

VILLA RENÉ LALIQUE

• HÔTEL & RESTAURANT •



Sélection de vins

Recommandée et commentée par
notre Chef Sommelier Romain Iltis

L'apéritif

Champagne, Brut, Cuvée Villa René Lalique Par Deutz

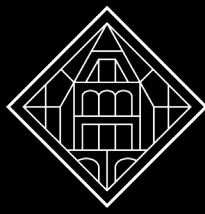
39 €

Une cuvée produite avec les 3 cépages typiques de la champagne. Les notes de pain grillé et d'infusion sont portées par de fines bulles croquantes, issues d'un élevage prolongé spécialement pour Lalique.

Alsace, Muscat, Schoenheitz 2017

18 €

Des notes de fruits blancs tel le raisin croquant se mêlent à une fragrance mentholée. La bouche se révèle sec, juteuse et aromatique à souhait. Un délicieux muscat d'apéritif.



VILLA RENÉ LALIQUÉ

• HÔTEL & RESTAURANT •

Sélection de vins

Recommandée et commentée par notre Chef Sommelier Romain Ittis

Vins blancs

Alsace grand Cru Wiebelsberg, Riesling, Remy Gresser 2014

33 €

Sur les terroirs gréseux d'Andlau, la finesse et les notes de zestes d'agrumes sont le fil conducteur. Le riesling s'exprime ici sec, avec une grande finesse et une délicate salinité en finale.

Saint Véran, Les Petites Chailles, Domaine Martin 2016

44 €

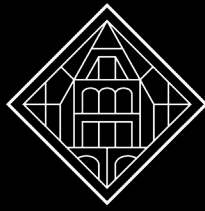
Ample, gras, plein et sec, un chardonnay typique de bourgogne avec un élevage en fût de chêne très délicat. Prêt à boire, c'est un régal aujourd'hui.

Bordeaux, Grand vin sec, Château Lafaurie Peyraguey 2015

En bouteille gravée Lalique

40 €

Issu de sémillon et sauvignon, ce vin est aujourd'hui en plénitude, teinté de belles notes d'exotisme et de verveine. L'allonge, intensément salivante, prolonge le plaisir.



VILLA RENÉ LALIQUE

• HÔTEL & RESTAURANT •

Sélection de vins

Recommandée et commentée par notre Chef Sommelier Romain Iltis

Vins rouges

Côtes du Roussillon, Sans plus attendre, Domaine Modat 2015

32 €

Un vin du sud qui a su associer force et élégance. Une générosité autour des notes de cerises et des tanins tendres pour ne pas dire fondants permet à ce vin de garder beaucoup de suavité.

Toscane IGP, Eneo, Montepeloso 2015

35 €

A base de San Giovèse, le cépage roi en Toscane, ce vin garde un équilibre subtil, alliant épices et fruits noirs en gelée. La longueur, marquée par le cuir, étire ce vin avec force et friandise.

Gevrey Chambertin, Ostrea, Trapet 2013

58 €

Une déclinaison de petits fruits rouges et d'épices marque ce nez envoûtant. La bouche est maintenant en place, les tanins intégrés portent un caractère truffé qui explose et persiste en finale.

Un grand MERCI de votre soutien
L'équipe de la Villa René Lalique