Carte des vins

Le vignoble d'Arbois

J'ai personnellement sélectionné chaque flacon de cette carte avec passion. Merci à mes amis vignerons pour la qualité de vos vins, véritables reflets de votre engagement de chaque instant. Ce choix est aussi un hommage à mon grand-père, dijonnais d'origine, qui m'a transmis le goût du bon et du vrai. J'espère que vous prendrez autant de plaisir à les découvrir que j'en ai eu à les déguster. Bonne exploration... et surtout, n'hésitez pas à me partager vos coups de coeur !

En fin de carte vous trouverez les gros contenants pour vos repas de famille.

Francis Piot

CORAVIN®

Les verres de vin Prestige

BLANCS AOC 12.5 cl

SAUTERNES Carmes de Rieussec 2015 Domaine Baron de Rothschild 17 €

ARBOIS Naturé « en Fertant » Domaine Lornet 15 €

CÔTES DU JURA « Sauvageon » Savagnin fruité élevé 15 mois en œuf Pignier 15 €

POUILLY FUME Domaine des Berthiers « Cuvée d'Eve » 15 €

COTES DE PROVENCE 2023 « Clos Mireille » Domaines Ott 15 €

PULIGNY-MONTRACHET 1er Cru « Les Folatières » Olivier Leflaive 33 €

ROUGES AOC 12.5 cl

ARBOIS Signé Roger Domaine Lornet 15 €

COTE ROTIE « Mon Village » Stéphane Ogier 18 €

CORNAS « L'élégance du Caillou » Julien Pilon 22 €

POMMARD 1er Cru « Les Epenots » François Gaunoux 22 €

SAINT JULIEN Château Talbot, 4ème grand cru classé 28 €

VOSNE ROMANEE 2018 Arnoux-Lachaux 53 €

Coravin préserve chaque flacon sans enlever le bouchon pour une expérience garantie

Les verres de vin Plaisir

Blancs 12.5 cl

Arbois AOC Chardonnay Fruitière Vinicole d'Arbois 7.30 €

Arbois AOC « Béthanie » Chardonnay-savagnin Fruitière Vinicole d'Arbois 8.90 €

Lubéron Vin de France « La vieille ferme » Famille Perrin 7 €

Spécialités du Jura 6 cl

Vin Jaune, Côtes du Jura AOC Benoit Badoz (6 cl) 10.40 €

Vin de Paille, Côtes du Jura AOC Benoit Badoz (6 cl) 11.70 €

Rosés AOP 12.5 cl

Côtes de Provence Domaine de Marchandise 7 €

Coteaux varois en Provence « ROSEBLOOD » Domaine Estoublon 7 €

ROUGES 12.5 cl

Arbois AOC Pinot Fruitière Vinicole d'Arbois 7.30 €

Arbois AOC Trousseau Fruitière Vinicole d'Arbois 8.90 €

Lubéron Vin de France « La vieille ferme » Famille Perrin 7 €

LES BULLES 12.5 cl

Coupe de crémant du Jura Fruitière vinicole d'Arbois AOC 8.30 €

Coupe de Champagne 15 €

JURA BLANC AOC

	BT	½BT

Les chardonnays

ARBOIS Chardonnay 2022 Fruitière Vinicole d'Arbois — 31 — 21

Vin sec aux arômes de fleurs blanches, fruits à chair jaune et une touche de minéralité. Accord parfait avec une volaille crémée ou une croûte aux morilles.

CÔTES DU JURA Chardonnay « Cuvée Chamoz » 2023 Domaine Lornet — 32

Chardonnay expressif à la bouche ample, mêlant fruits mûrs, notes beurrées et finale légèrement toastée. À marier avec un poisson rôti ou un comté jeune.

ETOILE « Désaire » 2018 Domaine Geneletti — 38 — 24

Nez discret mais élégant, sur la noisette et les agrumes confits. Bouche tendue, minérale, avec une belle allonge. Accord idéal avec une quenelle de brochet ou un fromage de chèvre affiné.

CÔTES DU JURA Chardonnay « Les Roussots » 2022/3 Benoit Badoz — 40 — 25

Chardonnay droit et expressif, aux notes de fruits jaunes, miel et pointe de minéralité. S'accorde à merveille avec une poularde sauce aux champignons.

ARBOIS Chardonnay « les Messagelins » 2021 Domaine Lornet — 43

Un vin dense et élégant, aux arômes beurrés et floraux, finale saline. Idéal sur un poisson de rivière en sauce.

ARBOIS 2023 Chardonnay Rolet (1/2 bt 2022) — 43 — 26

Chardonnay frais et fruité, sur la poire, la fleur d'acacia et une touche lactée. À déguster avec des escargots ou une terrine.

ARBOIS-PUPILLIN Chardonnay 2020 Overnoy-Crinquand — 44

Style plus rustique et authentique, aux arômes de fruits secs et pâte d'amande. À associer avec une truite fumée ou une tomme affinée.

CÔTES DU JURA « GPS » 2022 complantation de vieux cépages Domaine Pignier — 48

Complantation de vieux cépages blancs, nez floral et épicé, bouche vivante et originale. Cépages : variés anciens. Parfait sur une cuisine végétale ou des fromages affinés.

CÔTES DU JURA Chardonnay « Arrogance » 2023 Benoit Badoz (: dès 2022) — 50 — 33

Style intense et structuré, arômes de fruits mûrs, noisette, bois discret. Accord : volaille rôtie ou quenelle sauce vin jaune.

ARBOIS Chardonnay « patchwork » 2022/3 Stephane Tissot — 55

Assemblage de terroirs, nez pur et complexe : agrumes, fleurs blanches, amandes. Superbe sur une volaille farcie ou un poisson grillé. Dans nos meilleures références en Jura.

CÔTES DU JURA « Chardonnay de la reculée » 2020/22 Domaine Pignier — 63

Chardonnay tendu et ciselé, nez d'agrumes et de fleurs. Parfait sur crustacés. Vin biodynamique, vinifié en finesse et verticalité.

CÔTES DU JURA « Gamay Blanc » 2017/19/20 cuvée élevée en oeuf Domaine Pignier — 65

Rare cépage jurassien, bouche ronde, arômes de fruits blancs et herbes sèches. Accord : volaille ou légumes grillés. Élevage en œuf pour plus de pureté.

CÔTES DU JURA « Cellier des Chartreux » 2019 Domaine Pignier — 67

Profil oxydatif fin, arômes de fruits secs, belle allonge. Accord : risotto au comté. Élevage long, respect des méthodes traditionnelles.

COTES DU JURA "Chardonnay Saint Savin" en cuve œuf Valentin Morel 2023 — 67

Pur et cristallin, élevé en œuf, bouche soyeuse. Accord : poisson cru ou fromage frais. Jeune vigneron nature.

Les assemblages chardonnay-savagnin

ARBOIS BETHANIE Chardonnay-Savagnin 2020 Fruitière Vinicole d'Arbois 38

Assemblage typique jurassien, sur des arômes d'amande fraîche, de pomme confite et de fleurs sèches. Parfait sur une truite aux amandes ou un Mont d'Or chaud.

ARBOIS Chardonnay-Savagnin 2020 Domaine Lornet 40 29

Nez sur les fruits secs et la pomme mûre, bouche ample et structurée. Accompagnement parfait : quenelles de volaille ou vieux comté.

CÔTES DU JURA Tradition Chardonnay-Savagnin « Les Roussots » 2018 à 22 Badoz (1/2 : 2018) 46 31

Tradition à la jurassienne : fruits secs, curry doux, légère oxydation. Superbe sur un poulet au vin jaune ou une omelette aux morilles.

ARBOIS 2015 « tradition » Chardonnay-Savagnin Rolet (1/2 bt 2013) 52 32

Élevage long sous voile, vin complexe et racé : noix, curry, cire d'abeille. Sublime sur une poularde au vin jaune ou un vieux comté.

100% savagnin

ARBOIS Savagnin 2021 Fruitière Vinicole 2022 52

Fraîcheur et complexité, des arômes de pomme verte, de noix fraîche et de fleurs blanches. En bouche, des notes de pierre à fusil et une finale légèrement oxydative. L'accord parfait : poissons grillés, fromages à pâte dure ou plats épicés.

ARBOIS-PUPILLIN Savagnin 2018 Overnoy-Crinquand 52

Vin sous voile, puissant et épicé, arômes de noix, curry et pomme au four. Accord classique avec un coq au vin jaune ou une croûte aux champignons.

ETOILE « Savagnin » 2018 Domaine Geneletti 53 34

Savagnin typé et équilibré, belle fraîcheur, nez de noix, pomme séchée et épices douces. À savourer avec un Mont d'Or chaud ou du foie de veau poêlé.

CÔTES DU JURA « Sauvageon » 2020 Savagnin fruité élevé 15 mois en œuf Pignier 69

Savagnin élevé 15 mois en œuf, bouche vibrante, citron confit et minéralité. Sandre rôti ou comté jeune. Élevage original pour une expression pure.

ARBOIS Savagnin « sous voile » 2020 Stéphane Tissot 75

Typique du Jura oxydatif, arômes de noix, curry, grande persistance. Accord : poularde au vin jaune. Tissot signe ici un vin de gastronomie racé.

Magnum 1.5 L ETOILE « Savagnin » 2018 Domaine Geneletti 110

Savagnin typé et équilibré, belle fraîcheur, nez de noix, pomme séchée et épices douces. À savourer avec un Mont d'Or chaud ou du foie de veau poêlé.

Savagnins ouillés

CÔTES DU JURA Savagnin Ouillé Cuvé « Edouard » 2018 Benoit Badoz (1/2 : 2016) 65 39

Vif, minéral, avec tension et élégance. Poisson ou fromages à pâte cuite. Benoit signe ici une cuvée moderne et précise.

COTES DU JURA "Savagnin en bois d'Arnaux" vin orange de macération ouillé Valentin Morel 2023 69

Macération ouillée façon vin orange, arômes de thé, agrumes et épices. Osez-le sur cuisine orientale.

ARBOIS Naturé « en Fertant » 2022 Domaine Lornet 70

Nez citronné, bouche droite et saline. Accord : crustacés ou chèvre affiné. Vin précis, tiré d'une parcelle emblématique.

LES VINS JAUNES AOC clavelin 62 cl_____ BT

CHATEAU-CHALON AOC 2016/17 Benoit Badoz 74

Grand vin jaune à la structure ample, marqué par la noix, le curry doux et la cire. Cépage : Savagnin. Parfait sur une poularde au vin jaune. Benoit Badoz signe ici une cuvée d'exception issue de l'appellation la plus prestigieuse du Jura.

ARBOIS VIN JAUNE 2017 Domaine Lornet 77

Nez puissant sur la noix fraîche et les épices, bouche longue et racée. Cépage : Savagnin. Idéal avec un vieux comté ou des ris de veau. Frédéric Lornet maîtrise l'élevage sous voile avec précision et patience.

CÔTES DU JURA VIN JAUNE 2017 « vignes de Salins » Domaine Lornet 77

Typé et élégant, avec des arômes de curry, noix et pomme au four. Cépage : Savagnin. Sublime avec une croûte aux morilles. Issu d'un terroir historique, élevé 6 ans sous voile sans ouillage.

CÔTES DU JURA VIN JAUNE 2015/16 Les Roussots Benoit Badoz 79

Puissant et complexe, aux notes de noix, épices douces et sous-bois. Cépage : Savagnin. Accord : volaille au vin jaune. Une référence du domaine Badoz, élevé selon les plus pures traditions jurassiennes.

CHATEAU-CHALON 2017 Domaine Geneletti 86

Grande finesse, équilibre remarquable entre puissance et fraîcheur. Cépage : Savagnin. À servir avec du foie gras ou un vieux comté. Ce domaine familial révèle ici toute la noblesse de l'appellation.

ETOILE VIN JAUNE 2015 Domaine Geneletti 95

Subtil et longiligne, arômes de fruits secs, écorce d'orange et épices. Cépage : Savagnin. Accord : quenelles sauce morilles. Vin élevé dans le respect de la tradition de l'Étoile, en fût non ouillé pendant 6 ans.

ARBOIS VIN JAUNE Les Bruyères 2016/7 Stéphane Tissot 116

Vin jaune de gastronomie, nez intense, bouche tendue et salivante. Cépage : Savagnin. Idéal avec des ris de veau ou une volaille aux morilles. Cuvée issue de vignes cultivées en biodynamie, vinifiée avec précision.

ARBOIS VIN JAUNE 2015 Rolet Père et fils 126

Riche et racé, arômes classiques de noix, curry, pomme cuite. Cépage : Savagnin. Accord : coq au vin jaune. Rolet signe une expression fidèle au style traditionnel arboisien.

ARBOIS VIN JAUNE 2003 Rolet Père et fils 136

Notes d'évolution : fruits secs, épices, vieux bois. Grande longueur en bouche. Cépage : Savagnin. Accord : comté très affiné ou foie gras poêlé. Une rareté à maturité parfaite.

ARBOIS VIN JAUNE 1995 Rolet Père et fils 146

Complexité exceptionnelle, bouche oxydative, arômes tertiaires de noix, curry et truffe. Cépage : Savagnin. Accord majestueux avec une poularde au vin jaune. Élevage patient pour un vin de légende.

RHONE et SUD BLANC

	BT	½BT
Vin de France La vieille ferme (Lubéron) Perrin 2024	26	
Généreux, aux arômes de fruits blancs et d'agrumes, avec une belle fraîcheur. Cépage : Grenache Blanc, Vermentino. Accord : salades estivales ou poissons grillés. La famille Perrin signe ici un vin simple et plaisant.		
VIOGNIER La Mistrale IGP collines rhodaniennes 2023 Laurent Fayolle	39	
Des notes florales et d'abricot mûr pour ce Viognier rond et gourmand. Accord : volaille rôtie ou fromages doux. Laurent Fayolle, vigneron passionné, livre une expression pure du cépage.		
Contours de Deponcins IGP collines rhodaniennes 2019 François Villard	46	
Un assemblage subtil, mêlant fruits blancs et notes minérales, avec une finale délicate. Cépage : Viognier, Marsanne. Accord : poissons en sauce ou risottos. François Villard, propose ici une cuvée harmonieuse.		
SAINT JOSEPH AOC 2023 « Vieilles Vignes » Tardieu-Laurent	62	
Une belle intensité aromatique, avec des notes de pêche et de fleurs blanches. Cépage : Marsanne. Accord : poissons nobles ou volaille en sauce. Tardieu-Laurent, spécialiste des vieilles vignes, offre un vin d'une grande finesse.		
LUBERON AOP Château la Verrerie « Grand Deffand » 2022	68	
Un blanc bio, frais et élégant, aux arômes de fruits exotiques et de fleurs. Cépage : Grenache Blanc, Vermentino. Accord : apéritif ou fruits de mer. Le Château la Verrerie, engagé en biodynamie, propose un vin vif et naturel.		
COTES DE PROVENCE AOC 2023 « Clos Mireille » Domaines Ott	69	
Méditerranéen, aux notes de citron, cédrat et fleurs blanches acacia et prunier, avec une belle minéralité. Les vignes bordent la mer. Rolle et Ugni Blanc pour cépages. Accord : poissons grillés ou salades. Les Domaines Ott, référence en Provence, signent ici un vin d'une grande pureté.		
CROZES-HERMITAGE AOC 2023 « les Pontaix » Laurent Fayolle	69	
Un Crozes structuré, avec des arômes de pêche jaune et une touche boisée de cèdre. Cépage : Marsanne. Accord : viandes blanches ou fromages à pâte dure. Laurent Fayolle, expert des terroirs du Rhône, livre une cuvée équilibrée.		
CHATEAUNEUF DU PAPE AOC 2021 « Vieilles Vignes » Tardieu-Laurent	79	
Vin blanc puissant et complexe, avec des notes de fruits confits et d'épices douces. Cépage : Grenache Blanc, Roussanne. Accord : poissons nobles ou plats épicés. Tardieu-Laurent, spécialiste des vieilles vignes, propose un vin d'exception.		
HERMITAGE AOC 2021 Tardieu-Laurent	89	
Vin riche et élégant, aux arômes de fruits secs et de miel, avec une belle longueur. Cépage : Marsanne, Roussanne. Accord : poissons en sauce ou fromages affinés. Tardieu-Laurent sublime ici le terroir de l'Hermitage.		
CONDRIEU AOC 2021 « Deponcins » (1/2 bt 2020/21) François Villard	106	59
Un Viognier intense, avec des notes d'abricot et de fleurs d'acacia, et une finale légèrement boisée. Cépage : Viognier. Accord : volaille rôtie ou fromages doux. François Villard, maître du Viognier, propose une cuvée raffinée.		

VINS MOELLEUX ET LIQUOREUX

	BT	½BT
MAURY AOC rouge MAS AMIEL 2012	48	
Un rouge moelleux, aux arômes de fruits noirs confits et de cacao, avec une belle rondeur. Cépage : Grenache Noir. Accord: fromages bleus ou desserts chocolatés. Une expression gourmande du terroir de Maury.		
LE VELOURS DU JURA Overnoy-Crinquand (liqueur hors AOC, recette de macvin ancestrale cuite au chaudron)	54	
Une liqueur ancestrale, cuite au chaudron 2 jours et nuits sans discontinuer, aux notes de fruits confits et d'épices douces. Recette traditionnelle du Jura. Accord : desserts fruités ou pâtisseries. Un hommage aux traditions jurassiennes.		
COTES DU JURA AOC VIN DE PAILLE 2018 Domaine Lornet		71
Un vin doux et complexe, avec des arômes de fruits secs, de miel et de noix. Cépage : Chardonnay, Savagnin. Sera sublimé par : foie gras ou desserts à base de fruits secs. Un vin de patience, élevé sous voile pendant plusieurs années.		
COTES DU JURA AOC VIN DE PAILLE 2019 Domaine Benoit Badoz		71
Des notes de coing, de miel et de noisette pour ce vin de paille riche et élégant. Cépage : Chardonnay, Savagnin. L'accord parfait : fromages persillés ou tarte Tatin. Une expression généreuse du terroir jurassien.		
GEWURZTRAMINER « Sélection de grains nobles » 2015 A. Backert 50 cl		71
Un nectar puissant et aromatique, avec des arômes de fruits exotiques, de miel et de rose.. Pour accompagner vos plats : foie gras ou desserts aux fruits. Une cuvée d'exception, marquée par la pourriture noble.		
COTES DU JURA AOC VIN DE PAILLE 2018 Domaine Rolet		74
Un vin doux et rond, aux arômes de fruits confits, de miel et de noix. Sera sublimé par : fromages bleus ou desserts aux fruits secs. Un vin de méditation, élevé avec soin.		
MÂCON-VILLAGES AOC 2006 Domaine de la Bongran Domaine Thevenet		77
Moelleux et élégant, avec des notes de fruits jaunes et de miel. L'accord parfait : foie gras ou desserts fruités. Une cuvée raffinée, signée par un domaine emblématique de la Bourgogne.		
SAUTERNES AOC Carmes de Rieussec 2015 Domaine Baron de Rothschild	80	
Un liquoreux d'une grande finesse, avec des arômes de fruits confits, de miel et de fleurs d'acacia. Pour accompagner vos plats : foie gras ou desserts fruités. Un classique de Sauternes, marqué par la noblesse du terroir.		
MÂCON-VILLAGES AOC 2000 Domaine de la Bongran Botrytis Domaine Thevenet	117	
Un vin moelleux et complexe, avec des arômes de fruits confits, de miel et de fleurs blanches. Sera sublimé par : foie gras ou desserts aux fruits. Une cuvée rare, issue de raisins botrytisés.		
PORTO rouge Ramos Pinto - Terroir Gold - Quinta do Bom Retiro 20 ans « Le verre de 6 cl »	19	le verre
Un Porto riche et velouté, aux arômes de fruits noirs confits, de caramel et d'épices douces. L'accord parfait : fromages bleus ou desserts chocolatés. Un Porto d'exception, vieilli 20 ans en fûts de chêne.		

ALSACE BLANC et ROUGES AOC

BT

GEWURZTRAMINER Stirkopf blanc 2019 A. Backert 39

Nez intense de rose, litchi et épices douces, bouche onctueuse et persistante. Cépage : Gewurztraminer. À servir avec un munster affiné ou une cuisine thaïlandaise. Albert Backert vinifie avec précision dans un style généreux et aromatique.

PINOT GRIS blanc “Cuvée Lydie” 2017 A. Backert 39

Notes de fruits jaunes confits, pain d’épices, bouche ample et structurée. Cépage : Pinot Gris. Idéal sur un foie gras ou une volaille rôtie. Cuvée signature du domaine, alliant richesse et fraîcheur maîtrisée.

GEWURZTRAMINER blanc “Cuvée Hélène” 2018 A. Backert 46

Expressif, épicé, floral, avec une belle densité en bouche. Cépage : Gewurztraminer. Parfait sur des plats exotiques ou un fromage corsé. Issue d’une sélection rigoureuse, cette cuvée incarne la puissance du cépage.

PINOT NOIR **rouge** N°11 by Lydie A. Backert 64 64

Pinot noir fruité et croquant, aux tanins soyeux et finale épicée. Cépage : Pinot Noir. À déguster sur une volaille rôtie ou un filet mignon. Vinifié avec élégance, ce rouge reflète la délicatesse alsacienne.

BORDEAUX AOC

BT

PESSAC LEOGNAN blanc Château Carbonnieux Gd Cru classé de Graves 2018 Famille Perrin 84

Élégant et complexe, ce vin offre des arômes de fruits blancs et de fleurs d’acacia, avec une belle minéralité. Pour accompagner vos plats : poissons nobles ou volaille rôtie. La famille Perrin, experte des terroirs bordelais, signe ici une cuvée raffinée et équilibrée.

HÔTEL & RESTAURANT
DE L’ABBAYE
Famille Piot depuis 4 générations

BOURGOGNE BLANC AOC

BT

Côte Chablisienne

Petit Chablis 2023 Domaine Roy 43.5

Fraîcheur et vivacité avec des arômes de pomme verte, de citron et de fleurs blanches. En bouche, il est léger et minéral, avec une finale vive et croquante. L'accord parfait : fruits de mer, poissons grillés ou salades estivales. Le Domaine Roy signe ici une cuvée accessible et gourmande, idéale pour une introduction au terroir de Chablis.

Chablis 2023 Domaine Roy 51.5

Élégant et minéral, ce Chablis dévoile des arômes de pomme verte, de pêche blanche et de fleurs d'acacia. En bouche, il est vif et structuré, avec une belle tension et une finale saline. Sera sublimé par : poissons nobles, fruits de mer ou fromages de chèvre. Une cuvée raffinée et équilibrée, reflet du terroir kimméridgien.

Chablis 1er Cru « Vaulorent » 2023 Domaine Roy 68

Complexité et finesse pour ce Premier Cru, avec des arômes de pomme verte, de poire et de notes minérales intenses. En bouche, il est ample et structuré, avec une belle longueur et une finale légèrement iodée. L'accord parfait : poissons en sauce, crustacés ou fromages affinés. Le Domaine Roy signe ici une cuvée d'exception, issue d'un terroir emblématique de Chablis.

Magnum 1.5 L Chablis 1er Cru « Vaulorent » 2023 Domaine Roy 118

Chablis Grand Cru « Bougros » 2023 Domaine Roy 78

Puissance et élégance pour ce Grand Cru, avec des arômes de pomme verte, de pêche blanche et de notes fumées. En bouche, il est riche et complexe, avec une belle minéralité et une finale persistante. Sera sublimé par : poissons nobles, crustacés ou fromages à pâte dure. Une cuvée d'exception, issue d'un des plus grands terroirs de Chablis.

Appellation régionale de la Côte de Beaune

BOURGOGNE VILLAGE 2018 « Cuvée St Vincent » Domaine Vincent Girardin 44

Un vin blanc élégant et fruité, avec des arômes de fleurs blanches et de fruits à chair jaune. Pour accompagner vos plats : poissons grillés ou volaille rôtie. Une cuvée signée par Vincent Girardin, maître des terroirs bourguignons.

Côte Mâconnaise

MACON CHARNAY 2022 Clos St Pierre Domaine Verget 50

Vif et minéral, ce Mâcon Charnay séduit par ses notes de pomme verte et de fleurs blanches. Sera sublimé par : fruits de mer ou fromages de chèvre.

SAINT VERAN 2022 Terroir de Davayé Domaine Verget 65

Rond et gourmand, ce vin dévoile des arômes de fruits jaunes et de fleurs d'acacia. L'accord parfait : poissons en sauce ou volaille rôtie. Une cuvée généreuse signée par le Domaine Verget.

VIRE-CLESSE 2021 Les héritiers du comte Lafon 72

Complexité et élégance caractérisent ce vin, avec des notes de fruits blancs et une belle minéralité. Pour accompagner vos plats : poissons nobles ou fromages à pâte dure.

POUILLY FUISSE Le haut de la roche 2022 Domaine Verget 75

Puissant et structuré, ce vin révèle des arômes de fruits jaunes et de fleurs blanches. Sera sublimé par : poissons en sauce ou volaille rôtie.

MACON PIERRECLOS 2014 « Tri de Chavigne » Domaine Guffens-Heynen 75

Riche et complexe, ce vin offre des notes de fruits jaunes et une belle tension minérale. L'accord parfait : poissons nobles ou fromages affinés.

Magnum 1.5 L MACON 2014 « La Roche vineuse » Olivier Merlin 94

Élégant et fruité, ce vin dévoile des arômes de fruits blancs et une belle fraîcheur. Pour accompagner vos plats : poissons grillés ou volaille rôtie. Olivier Merlin signe ici une cuvée raffinée et généreuse.

Magnum 1.5 L POUILLY FUISSE 2014 « Sur la roche » Olivier Merlin 105

Puissant et minéral, ce vin révèle des notes de fruits jaunes et de fleurs blanches. Sera sublimé par : poissons en sauce ou fromages à pâte dure.

Côte Châlonnaise	**BT**	**½BT**
½ RULLY 2022 « Les Villeranges » Domaine Faiveley		39

Frais et fruité, ce vin offre des arômes de fruits blancs et une belle vivacité. Pour accompagner vos plats : poissons grillés ou salades estivales. Une cuvée signée par le Domaine Faiveley, maître des terroirs bourguignons.

MERCUREY 2020 “Clos Rochette” Monopole du domaine Faiveley 68

Riche et élégant, ce vin dévoile des notes de fruits jaunes et une belle tension minérale. L’accord parfait : poissons nobles ou volaille rôtie.

MONTAGNY 1er CRU « Bonnevaux » Olivier Leflaive 2018 80 41

Complexité et élégance caractérisent ce vin, avec des arômes de fruits blancs et de fleurs d’acacia. Pour accompagner vos plats : poissons en sauce ou fromages à pâte dure.

Magnum 1.5L RULLY 2022 « Les Villeranges » Domaine Faiveley 132

Frais et fruité, ce vin offre des arômes de fruits blancs et une belle vivacité. Sera sublimé par : poissons grillés ou salades estivales. Une cuvée généreuse signée par le Domaine Faiveley.

Côte de Beaune

AUXEY-DURESSES 2022 David Moret 73

Fraîcheur et finesse pour ce vin, avec des notes de fleurs blanches et de fruits à chair jaune. Pour accompagner vos plats : poissons grillés ou volaille rôtie.

MEURSAULT « Clos De Tavaux » Monopole 2013/2022 Francois Gaunoux 84

Riche et complexe, ce Meursault dévoile des arômes de fruits jaunes et de noisette grillée. L’accord parfait : poissons nobles ou fromages affinés. Claudine Gaunoux cultive ce clos historique avec une attention méticuleuse.

BEAUNE 2017 Clos des Monsnières Olivier Leflaive 84

Élégant et minéral, ce vin offre des notes de fruits blancs et une belle tension. Sera sublimé par : poissons en sauce ou volaille rôtie. Olivier Leflaive, maître des élevages en fûts, signe ici une cuvée d’une grande finesse.

MEURSAULT « Clos des Meix Chavaux » Monopole 2022 François Gaunoux 107

Puissant et structuré, ce Meursault révèle des arômes de fruits jaunes et d’amande fraîche. Pour accompagner vos plats : poissons nobles ou fromages à pâte dure.

MEURSAULT 2018 « Meix Chavaux » Récolte du Domaine Olivier Leflaive 125

Complexité et rondeur pour ce vin, avec des notes de fruits jaunes et de fleurs d’acacia. L’accord parfait : poissons en sauce ou volaille rôtie. Une cuvée raffinée et généreuse.

CHASSAGNE-MONTRACHET 1er Cru 2018 "Blanchot Dessus" Domaine Vincent Girardin 125

Finesse et minéralité caractérisent ce vin, avec des arômes de fruits blancs et de fleurs d'acacia. Pour accompagner vos plats : poissons nobles ou fromages à pâte dure. Vincent Girardin, maître des terroirs de Chassagne-Montrachet, signe une cuvée d'exception.

CHASSAGNE-MONTRACHET 1er Cru « Abbaye de Morgeot » 2023 David Moret 135

Vin charnu et opulent, aux arômes de pêche, melon et fleurs de frangipanier. Accompagne vos plats : poissons nobles ou comté.

MEURSAULT « 1er Cru Goutte D'or »2013/2022 Francois Gaunoux 141

Riche et élégant, ce Meursault dévoile des arômes de fruits jaunes et de noisette grillée. Sera sublimé par : poissons nobles ou fromages affinés.

MEURSAULT – Blagny 1er Cru « La pièce sous le Bois » 2023 David Moret 149

Au nez, on découvre des notes de fruits jaunes et blancs (pomme, poire, nectarine), de miel, de fleurs blanches et de tilleul. La bouche est ronde, opulente et fraiche. La finale est minérale et florale. David Moret est installé derrière les remparts de Beaune. Il favorise des élevages longs et des vinifications abouties. Il impose des critères stricts de pratiques agricoles raisonnées et l'utilisation d'engrais organiques, le labour des sols ainsi que des rendements limités.

MEURSAULT 1er Cru 2015 « Charmes » Domaine Faiveley 152

Puissance et complexité pour ce vin, avec des notes de fruits jaunes et de fleurs blanches. Pour accompagner vos plats : poissons nobles ou fromages à pâte dure.

PULIGNY-MONTRACHET 2018 1er Cru Champ Gain Olivier Leflaive 155

Finesse et complexité pour ce vin, avec des arômes de fruits blancs et de fleurs d'acacia. Pour accompagner vos plats : poissons nobles ou fromages à pâte dure. Olivier Leflaive, expert des terroirs de Puligny-Montrachet, signe une cuvée raffinée et élégante.

PULIGNY-MONTRACHET 1er Cru 2015 « Les Folatières » Domaine Faiveley 180

Puissance et élégance caractérisent ce vin, avec des notes de fruits jaunes et de fleurs blanches. Sera sublimé par : poissons nobles ou fromages affinés.

PULIGNY-MONTRACHET 2019 1er Cru Les Folatières Olivier Leflaive 180

Complexité et finesse pour ce vin, avec des arômes de fruits blancs et de fleurs d'acacia. Pour accompagner vos plats : poissons nobles ou fromages à pâte dure.

CORTON CHARLEMAGNE 2018 Grand Cru Domaine Vincent Girardin 188

Puissance et minéralité pour ce grand cru, avec des notes de fruits jaunes et de fleurs blanches. L'accord parfait : poissons nobles ou fromages affinés. Vincent Girardin, maître des terroirs de Corton-Charlemagne, propose ici une cuvée d'exception.

Magnum 1.5 L MEURSAULT « Clos des Meix Chavaux » Monopole 2022 François Gaunoux 198

Magnum 1.5 L MEURSAULT 2018 1er Cru Charmes Olivier Leflaive 307

Puissance et complexité pour ce vin, avec des notes de fruits jaunes et de fleurs blanches. Pour accompagner vos plats : poissons nobles ou fromages à pâte dure.

Magnum 1.5 L MEURSAULT « 1er cru Goutte d'or » 2022 François Gaunoux 307

Côte de Nuits

Vougeot « monopole » 2003 Domaine de la Vougeraie 144

LOIRE BLANC AOP

	BT	½BT
POUILLY FUME 2022/3 « cuvée St Andelain » Domaine des Berthiers	53	33
Fraîcheur et élégance pour ce vin, avec des notes de citron et de fleurs blanches. Pour accompagner vos plats : poissons grillés ou fruits de mer. Le Domaine des Berthiers, pionnier de l'appellation, signe ici une cuvée emblématique.		
POUILLY FUME 2017 Domaine des Berthiers « Cuvée d'Eve »	78	
Complexité et minéralité caractérisent ce vin, avec des arômes de fruits blancs et de pierre à fusil. Sera sublimé par : poissons en sauce ou fromages de chèvre. Une cuvée très aboutie et concentrée.		
SANCERRE 2023 « les belles vignes » Domaine Fournier	57	34
Vif et fruité, ce Sancerre dévoile des notes de pamplemousse et de fleurs blanches. L'accord parfait : poissons grillés ou salades estivales.		
SANCERRE 2023 cuvée parcellaire « les monts damnés » Domaine Fournier	103	
Puissance et finesse pour ce vin, avec des arômes de fruits exotiques et de minéraux. Pour accompagner vos plats : poissons nobles ou fromages à pâte dure. Le Domaine Fournier sublime ici un terroir emblématique de Sancerre, avec des rendements ultra-bas.		
Magnum 1.5 L SANCERRE 2023 cuvée parcellaire « les monts damnés » Domaine Fournier	213	
Complexité et élégance pour ce vin, avec des arômes de fruits exotiques et de minéraux. Sera sublimé par : poissons nobles ou fromages à pâte dure. Une cuvée d'exception en magnum, issue d'un terroir unique.		
Jéroboam 3 L SANCERRE 2023 cuvée parcellaire « les monts damnés » Domaine Fournier	301	
Magnum 1.5 L SANCERRE 2023 « les belles vignes » Domaine Fournier	116	
Magnum 1.5 L POUILLY FUME « cuvée St Andelain » Domaine des Berthiers 2023	114	
Magnum 1.5 L POUILLY FUME Domaine des Berthiers « Cuvée d'Eve » 2018	149	

HÔTEL & RESTAURANT
DE L'ABBAYE
Famille Piot depuis 4 générations

CREMANTS ET CHAMPAGNES AOC

	BT	½BT
CRÉMANT DU JURA Blanc ou Rosé Brut Fruitière Vinicole Arbois	33	
Fraîcheur et vivacité pour ce crémant, avec des notes de fruits blancs et de fleurs blanches. L'accord parfait : apéritif ou desserts légers. La Fruitière Vinicole d'Arbois propose un crémant festif et élégant.		
CRÉMANT DU JURA Blanc « cœur de chardonnay » Rolet	63	
Élégant et minéral, ce crémant dévoile des arômes de fruits blancs et de fleurs d'acacia. Sera sublimé par : apéritif ou poissons grillés. La famille Rolet, signe ici un crémant d'exception.		
CHAMPAGNE Delamotte Brut	79	
Élégant et complexe, ce champagne offre des arômes de pomme verte et de brioche. Pour accompagner vos plats : apéritif ou fruits de mer. La maison Delamotte, réputée pour ses assemblages, propose un brut raffiné et équilibré.		
CHAMPAGNE Charles Heidsieck Brut Réserve	85	
Riche et généreux, ce champagne dévoile des notes de poire mûre et de brioche, avec une belle longueur. L'accord parfait : apéritif ou desserts fruités. Charles Heidsieck, maître des assemblages, signe ici une cuvée emblématique.		
CHAMPAGNE Laurent Perrier « La cuvée » Brut	88	60
Fraicheur et finesse pour ce champagne, avec des arômes de citron et de fleurs blanches. Pour accompagner vos plats : apéritif ou poissons grillés. Laurent Perrier, référence en Champagne, propose un brut raffiné et équilibré.		
CHAMPAGNE Roederer « Collection 245 » Brut	88	
Complexité et élégance pour ce champagne, avec des notes de pêche blanche et de brioche. Sera sublimé par : apéritif ou fruits de mer. Roederer, maison emblématique, signe ici une cuvée d'exception.		
½ CHAMPAGNE Duval Leroy Rosé Brut prestige 1er Cru		66
Fruité et gourmand, ce champagne rosé offre des notes de fraise et de framboise, avec une belle vivacité. L'accord parfait : apéritif ou desserts légers. Duval Leroy, spécialiste des rosés, propose une cuvée raffinée et élégante.		
CHAMPAGNE Ruinart « Blanc de Blancs »	113	
Pureté et élégance pour ce champagne, avec des notes de citron, cédrat et de fleurs d'acacia. Pour accompagner vos plats : apéritif ou poissons nobles. Ruinart, pionnier du Blanc de Blancs, signe ici une cuvée d'exception.		
CHAMPAGNE Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut	120	
Fruité et délicat, ce champagne rosé dévoile des notes de fraise et de framboise, avec une belle fraîcheur. Sera sublimé par : apéritif ou desserts légers. Laurent Perrier propose une cuvée rosée raffinée et équilibrée, ma préférée !		
CHAMPAGNE Duval Leroy Grand Cru « Femme de Champagne »	159	
Complexité et raffinement pour ce champagne, avec des arômes de poire mûre et de brioche. L'accord parfait : apéritif ou poissons nobles. Duval Leroy signe ici une cuvée prestigieuse et élégante.		
CHAMPAGNE « Amour » de Deutz millésimé Bt 2012 ½ bt 2015	159	85
Élégant et généreux, ce champagne millésimé offre des notes de pêche blanche et de brioche. Pour accompagner vos plats : apéritif ou fruits de mer. Un vrai coup de cœur !		
CHAMPAGNE « William Deutz » 2014	159	
Finesse et complexité pour ce champagne, avec des arômes de pomme verte et de fleurs d'acacia. Sera sublimé par : apéritif ou poissons nobles. Deutz signe ici une cuvée très raffinée et équilibrée.		
CHAMPAGNE « Cristal » 2016 Roederer	350	
Puissance, finesse et élégance pour ce très grand champagne, avec des notes de pêche blanche et de brioche. L'accord parfait : apéritif ou poissons nobles. Une cuvée « d'exception » pour les très grandes occasions.		

VINS ROSES

	BT	½BT
Gris blanc IGP Pays d'Oc Vin de France 2023 Gérard Bertrand	29	
Léger et fruité, ce rosé offre des notes de fraise et de pêche blanche. Pour accompagner vos plats : salades estivales ou grillades. Gérard Bertrand, ambassadeur des vins du Sud, signe ici une cuvée rafraîchissante et gourmande.		
CÔTES DE PROVENCE AOP 2022/23 Domaine de Marchandise	33	21
Élégant et délicat, ce rosé dévoile des arômes de framboise et de fleurs de cerisier. L'accord parfait : poissons grillés ou salades provençales. Le Domaine de Marchandise, spécialiste des rosés, propose une cuvée raffinée et équilibrée.		
CÔTES DE PROVENCE AOP « Terres de Berne » 2024 Château de Berne	34	
Fruité et gourmand, ce rosé offre des notes de groseille et de fleurs de pêcher. Sera sublimé par : grillades ou apéritif. Le Château de Berne, référence en Provence, signe ici une cuvée généreuse et estivale.		
CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE AOP « Roseblood » 2024 Domaine Estoublon	38	
Intense et aromatique, ce rosé révèle des arômes de rose, cerise et de fleurs de lavande. Pour accompagner vos plats : grillades ou salades estivales. Le Domaine Estoublon propose une cuvée cristalline, raffinée et élégante.		
MAGNUM 1.5L CÔTES DE PROVENCE AOP 2023 Domaine de Marchandise	69	
Fruité et délicat, ce rosé offre des notes de framboise et de fleurs de cerisier. L'accord parfait : grillades ou apéritif. Le Domaine de Marchandise propose une cuvée raffinée et équilibrée en magnum.		
SANCERRE 2023 « les belles vignes » Domaine Fournier	39	29
Vif et élégant, ce rosé dévoile des arômes de cassis et de fleurs de sureau. Sera sublimé par : poissons grillés ou salades estivales. Le Domaine Fournier, spécialiste des terroirs de Sancerre, signe ici une cuvée raffinée et gourmande.		
LUBERON AOP Château la Verrerie « Grand Deffand » 2022	58	
Complexité et finesse pour ce grand rosé de saignée, avec des notes de fraise des bois et de fleurs de pêcher. Pour accompagner vos plats : grillades ou apéritif. Un rosé de gastronomie sur un terroir engagé en biodynamie.		

CALIFORNIE ROUGE ET BLANC

	BT
Estate Chardonnay / Anderson Valley 2018 Blanc (Comté de Mendocino/domaine Champagnes Roederer)	83
Chardonnay élégant, aux notes de fruits exotiques, vanille et brioche. Bouche ample et fraîche. Accord : poisson, homard ou volaille à la crème. Issu des vignes de Roederer Estate, vinifié à la bourguignonne en Californie fraîche.	
Russian River Valley / Merry Edwards - 2021 Rouge (Comté de Sonoma/domaine Champagnes Roederer)	115
Nez complexe de cerise noire, épices douces, bouche veloutée et concentrée. Cépage : Pinot Noir. Parfait sur magret de canard ou viande grillée. Merry Edwards, pionnière du pinot californien, livre ici une cuvée d'une finesse remarquable.	

ITALIE ROUGE

	BT
CEPPARELLO IGT TOSCANA cépage Sangiovese 2021 Isole e Olena	140
Vin toscan de grande classe, fruits noirs, épices, finesse et structure. Cépage : 100% Sangiovese. Accord : bœuf ou risotto aux cèpes. Le domaine fait partie du groupe Piper Heidsieck.	
Magnum 1.5 L CEPPARELLO IGT TOSCANA cépage Sangiovese 2021 Isole e Olena	290
Format généreux pour un vin racé, complexe et élégant. Cépage : Sangiovese. Accord : gibier ou côte de veau aux herbes. Un des plus grands IGT de Toscane, signature d'un vigneron visionnaire. Le domaine fait partie du groupe Piper Heidsieck.	

JURA ROUGES

	BT	½BT
ARBOIS AOC Pinot noir 2022 Fruitière vinicole Arbois	29	
Fruité et léger, ce Pinot Noir offre des arômes de cerise et de fraise des bois. Pour accompagner vos plats : volaille rôtie ou charcuterie. La Fruitière Vinicole d'Arbois signe ici une cuvée gourmande et accessible.		
ARBOIS Ploussard 2023 Domaine Lornet	32	22
Délicat et fruité, ce Ploussard dévoile des notes de framboise et de groseille. L'accord parfait : charcuterie ou poissons grillés. Frédéric Lornet, vigneron passionné, propose une cuvée raffinée et élégante.		
CÔTES DU JURA AOC 2022/3 « rubis grains de poulsard » sans soufre B. Badoz	45	28
Naturel et fruité, ce vin sans soufre offre des arômes de cerise et de fraise des bois. Sera sublimé par : charcuterie ou grillades. Benoît Badoz, signe ici une cuvée authentique et vivante.		
ARBOIS-PUPILLIN AOC Poulsard 2019 Overnoy-Crinquand	45	
Léger et fruité, ce Poulsard révèle des notes de fraise et de pétale de rose. Pour accompagner vos plats : charcuterie ou poissons grillés. Le Domaine Overnoy-Crinquand, référence en bio, propose une cuvée raffinée et élégante.		
ARBOIS-PUPILLIN AOC Trousseau 2021 Overnoy-Crinquand	48	
Structuré et fruité, ce Trousseau offre des arômes de cerise noire et de poivre blanc. L'accord parfait : viandes grillées ou fromages. Une cuvée raffinée et équilibrée.		
ARBOIS Ploussard « en Fertant » 2022 Domaine Lornet	49	
Délicat et fruité, ce Ploussard dévoile des notes de framboise et de groseille, avec une belle fraîcheur. Pour accompagner vos plats : charcuterie ou poissons grillés. Frédéric Lornet propose une cuvée raffinée et élégante.		
CÔTES DU JURA AOC Trousseau « Marnes Rouges » 2021/2 Benoit Badoz	51	30
Puissant et structuré, ce Trousseau offre des arômes de cerise noire et de poivre blanc, avec une belle longueur. Sera sublimé par : viandes grillées ou fromages. Une cuvée raffinée et équilibrée.		
CÔTES DU JURA AOC Pinot Noir « Dédicace à Pierre » 2022 Benoit Badoz	52	32
Élégant et fruité, ce Pinot Noir dévoile des arômes de cerise et de fraise, avec une belle finesse. L'accord parfait : volaille rôtie ou charcuterie. Benoît Badoz rend hommage à son Grand-père avec cette cuvée raffinée et généreuse.		
ARBOIS Trousseau des Dames 2022 Domaine Lornet	52	
Ce trousseau fruité et structuré offre des arômes de cerise noire et d'épices douces. Pour accompagner vos plats : viandes grillées ou fromages. Frédéric Lornet signe ici une cuvée raffinée et équilibrée.		
VIN DE FRANCE « A table avec Léandre » 11 vieux cépages élevage cuve œuf 2018 Pignier	55	
Complexité et originalité pour ce rouge, avec des notes de fruits rouges et d'épices douces. Sera sublimé par : viandes grillées ou fromages. Le Domaine Pignier, pionnier en biodynamie, propose une cuvée unique et authentique.		
CÔTES DU JURA AOC Poulsard 2022 Domaine Pignier	55	
Léger et fruité, ce Poulsard révèle des notes de fraise et de pétale de rose. Pour accompagner vos plats : charcuterie ou poissons grillés. La famille Pignier, référence en biodynamie, signe ici une cuvée raffinée et élégante.		
COTES DU JURA Poulsard "En Boutasse" en conversion bio Valentin Morel 2023	62	
Fruité et délicat et pourtant empreint de rusticité, ce Poulsard offre des notes de fraise et de groseille. L'accord parfait : charcuterie ou poissons grillés. Valentin Morel, jeune talent du Jura précurseur de l'hybridation des cépages, propose une cuvée raffinée et élégante.		
COTES DU JURA Trousseau "Les Trouillots" Valentin Morel 2023	66	
Structuré et fruité, ce Trousseau dévoile des arômes de cerise noire et d'épices douces. Pour accompagner vos plats : viandes grillées ou fromages. Une cuvée raffinée et équilibrée.		
CÔTES DU JURA AOC Trousseau 2020/22 Domaine Pignier	66	
Puissant et structuré, ce Trousseau offre des arômes de cerise noire et de poivre blanc. Sera sublimé par : viandes grillées ou fromages.		

ARBOIS AOC Poulsard du lias 2022 Stéphane Tissot — 66

Léger et fruité, ce Poulsard révèle des notes de fraise et de pétale de rose. Pour accompagner vos plats : charcuterie ou poissons grillés. Stéphane Tissot, vigneron passionné, signe ici une cuvée raffinée et élégante.

ARBOIS AOC Poulsard vieilles vignes 2023 Stéphane Tissot — 68

Complexité et finesse pour ce Poulsard, avec des notes de fraise et de groseille. L'accord parfait : charcuterie ou poissons grillés. Stéphane Tissot, pionnier en biodynamie, propose une cuvée raffinée et élégante.

ARBOIS Signé Roger 2022 Domaine Lornet — 69

Fruité et structuré, ce vin offre des arômes de cerise noire et d'épices douces. Pour accompagner vos plats : viandes ou fromages. Frédéric Lornet signe ici une cuvée raffinée et équilibrée.

ARBOIS AOC Trousseau « singulier » 2023 Stephane Tissot — 72

Puissant et structuré, ce grand trousseau dévoile des arômes de cerise noire et de poivre blanc. Sera sublimé par : viandes grillées ou fromages. Une cuvée raffinée et équilibrée.

CÔTES DU JURA AOC Trousseau « Les Gauthières » 2020 Domaine Pignier — 77

Élégant avec une belle matière, ce trousseau offre des arômes de cerise noire et d'épices douces (poivre blanc, girofle et cannelle). L'accord parfait : viandes ou fromages.

Magnum 1.5 L CÔTES DU JURA AOC Trousseau 2022 Domaine Pignier — 147

Puissant et structuré, ce Trousseau offre des arômes de fruit rouge et de poivre long. Sera sublimé par : viandes grillées ou fromages. Le Domaine Pignier propose une cuvée raffinée et équilibrée en magnum.

SUD-SUD OUEST ROUGE

	BT	½BT
Vin de France La vieille ferme (Lubéron) Perrin 2023 ou AOC Ventoux la vieille ferme Perrin 2021	22	13

Gourmand et léger, arômes de fruits rouges croquants, finale souple. Cépages : Grenache, Syrah, Carignan. Accord : grillades ou charcuterie. Une cuvée conviviale, signée par la réputée Famille Perrin.

MADIRAN AOP « vielles vignes » 2018 Château Lafitte Teston	37	21

Puissant et structuré, arômes de cassis, épices et tabac blond. Cépage : Tannat majoritaire. À marier avec un confit de canard ou un magret. Domaine familial respecté, vinification soignée et élevage en fût maîtrisé.

BANDOL AOC Château Romassan 2021 Domaines Ott — 68

Nez de fruits noirs et d'épices, bouche dense et solaire. Cépages : Mourvèdre, Grenache. Parfait sur un gigot d'agneau ou des légumes confits. Cuvée emblématique, issue d'un terroir de schistes en bord de mer.

LUBERON AOP Château la Verrerie « Grand Deffand Syrah » 2021 — 69

Vin intense, aux arômes de mûre et poivre noir. Cépage : Syrah. Idéal avec une côte de bœuf ou un gibier. Cuvée parcellaire issue de vignes sélectionnées, vinifiée avec une grande précision.

LUBERON AOP Château la Verrerie « Grand Deffand Grenache » 2021 — 69

Rond et charmeur, nez de fraise mûre, épices douces, bouche soyeuse de violette. Cépage : Grenache. Accord : plats mijotés ou légumes rôtis. Interprétation élégante du grenache, en vinification parcellaire bio.

BORDEAUX AOC

BT

MEDOC Château Bournac 2014 — 43

Nez de fruits noirs mûrs, bois fondu, tanins ronds. Cépages : Cabernet Sauvignon & Merlot. À déguster sur une entrecôte ou un rôti de bœuf. Cru typique du Médoc, prêt à boire après quelques années d'évolution.

HAUT MEDOC Château Cambon la Pelouse 2014, cru bourgeois — 51

Structuré et élégant, fruits noirs, notes de cèdre, bouche équilibrée. Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot. Accord : côte de bœuf ou gibier rôti. Ce cru bourgeois séduit par sa constance et sa précision.

HAUT MEDOC Château Cantemerle 2014, 5ème grand cru classé — 67

Vin racé, tanins fins, fruits noirs et notes mentholées. Cépages : Cabernet Sauvignon & Merlot. Parfait sur un agneau rôti ou une belle volaille. Grand cru classique, toujours élégant et accessible jeune.

ST EMILION Château La Couronne Grand Cru Mähler-Besse 2019 — 61

Nez de cerise noire et réglisse, bouche soyeuse et dense. Cépages : Merlot & Cabernet Franc. Idéal sur des côtelettes d'agneau ou un magret. Un cru confidentiel qui incarne la finesse de Saint-Émilion.

ST EMILION Château Fonbel Grand Cru 2016 — 80

Arômes mûrs de fruits noirs, truffe et moka, bouche profonde. Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot. Accord : filet de bœuf ou civet de lièvre. Château tenu par la famille Vauthier (Ausone).

GRAVES Clos Floridène 2016 — 57

Fruits rouges et noirs, fumé léger, bouche fraîche et tendue. Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot. Parfait sur un rôti de veau. Création de Denis Dubourdieu, figure du renouveau bordelais.

BORDEAUX SUPERIEUR Grand vin de Reignac 2017 Château Reignac — 58

Généreux et harmonieux, fruits noirs mûrs, touche vanillée. Cépages : Merlot & Cabernet Sauvignon. À servir avec des viandes grillées. Un "outsider" souvent primé, très régulier dans sa qualité.

ST ESTEPHE La Tour de Pez 2017, cru bourgeois — 68

Profil classique et structuré, arômes de cassis, épices et tabac. Cépages : Cabernet Sauvignon & Merlot. Accord : entrecôte bordelaise ou daube. Domaine historique de l'appellation, en conversion bio.

MOULIS Château Maucaillou 2019 — 76

Riche et charnu, fruits noirs, touche toastée. Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot. Idéal sur une côte de veau ou gibier. Un vin sérieux et régulier, très expressif jeune.

POMEROL Château Mazeyres 2016, Alain Moueix — 79

Velouté et complexe, arômes de prune, cacao, réglisse. Cépage : Merlot majoritaire. Parfait sur un risotto aux cèpes ou un filet mignon. Vignoble conduit en biodynamie, vinifié avec précision.

POMEROL Clos René 2020, Garde Lasserre — 99

Souple et profond, arômes de cerise noire, sous-bois, truffe. Cépage : Merlot. Accord : pigeonneau ou rôti de bœuf. Un pomerol traditionnel, accessible jeune avec un bon potentiel.

SAINT JULIEN Château Lagrange 2017, 3ème grand cru classé — 103

Élégant, tanins fins, fruits rouges et épices nobles. Cépages : Cabernet Sauvignon & Merlot. À déguster avec une viande rouge grillée. Cru classé précis, emblème de Saint-Julien.

SAINT JULIEN Château Talbot 2020, 4ème grand cru classé — 149

Classique et profond, mûres, réglisse, touche boisée. Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot. Parfait sur un tournedos ou gibier. Grand domaine emblématique, à la fois puissant et racé.

MARGAUX Château Cordet 2018, Domaine du Château Monbrison 76

Nez élégant de fruits rouges, violette, bouche suave. Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot. Idéal avec une viande grillée. Château discret, de style souple et raffiné.

MARGAUX Château Giscours 2017 106

Riche et structuré, notes de cassis, graphite, menthol. Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot. À servir avec gibier ou côte de bœuf. 3ème grand cru classé réputé pour sa puissance contenue.

PAUILLAC Alias de Croizet-Bages, 2nd vin Château Croizet-Bages 2015 72

Fruits noirs, cèdre et cuir, tanins présents mais fondus. Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot. Accord : gigot ou viande maturée. Second vin d'un grand cru classé, prêt à boire.

PAUILLAC Château Batailley 2015, 5ème grand cru 138

Intense et racé, mûre, épices, touche fumée. Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot. Accord parfait : entrecôte ou lièvre à la royale. Un grand classique bordelais au style affirmé.

PAUILLAC Château Lynch Bages 2020, 5ème grand cru 225

Dense, structuré, arômes de fruits noirs, cacao, graphite. Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot. Accord gastronomique : gibier ou carré d'agneau. Un cru très recherché, au potentiel immense.

BOURGOGNE ROUGE AOC

BT

Côte de Beaune

SAVIGNY-LES-BEAUNE « Les Godeaux » 2022 Philippe Girard 63

Pinot noir fruité et souple, aux tanins fins, notes de cerise et sous-bois. Cépage : Pinot Noir. Accord : volailles rôties ou terrine maison. Domaine familial respecté, travaillant en finesse et précision.

POMMARD « Les Tavannes » 2022 François Gaunoux 89

Structuré et puissant, fruits noirs, épices et boisé élégant. Cépage : Pinot Noir. À savourer sur du gibier ou un bœuf braisé. Claudine Gaunoux propose ici une version généreuse et moderne de Pommard.

VOLNAY 1er Cru « Clos des Chênes » 2022 François Gaunoux 108

Raffiné et soyeux, fruits rouges, violette et épices douces. Cépage : Pinot Noir. Idéal avec un magret de canard. Grand terroir de Volnay magnifié par une vinification de précision.

POMMARD 1er Cru « Les Epenots » 2022 François Gaunoux 109

Profond et structuré, tanins serrés, cerise noire et réglisse. Cépage : Pinot Noir. Accord : côte de bœuf ou daube. L'un des climats les plus emblématiques de Pommard, vinifié avec sérieux.

BEAUNE 1er Cru « Clos des mouches » 2022 François Gaunoux 109

Équilibré, fruits rouges mûrs, bouche souple et harmonieuse. Cépage : Pinot Noir. À marier avec un filet mignon ou un lapin à la moutarde. Un cru historique, sur l'élégance plutôt que la puissance.

VOLNAY 1er Cru « Carelle sous la Chapelle » 2021 Y. Clerget 116

Fin et floral, bouche précise, tanins délicats. Cépage : Pinot Noir. Parfait sur une volaille truffée. Domaine prometteur en biodynamie, travaillant au plus proche du terroir.

CORTON Grand Cru « Le Rognet» 2018 Domaine Henri et Gilles Buisson 127

Complexe et profond, nez de cerise noire, cuir, sous-bois. Cépage : Pinot Noir. Accord : gibier ou pièce de bœuf maturée. Élevé en biodynamie, ce Corton mêle puissance et verticalité.

CORTON PERRIERES Grand Cru 2018 Domaine Vincent Girardin 132

Vin noble, structuré, fruits noirs et graphite, grande longueur. Cépage : Pinot Noir. À servir avec du gibier ou un rôti de bœuf. Un grand cru de garde issu d'un terroir minéral et racé.

POMMARD 1er Cru « Les Rugiens » 2021 Y. Clerget 147

Nez concentré, bouche charpentée, tanins fermes. Cépage : Pinot Noir. Accord : joue de bœuf ou civet. Un cru mythique travaillé avec finesse par un jeune vigneron de talent.

POMMARD 1er Cru « Les Rugiens » 2022 François Gaunoux 148

Arômes puissants de fruits noirs, bouche dense et sérieuse. Cépage : Pinot Noir. À marier avec du gibier ou des plats en sauce. Une interprétation classique et généreuse de ce grand terroir.

Magnum 1.5 L POMMARD 1er Cru Epenots Olivier Leflaive 228

Elégant et structuré, ce vin dévoile des arômes de cerise noire, de pruneau et de réglisse, avec des notes sous-bois de champignons et de feuilles mortes. Des nuances empyreumatiques de tourbe et de cendre ajoutent de la profondeur. Sera sublimé par : viandes rouges ou fromages affinés.

Magnum 1.5 L POMMARD 1er Cru « Les Rugiens » 2022 François Gaunoux 312

Concentration et maturité, tanins puissants et fruits noirs. Cépage : Pinot Noir. À servir avec un plat mijoté longuement. Une bouteille de grande garde pour amateur éclairé.

Côte de Nuits **BT**

GEVREY-CHAMBERTIN « Mes favorites » 2017/2021 Domaine Alain Burguet 97

Pinot noir intense, fruits noirs, sous-bois, structure affirmée. Parfait sur une entrecôte ou un civet. Vin issu de parcelles choisies, cultivées en biodynamie.

NUITS-ST-GEORGES 1er Cru "Les Porêts-Saint-Georges" 2018 Domaine Faiveley 127

Dense et racé, tanins bien intégrés, notes de mûre et cuir. Cépage : Pinot Noir. Accord : gibier ou risotto aux champignons. Un 1er cru sérieux, élevé avec maîtrise par un grand nom bourguignon.

NUITS-ST-GEORGES 2021 Arnoux-Lachaux 260

Fruits rouges, épices, structure vive, bouche tendue. Cépage : Pinot Noir. Idéal sur une pintade ou une côte de veau. Domaine d'exception en biodynamie reconnu pour sa finesse et son style vibrant.

CHAMBOLLE MUSIGNY 2018 1er Cru "Les Charmes" Faiveley 141

Très élégant, floral, bouche soyeuse et longue. Cépage : Pinot Noir. Accord : filet mignon ou viande blanche aux morilles. Grand terroir de charme, élevé avec justesse par la maison Faiveley.

BOURGOGNE PINOT FIN 2018 Arnoux-Lachaux 200

Pur et délicat, fruits rouges, touche végétale noble. Cépage : Pinot Noir. À déguster sur des mets simples : volaille, légumes rôtis. Issu de très vieilles vignes, vinifié avec précision.

CLOS-DE-VOUGEOT Grand Cru Domaine Faiveley 2019 274

Solennel, concentré, tanins affirmés, fruits et truffe noirs et épices s'harmonisent ici. Cépage : Pinot Noir. Accord : pièce de bœuf ou gibier en sauce. Vin mythique, à ouvrir après quelques années en cave.

VOSNE ROMANEE 2018 Arnoux-Lachaux 300

Nez envoutant de cerise, rose, épices douces. Bouche élégante et persistante. Cépage : Pinot Noir. Parfait sur une volaille aux truffes. Domaine phare de Vosne, alliant grâce et énergie.

CHAMBOLLE MUSIGNY 2018 Arnoux-Lachaux 300

Fin et floral, texture délicate, longueur remarquable. Cépage : Pinot Noir. À marier avec un risotto aux champignons. Une interprétation aérienne et brillante du village.

ECHEZEAUX Grand Cru 2022 Michel Noëllat 320

Profond, arômes de cerise noire, réglisse, touche boisée. Cépage : Pinot Noir. Accord : gibier ou rôti noble. Un grand cru complexe, à la hauteur de sa réputation.

LATRICIERES CHAMBERTIN Grand Cru 2021 Arnoux-Lachaux 1100

Très grand vin, tanins denses, fruits noirs et tension minérale. Cépage : Pinot Noir. Plat signature : civet ou bœuf Wellington. Une icône de Bourgogne signée d'un vigneron d'exception.

Côte chalonnaise	BT	½ BT
½ MERCUREY « vieilles vignes » 2022 Domaine Faiveley		38
Pinot noir mûr, aux arômes de cerise noire, épices douces et sous-bois. Cépage : Pinot Noir. Accord : volaille rôtie ou viande blanche grillée. Une belle porte d'entrée sur la Côte Chalonnaise, issue de vieilles vignes sélectionnées.		
MERCUREY 1ER Cru « clos du roy » 2021 Domaine Faiveley	73	
Vin structuré, fruits noirs, notes boisées élégantes, tanins fermes. Cépage : Pinot Noir. Accord : bœuf bourguignon ou filet de canard. Terroir emblématique de Mercurey, vinifié avec soin par un grand domaine.		
Magnum 1.5 L MERCUREY 1ER Cru « clos des Myglands » 2022 Domaine Faiveley	146	
Format généreux pour un 1er cru intense, fruits mûrs, bouche soyeuse. Cépage : Pinot Noir. Parfait sur une côte de veau ou viande rôtie. L'un des monopoles historiques de Faiveley, taillé pour la garde.		

COTES DU RHÔNE AOC ROUGE

	BT	½ BT
COTES DU RHONE « Signature » 2022 Famille Perrin	26	
Souple et fruité, notes de fruits rouges, épices douces, bouche ronde. Cépages : Grenache, Syrah. Accord : grillades ou cuisine provençale. Une cuvée accessible et sincère, issue d'une grande maison familiale.		
VACQUEYRAS 2022 Famille Perrin	39	
Vin charnu et solaire, arômes de fruits noirs, poivre et garrigue. Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre. Parfait avec un gigot d'agneau ou des légumes confits. Ce cru séduit par sa richesse et son équilibre.		
VACQUEYRAS 2021/2 "vieilles vignes" Tardieu-Laurent	57	
Très concentré et complexe, bouche ample, tanins enrobés. Cépages : Grenache, Syrah. Accord : gibier ou viande en sauce. Maison réputée pour ses sélections parcellaires et élevages précis.		
GIGONDAS « La Gille » 2021/2 Famille Perrin	49	
Fruits noirs, réglisse, herbes de garrigue, bouche généreuse. Cépages : Grenache, Syrah. À servir avec un civet ou un tajine. Un classique du sud, expressif et bien construit.		
CROZES HERMITAGE « Sens » 2023 Laurent Fayolle	47	
Pur et juteux, fruits noirs, violette, tanins souples. Cépage : Syrah. Accord : magret de canard ou terrine de campagne. Vigneron talentueux de Crozes, adepte d'un style digeste et précis.		
CROZES HERMITAGE « Les Launes » Delas bt 2021 ½ bt 2022	55	37
Nez mûr, notes épicées, bouche veloutée. Cépage : Syrah. Parfait avec une daube ou une entrecôte. Maison historique de la Vallée du Rhône, fidèle au style classique.		
SAINT JOSEPH « Le Passage » 2021 Stéphane Ogier	65	
Bouche élégante, fruits noirs, violette et minéralité. Cépage : Syrah. Idéal sur une souris d'agneau ou un tournedos. Ogier incarne la finesse des terroirs granitiques.		
½ SAINT JOSEPH « Reflet » François Villard 2020		54
Expressif et précis, arômes de mûre, poivre noir, tanins souples. Cépage : Syrah. Accord : terrine de gibier ou plat mijoté. François Villard élabore ici un vin vibrant et moderne.		
SAINT JOSEPH Vieilles Vignes 2022 Tardieu-Laurent	69	
Concentré et profond, fruits noirs mûrs, épices, belle allonge. Cépage : Syrah. À déguster avec un rôti ou gibier à plume. Vieilles vignes sélectionnées pour leur intensité naturelle.		

Magnum 1.5L SAINT JOSEPH « Le Passage » 2021 Stéphane Ogier 148

Nez élégant de fruits noirs, bouche allongée et minérale, tanins fins. Cépage : Syrah. Accord : carré d'agneau ou viande rôtie. Format de garde pour cette cuvée emblématique du nord rhodanien.

COTE ROTIE « Mon Village » 2021 Stéphane Ogier 89

Fin et structuré, nez de fruits noirs, cuir, bouche saline. Cépage : Syrah. Parfait avec du canard ou une viande maturée. Entrée en matière accessible dans l'univers des grandes Côte-Rôtie.

CHATEAUNEUF DU PAPE Château la Gardine 2018 (½ bt = 50cl) 99 79

Charnu et expressif, arômes de fruits noirs, garrigue, cuir. Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre. Accord : daube provençale ou agneau aux herbes. Domaine familial emblématique, au style généreux et solaire.

CHATEAUNEUF DU PAPE Château Mont Redon 103

Vin équilibré, nez de cerise noire, épices douces, touche fumée. Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre. À marier avec un rôti ou une cuisine méditerranéenne. L'un des plus anciens domaines de l'appellation, alliant tradition et précision.

CHATEAUNEUF DU PAPE Château Beaucastel 2019/21 Perrin 115

Profond et structuré, arômes de prune, thym, cuir, grande longueur. 13 cépages traditionnels. Accord : carré d'agneau ou gibier à plumes. Cuvée culte, issue d'un vignoble conduit en biodynamie.

CHATEAUNEUF DU PAPE « Marie Beurrier » 2019 Henri Bonneau 260

Rare et racé, nez de fruits confits, tabac blond, bouche soyeuse. Cépages : Grenache majoritaire. Accord : pigeonneau rôti ou bœuf en sauce. Une cuvée mythique produite avec sensibilité et parcimonie.

CHATEAUNEUF DU PAPE « Réserve des Célestins » 2018 Henri Bonneau 410

Vin extrêmement rare et d'anthologie, complexe, arômes tertiaires, bouche interminable. Cépages : Grenache centenaire. Accord : grande cuisine de terroir. Une légende vivante, rare, prisée des connaisseurs du monde entier.

HERMITAGE « Les Tourettes » Delas 2020 110

Puissant et élégant, ce vin offre des arômes de cassis, de pruneau et de réglisse, avec des notes empyreumatiques de fumée et de cendre. Des touches animales de cuir et de gibier ajoutent de la complexité. L'accord parfait : viandes rouges grillées ou gibier.

HERMITAGE 2020 Tardieu-Laurent 110

Riche et structuré, ce vin dévoile des arômes de mûre, de cerise noire et de poivre noir, avec des notes sous-bois de champignons et de feuilles mortes. Des nuances empyreumatiques de tourbe ajoutent de la profondeur. Sera sublimé par : viandes rouges ou fromages affinés. Une cuvée d'exception.

CORNAS « Vieilles vignes » 2020 Tardieu-Laurent 99

Puissant et complexe, ce vin offre des arômes de myrtille, de violette et de poivre noir, avec des notes animales de cuir et de gibier. L'accord parfait : viandes rouges ou gibier. Tardieu-Laurent signe ici une cuvée soyeuse et équilibrée.

CORNAS « L'élégance du Caillou » 2019/22 Julien Pilon 110

Élégant et structuré, ce vin dévoile des arômes de cerise noire, de pruneau et de réglisse, avec des notes sous-bois de mousse et de feuilles mortes. Sera sublimé par : viandes rouges ou fromages affinés. Julien Pilon propose une cuvée raffinée et équilibrée.

COTE ROTIE « Le galet blanc » 2019 (1/2 bt 2021) François Villard 110 73

Élégant et structuré, ce vin dévoile des arômes de cerise noire, de pruneau et de réglisse, avec des notes sous-bois de champignons et de feuilles mortes. Sera sublimé par : viandes rouges ou fromages affinés.

COTE ROTIE « Vieilles vignes » 2022 Tardieu-Laurent 110

Puissant et complexe, ce vin offre des arômes de cassis, de violette et de poivre noir, avec des notes animales de cuir et de gibier. L'accord parfait : viandes rouges ou gibier. Une cuvée d'exception.

Magnum 1.5 L COTES ROTIE « Mon Village » 2021 Stéphane Ogier 178

Élégant et complexe, ce vin offre des arômes de violette, de cerise noire et de poivre blanc, avec des notes sous-bois de champignons et de feuilles mortes. En bouche, il est structuré et velouté, avec des tanins soyeux et une finale persistante. L'accord parfait : viandes rouges grillées ou gibier.

Magnum 1.5 L COTE ROTIE 2019 « Le galet blanc » François Villard 220

Élégant et structuré, ce vin dévoile des arômes de cerise noire, de pruneau et de réglisse, avec des notes sous-bois de champignons et de feuilles mortes. Sera sublimé par : viandes rouges ou fromages affinés.

Magnum 1.5 L HERMITAGE Les Tourettes Delas 2018/2019 220

Puissant et élégant, ce vin offre des arômes de cassis, de pruneau et de réglisse. Des touches animales de cuir et de gibier ajoutent de la complexité. L'accord parfait : viandes rouges grillées ou gibier.

Magnum 1.5 L CORNAS « L'élégance du Caillou » 2019 Julien Pilon 220

Élégant et structuré, ce vin dévoile des arômes de cerise noire, de pruneau et de réglisse, avec des notes sous-bois de mousse et de feuilles mortes. Sera sublimé par : viandes rouges ou fromages affinés. Julien Pilon propose une cuvée raffinée et équilibrée en magnum.

Magnum 1.5L CHATEAUNEUF DU PAPE Château Beaucastel 2019 Perrin 220

Puissant et complexe, ce vin offre des arômes de cerise noire, de pruneau et de réglisse. Des touches animales de cuir et de gibier ajoutent de la complexité. L'accord parfait : viandes rouges grillées ou gibier.

Les grands contenants pour vos repas de famille

Magnum 1.5 L COTES DE PROVENCE ROSE 2023 Domaine de Marchandise	69
Magnum 1.5 L MACON BLANC 2014 « la roche vineuse » Olivier Merlin	94
Magnum 1.5 L POUILLY FUME BLANC 2023 « cuvée St Andelain » Domaine des Berthiers	114
Magnum 1.5 L POUILLY FUME BLANC 2018 Domaine des Berthiers « Cuvée d'Eve »	149
Magnum 1.5 L SANCERRE 2023 « les belles vignes » Domaine Fournier	116
Magnum 1.5 L SANCERRE 2023 cuvée parcellaire « les monts damnés » Domaine Fournier	213
Jéroboam 3 L SANCERRE 2023 cuvée parcellaire « les monts damnés » Domaine Fournier	301
Magnum 1.5 L CHABLIS BLANC 1er Cru Vaulorent 2023 Domaine Roy	118
Magnum 1.5L RULLY BLANC 2022 « Les Villeranges » Domaine Faiveley	132
Magnum 1.5 L ETOILE BLANC 2018 « Savagnin » Domaine Geneletti	110
Magnum 1.5 L MERCUREY ROUGE1er Cru 2022 « clos des Myglands » Domaine Faiveley	146
Magnum 1.5 L CÔTES DU JURA ROUGE 2022 Trousseau Domaine Pignier	147
Magnum 1.5L SAINT JOSEPH ROUGE 2021 « Le Passage » Stéphane Ogier	148
Magnum 1.5 L BEAUNE BLANC 2018 Clos des Monsnières Olivier Leflaive	153
Magnum 1.5 L COTE ROTIE ROUGES 2021 « Mon Village » Stéphane Ogier	178
Magnum 1.5 L MEURSAULT BLANC 2022 « Clos des Meix Chavaux » Monopole François Gaunoux	198
Magnum 1.5 L VOLNAY ROUGE 1er Cru 2022 « Clos des Chênes » François Gaunoux	210
Magnum 1.5 L HERMITAGE ROUGE 2018/2019 Les Tourettes Delas	220
Magnum 1.5 L CORNAS ROUGE 2019 « L'élégance du Caillou » Julien Pilon	220
Magnum 1.5 L COTE ROTIE ROUGE 2019 « Le galet blanc » François Villard	220
Magnum 1.5 L CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE 2019 Château Beaucastel, Perrin	220
Magnum 1.5 L POMMARD ROUGE 1er Cru Epenots Olivier Leflaive	228
Magnum 1.5 L MEURSAULT BLANC 2018 1er Cru Charmes Olivier Leflaive	307
Magnum 1.5 L MEURSAULT 1er cru 2022 « Goutte d'or » François Gaunoux	307
Magnum 1.5 L POMMARD 1er Cru ROUGE 2022 « Les Rugiens » François Gaunoux	312
Magnum 1.5 L CEPPARELLO IGT ROUGE TOSCANA Italie cépage Sangiovese 2021 Isole e Olena	290

Porto 20 ans au verre pour accompagner votre fromage ou dessert

PORTO Ramos Pinto - Terroir Gold - Quinta do Bom Retiro 20 ans « Le verre de 6 cl »	19

Merci de votre compréhension si une année de récolte n'est plus disponible.

Prix nets en Euros TTC, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.
Bt 75 cl, demi-bouteille 37.5 cl sauf indiqué. Allergènes possibles : soufre/sulfites