

# SELECTION DE L'HÔTEL

## Altugnac Pays d'Oc Origine rouge

Cépage : Merlot, Syrah, Cabernet Franc

Ces terroirs d'altitude et cet assemblage joue sur la puissance que ce soit à travers sa robe pourpre foncé ou son délicat parfum de noyau de cerise. Sa chair est épicée et livre une saveur pleine à partager entre amis.

**75cl...25,00€**

## Altugnac Pays d'Oc Chardonnay blanc

Cépage : Chardonnay

Les senteurs ciselées du Chardonnay mettent en avant les fleurs blanches, ce vin aromatique et frais issu de terroirs d'altitude aux contreforts des Pyrénées offre une texture iodée, salivante et appétente.

**75cl...25,00€**

# VINS DE SAVOIE

## Blancs

### Apremont Domaine Tardy

Cépage : Jacquère

Robe jaune pâle, reflets argentés, au goût très fin, en finale jolies notes fruitées sur la poire fraîche.

**75cl...25,00€**

### Apremont BIO Domaine des 13 Lunes

Cépage : Jacquère

Vin doté d'une belle minéralité, très sec, et d'une légère acidité accompagnée de fruits blancs avec une touche de gras pour l'équilibre.

**75cl...39,00€**

### Chardonnay Prestige Domaine Jean Vullien

Vin à la robe ambrée, il est riche et gourmand, structuré aux arômes de fruits exotiques, ananas.

**75cl...30,00€**

### Roussette de Savoie Domaine Raymond Barlet et Fils

Cépage Altesse

Ce vin possède des arômes délicats de fleurs blanches, il a une robe jaune tuiée, en bouche belle rondeur sur des arômes d'acacia de pêche blanche.

**75cl ...31,00€**

**37,5cl...19,00€**

### Roussette de Savoie Cru Marestel Domaine Raymond Barlet et Fils

Cépage Altesse

Sa robe or paille à reflets dorés dégage une jolie palette aromatique où se mêlent fleurs blanches (muguet, aubépine), fruits bien mûrs, notes miellées et fumées cachant des senteurs d'amandes douces et de noisettes.

**75cl...44,00€**

### Trilogie Originelle Domaine Eugène Carrel

Cépages Jacquère, Altesse, Chardonnay

L'alliance de 3 cépages, Jacquère, Altesse, Chardonnay trouve son juste équilibre, rondeur, finesse et fruité.

**75cl...36,00€**

### Chignin-Bergeron Domaine Tardy

Cépage : Roussane

Peu productif et très aromatique, ce cépage donne des vins blancs à la robe dorée et aux arômes de fruits confits, avec du gras, très peu d'acidité et une belle couleur jaune dorée.

**75cl...36,00€**

# VINS DE SAVOIE

## Rouges

### **Gamay** Domaine Raymond Barlet et Fils

Cépage : Gamay

Vin aux teintes vives, marqué au nez par des arômes de fruits rouges, de bonbon Anglais léger, très fruité. Facile à boire

**75cl...24,00€**

**37,5cl...16,00€**

### **Mondeuse** Domaine Raymond Barlet et Fils

Cépage : Mondeuse

Vin complexe, puissant et long en bouche. Parfum de griotte et fruits rouges avec d'amples tanins élégants, épicés et fondus.

**75cl...32,00€**

**37,5cl...21,00€**

### **Trilogie Originelle rouge** Domaine Eugène Carrel

Cépages : Gamay/Mondeuse/Pinot

Mondeuse, Gamay et Pinot Noir donnent un vin à la robe rubis, avec des arômes de fruits rouges légèrement acidulés, la bouche est fraîche et soyeuse.

**75cl...36,00€**

### **Pinot de Savoie Cuvée Jeanine** Domaine Jean Vullien

Cépage : Pinot noir

Vin fin et délicat, à la robe très claire presque transparente, aux arômes de fruits rouges soutenus par l'élevage discret en barriques, long et rond en bouche.

**75cl...39,00€**

## Rosé

### **Gamay Rosé** Domaine Raymond Barlet et Fils

Cépage : Gamay

Il présente une robe rose pâle nuancée d'orange, nez discret composé d'arômes tendres et fruités.

**75cl...24,00€**

# CÔTES DU RHÔNE /LANGUEDOC

## Rouges

### **Côtes du Rhône Bois de la Garde** Domaine Mousset-Barrot

Cépages : Grenache, Syrah, Carignan

Élégant et complexe, structure et délicatesse. Ses arômes de fruits rouges et d'épices prédominent au nez comme en bouche.

**75cl...29,00€**

**37,5cl...17,00€**

### **Cairanne Vieilles Vignes BIO** Domaine Berthet-Rayne

Grenache 60% Syrah 20% Carignan 20%

Le vin est sombre mais limpide, il développe des notes puissantes de fruits noirs et d'épices enrobées par la sucrosité des vieux grenaches

**75cl...38,00€**

### **Saint Joseph Septentrion** Cave de St Désirat

Cépage : Syrah

Vin d'une belle couleur rouge légèrement tuilé, son élevage discret en fut de chêne lui donne des arômes complexes de sous bois, champignon frais, texture soyeuse ensemble fondu grâce à de beaux tanins.

**75cl...46,00€**

### **Pic St Loup Cuvée B BIO** Domaine des 3 Châteaux

Cépages : Syrah et Grenache

La robe est cristalline, la couleur rubis aux reflets grenat. Nez riche et complexe. Bouche ample, ronde et fraîche avec une bonne structure de tanins.

**75cl...38,00€**

### **Languedoc AOP La Clape** Château d'Anglès

Cépages : Mourvèdre, Syrah, Grenache

Le fruit et les épices de la Syrah vinifiée avec délicatesse associés à la rondeur du Grenache, un complément de Mourvèdre pour la structure et la touche mentholée rafraîchissante de La Clape. Un vin gourmand et équilibré à déguster sans complexes, burgers, côtes d'agneaux au thym etc..

**75cl...41,00€**

# BOURGOGNE

## Rouges

### Hautes Côtes de Beaune Domaine Saint Antoine des Echards

Cépage : Pinot Noir Vieilles Vignes

Parfum de violette, couleur rubis, arômes de fruits rouges bien mûrs, cassis, léger et facile à boire, ce vin vous séduira par son équilibre tout en finesse.

**75cl...44,00€**

### Hautes Côtes de Nuits Domain Tehevenot-Le Brun

Cépage : Pinot Noir

Belle robe claire et limpide, c'est un beau vin sur des arômes de framboise avec des notes de sous bois, rondeur et finesse en bouche.

**75cl...53,00€**

### Aloxe Corton Les Caillettes Domaine Juillot

Cépage : Pinot Noir

Vins aux saveurs riches, rondes avec une note légèrement boisée en arrière-plan qui laisse place aux arômes de fruits rouges et noirs, belle concentration liée au terroir.

**75cl...78,00€**

## Blancs

### Macon Villages blanc Domaine Jean Touzot

Cépage : Chardonnay

Fraîcheur et légèreté. Vin aux notes minérales et citronnées. Bonne vivacité en bouche

**75cl...36,00€**

### Chablis Domaine Séquinot-Bordet

Cépage : Chardonnay

Cuvée d'un équilibre parfait, entre la maturité, le moelleux et la vivacité, une bouche fraîche, intense, bien équilibrée entre le gras et une fine minéralité qui apporte de la longueur.

**75cl...46,00€**

### Hautes Côtes de Beaune blanc BIO Domaine Rocault

Cépage : Chardonnay

Robe jaune aux reflets dorés, nez complexe sur des arômes torréfiés, vin avec une belle harmonie et une belle longueur en bouche où les arômes boisés, vanillés et beurrés dominent avec délicatesse.

**75cl...55,00€**

# BEAUJOLAIS & LOIRE

## Rouges

### Juliéas Roche Bleue Domaine Perrachon

Cépage : Gamay

Issu des meilleurs coteaux granitiques au sol très caillouteux, c'est un vin puissant, nerveux, coloré, une robe superbe, arômes de petits fruits rouges très murs avec des tanins très soyeux, veloutés.

**75cl...34,00€**

### Saint Amour La Gagère Domaine Perrachon

Cépage : Gamay

Une robe rubis intense, c'est un vin gouleyant, sensuel, avec beaucoup de personnalité, délicat, avec une belle harmonie entre le fruit et les tanins.

**75cl...38,00€**

### Saint Nicolas de Bourgeuil Domaine de la Cabernelle

Cépage : Cabernet Franc

Belle robe soutenue, avec des nuances violettes, le nez livre des arômes de fruits rouges mûrs, soulignés d'une pointe de poivron et de réglisse, en bouche belle présence tannique, vin vif et aromatique.

**75cl...39,00€**

# BORDEAUX

## Rouges

### Blaye Côtes de Bordeaux Domaine d'Ardonneau

Cépages : Merlot Cabernet-Sauvignon

Une couleur noire du plus bel effet emplir le verre. Au nez, un boisé torréfié et grillé accompagne la mûre, les fruits rouges et la réglisse, bouche dense, charnue, concentrée et puissante, aux tanins solides.

**75cl...27,00€**

### Graves Château de Respide

Cépages : Merlot Cabernet-Sauvignon

Robe vive et brillante, bouquet aux arômes de fruits rouges et de notes balsamiques, gras, bien structuré mais sans agressivité la bouche révèle des notes épicées typiques des vins de graves.

**75cl...40,00€**

**37,5cl...22,00€**

### Montagne Saint-Emilion Château la Croix Jura

Cépages : Merlot Cabernet-Sauvignon

Ce vin dominé à 90 % par le merlot se présente dans une robe pourpre. La palette aromatique se voit dominée par les fruits rouges et noirs, essentiellement de la cerise, du cassis et de la prune rouge.

**75cl...40,00€**

### Pessac Léognan Château Ferran

Cépages : Merlot Cabernet-Sauvignon

Vin de couleur rubis, avec une belle densité aromatique, fruits noirs mûrs, épices nobles, pointe fumée, assez riche et frais, le vin laisse en bouche son emprunte soyeuse.

**75cl...52,00€**

### Saint Estèphe Franck Phélan

Cépages : 30% Merlot ; 60% Cabernet Sauvignon ; 10% Cabernet

Second vin de Phélan Ségur, il a une robe intense, doté de tanins enrobés et soyeux. Il déploie des arômes de moka, d'épices et de fruits noirs.

Dégustez-le avec de la viande rouge, magret de canard, navarin d'agneau.

**75cl...68,00€**

# VINS MOELLEUX

## Blanc doux

### Bordeaux Moelleux Domaine d'Ardonneau

Robe jaune clair aux reflets paillés, nez sur le miel et la mandarine, une belle douceur en bouche pour un plaisir en délicatesse.

**75cl...26,00€**

### Côtes de Gascogne Domaine Millet

Cépage : Gros Manseng

Vin blanc moelleux, bouquet complexe d'agrumes, fruits exotiques et abricot frais

**75cl...25,00€**

# PROVENCE

## Rosés

### **Côteaux Varois en Provence rosé BIO Château Lafoux**

Cépages : Grenache Cinsault

Couleur pâle, œil-de-perdrix, le nez bien ouvert, s'exprime immédiatement sur des notes fraîches rappelant la garrigue, puis laisse la place à des arômes d'agrumes frais. En bouche, l'attaque est ronde et gourmande.

**75cl...32,00€**

### **Côtes de Provence rosé Estandon Héritage**

Cépages : Cinsault Grenache Syrah

Belle robe pâle sur le pétale de rose, nez fin avec des parfums de fruits blancs, des touches de melon et de grenade. Bouche ronde et charnue avec une restitution des parfums fruités, matière fine et soyeuse.

**75cl...33,00€**

**37,5cl...20,00€**

### **Côtes de Provence rosé BIO Figuière Première**

Cépages : Cinsault Grenache Syrah

Robe or rose très pâle nuancé de gris. Nez joliment fruité ananas, abricot, brugno, litchi, puis des herbes de Provence, des épices poivre et muscade. Bouche ample et croquante, dominée par la fraise et le poivre.

**75cl...41,00€**

## Pétillant / Champagnes

### **Seyssel Brut 1931 Maison Mollex**

Cépages : Molette Altesse

Avec une prise de mousse de 18 à 24 mois donne à ce vin beaucoup de fraîcheur, des arômes de fruits blancs rehaussés de fines bulles. Ce vin mousseux est un pur instant de bonheur, en toute simplicité.

**75cl...31,00€**

### **Champagne Christophe Dedet Blanc de Blancs**

**75cl...57,00€**

### **Champagne Billecart-Salmon Brut Réserve**

**75cl...87,00€**

### **Champagne Billecart-Salmon Blanc de Blancs Grand Cru**

**75cl...118,00€**