LE CLOS DES VIGNES

Carte des Vins

VINS ROUGES

Pinot noir Heritage du conseillé Bouchard Ainé et fils 26
Aromes délicat de cerise griotte et d'épices douces, relevés par un boisé léger

La Loire

Saint Nicolas de Bourgueil Le Moulingenet Joseph Mellot 29
Bouche toute en élégance, à la fois gourmande et soyeuse.

Sancerre Le Rabault Joseph Mellot 41
Une palette aromatique exprimant toute la typicité du Pinot noir.

La Bourgogne / Beaujolais

St Amour les grandes Mises Mommessins Cru du Beaujolais 32
La bouche est épicée, aux arômes complexes avec une structure ample, des tannins soyeux et une belle persistance.

Hautes cotes de Beaunes chateau de Mercey Rodet 52
Attaque nette avec des saveurs de cerise, de myrtille.

Beaunes 1er Cru les Gréves Jean Claude Boisset 110
Doté d'une jolie robe rubis, ce vin dévoile des arômes intenses de griottes, de noyaux de cerise, et quelques notes de fleurs sauvages.

Le Rhône

Cote du Rhone St Vincent Gabriel Meffre 25
Une farandole de fruits rouges, de cerise mûre, de framboise et de fraise des bois.

Croze Hermitage St Pierre Gabriel Meffre 42
Belle robe profonde. En bouche, les notes fruitées se mêlent à une touche épicée.

Châteauneuf du Papes la Tiare du Pape Bouachon 75
En bouche une fraîcheur mentholée et des nuances de fruits mûrs (prunes, griottes).

Bordeaux

Médoc Chateau la Douce 28
Aux saveurs fruitées. Il se marie parfaitement avec la volaille, le gibier, l'agneau et le bœuf.

St Emilion Grand cru Château Haut Pontet 59
L'arôme de ce vin rouge du Bordelais est déterminé par des arômes de toutes sortes de baies rouges et noires et de fruits noirs.

St Julien Connétable Talbot 90
La bouche est brillante et vive. Les tannins sont soyeux et très bien intégrés.

Occitanie

Pic St Loup Lambrusque Première Lune 31
Vin rouge corsé aux arômes de fruits noirs et de chocolats.

VINS BLANCS

Occitanie

Pigmentum Gros manseng 28
Moelleux, ce vin se distingue par une robe jaune intense aux reflets dorés.

Chardonnay Heritage du conseillé Bouchard Ainé et fils 26
Toute l'élégance du chardonnay avec des notes de meil d'acacia

La Loire

Sancerre La Gravelliere Joesph Mellot 44
Une robe or pâle aux reflets verts. Un nez puissant avec une belle minéralité.

La Bourgogne

Petit chablis Brocard 35
Une bouche agrumes avec des notes de fleurs blanches sur une finale citronnée

Chablis 1er Cru beauregard Brocard 57
Un vin fin, précis et séducteur, une finale persistante et rafraichissante

Viré Cléssé Ropiteau 45
Souple et frais, belle vivacité sur des arômes fruités.

Meursault le Limozin Jean Claude Boisset 120
Le nez vous séduira avec ses arômes intenses de fruits jaunes frais et de noisettes

VINS ROSÉS

Rosé Château Grézan 28
Robe rose pâle. Nez de rose fraîche, de framboise et de cassis. Bouche ronde et charnue et finale délicate.

Cotes de Provence Château de St Martin cru classé 26
Une bouche ample et veloutée, matière délicate et soyeuse, sur la cerise et les fruits exotiques. Finale longue et très enveloppante sur le kumquat.

CHAMPAGNES

Jean-Noël Haton Cuvée Brut Réserve 14€ la coupe de 12cl 79
Il est ample et généreux en bouche, avec un bel échange sur les fruits frais.

De Venoge Cordon Bleu Brut 95
Belle complexité aromatique alliant des notes de pomme verte, de citron et de miel.

Perrier-Jouët Blanc de Blancs 150
Champagne vif et spontané, marqué par des notes franches d'agrumes et des saveurs florales.

VINS AU VERRE (15cl)

Les vins au verre sont marqués d'un verre de vin sur la carte 10