



SPÉCIAL VINS



Revelette
Le Grand Blanc 2016
IGP Méditerranée
Nez encaustique, pomme cuite, goyave, miellé. Bouche tendue, citronnée, juteuse, très longue et complexe. À boire sur des petits farcis ou des fromages de caractère.
28 €.



Domaine de la Guicharde
Pur Rouge 2017
Côtes-du-rhône
Nez de fruits rouges, de mûre, de groseille, d'épices. Bouche gourmande, digeste, tannins souples, belle matière. À boire avec une daube provençale.
8,50 €.



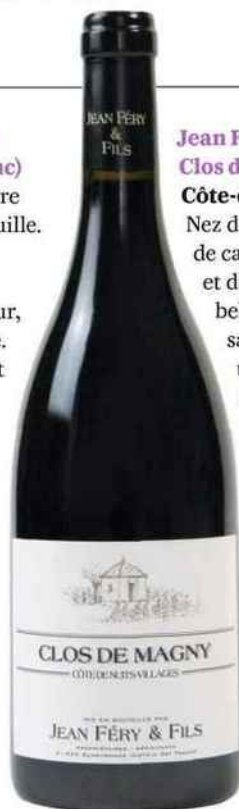
Château de Bellet
Baron G. 2015
(blanc)
Bellet
Nez de fruits jaunes, de miel, d'épices, de poire, encaustique. Vin ample, très aromatique, beaucoup de matière, belle amertume, intense et très long. À servir sur un homard juste flambé.
32 €.



ART DE VIVRE / SPÉCIAL VINS



**Domaine Vacheron
Sancerre 2017 (blanc)**
Nez de poire, de beurre
frais, floral, chèvrefeuille.
La bouche est ample,
fraîche, citronnée,
beaucoup de longueur,
vin digeste et ample.
À servir idéalement
sur des petits
fromages
de chèvre.
20 €.



**Jean Féry & Fils
Clos de Magny 2016 (rouge)**
Côte-de-nuits-villages
Nez de cerise, de petits fruits rouges,
de cassis, de laurier. Bouche fraîche
et digeste, tendue et fruitée,
belle longueur, finale légèrement
saline, très digeste. À boire avec
une viande rôtie au barbecue.
25 €.



**Pierre Bories
Le Blanc 2016
Corbières**
Nez miellé, floral,
fruits à chair
blanche, épices
douces, pomme
au four. Bouche
droite, fraîche
et tendue. Beaucoup
de complexité, digeste
et élégant. À boire sur
des supions à la plancha.
35 €.

**Domaine des
Roches neuves
2017 (rouge)**
**Saumur-
champigny**
Nez de fruits
rouges frais,
de cerise,
de groseille
et de framboise.
Vin juteux,
tendu, poivré,
suave et gour-
mand, très
rafraîchissant.
À servir sur
une viande
blanche rôtie.
17 €.



**Cave de Ribeauvillé
Riesling Schlossberg
grand cru 2011
Alsace**
Nez de fruits exo-
tiques, pétrolifère,
encaustique,
miellé, épicé.
Bouche tendue,
citronnée,
sapide, belle
longueur.
À boire avec
un poulet
rôti.
14,95 €.



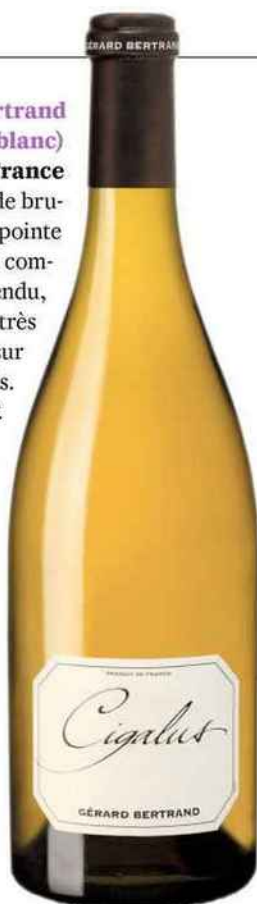
**Château La Calisse
Patricia Ortelli 2017
(rosé)**
**Coteaux-varois-
en-provence**
Nez de goyave,
de pomelo, de
fruits exotiques,
de melon,
de chèvre-
feuille. Bouche
ample, tendue,
saline, com-
plexe et très
longue. Idéale
pour l'apéritif
ou une salade
tomate-mozza-
rella toute
simple.
22 €.





**Gérard Bertrand
Cigalus 2017 (blanc)
IGP Sud de France**

Nez floral, intense, de brugnol, d'abricot, pointe iodée. Un vin riche et complexe, aromatique, tendu, très long, avec une très belle chair. Idéal sur des poissons rôtis.
29 €.



**La Chablisienne
Dame Nature 2013 (blanc)
Chablis**

Nez de fruits jaunes, de coquille d'huître, de brioche, subtilement fumé. Bouche tendue, citronnée, iodée, belle matière, finale longue. Avec des crustacés, bien entendu.
14,30 €.



**Château Roubine
Inspire 2017 (rosé)
Côtes-de-provence**

Nez floral, fruité, de fraise, de pêche de vigne. Un vin intense, complet, doté d'un bel amer, la bouche est longue et subtilement saline. À servir avec des poissons de roche.
25 €.



**Jaillance Crémant
de Bordeaux brut bio**

Nez de poire, de fruits à chair blanche, floral. Bouche ample, fraîche et gourmande, fruitée, tonique. Idéal pour se mettre en bouche ou avec une soupe de pêches.
7,10 €.



**Château Paul Mas
Bellugette 2016 (blanc)
Coteaux-du-languedoc**

Nez de fruits jaunes, de miel, de fruits exotiques, d'ananas frais. La bouche est tendue, droite, très longue, subtilement saline. À servir sur un tartare de thon.
10,80 €.



**Stella Nova
Les Pléiades 2017 (blanc)
Languedoc**

Nez de miel, de romarin, de fruits jaunes, de fleurs séchées, d'épices. Le vin est gourmand, digeste, frais et tendu. À servir avec une belle assiette de fromages.
13,50 €.

