

La sélection des Chefs Sommeliers

Romain Iltis et Hervé Schmitt

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.

Champagne Rosé, Brut, Billecart Salmon

68 €

Ce champagne, de forte personnalité, possède finesse et élégance. Sa bulle, croquante et maîtrisée, soutient un champagne aux arômes envoûtants de fruits rouges et de bergamote.

Alsace, Muscat, Schoenheitz 2017

18 €

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

Vins blancs

Alsace Grand Cru, Altenberg de Bergheim, Riesling, Gustave Lorentz 2013

32 €

Ce terroir argilo-calcaire exposé plein sud développe toujours d'envoûtantes notes exotiques qui sont ici rafraichies par la tension du millésime. Sec et droit, un esprit aérien enjôle l'ensemble pour une finale aux notes de cailloux chauds.

Puligny Montrachet 1er Cru, La Garenne, Larue

58 €

La combinaison entre le volume onctueux et le velouté de la matière, rend ce vin charmeur et typé. Les notes de fleurs blanches, de brioche, se succèdent avec précision. Très bel éclat dans la finale.

Règlement en ligne à la commande sur clickeat.fr. Dans la limite des quantités disponibles.
Conditions et points de retrait à retrouver sur le site web.

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.

Condrieu les Eyguets, Jea Michel Gerin 2017

49 €

Des notes printanières de fleurs grasses et d'abricot, soutenues par une acidité tendre, donnent tout le charme à ce vin qui s'exprime pleinement aujourd'hui. Une longueur friande prolonge le plaisir.

Vins rouges

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Pruliers, Henri Gouges 2014

75 €

La structure de ce bourgogne démontre une fois de plus la force des Nuits-Saint-Georges. Les notes de fruits rouges et de terre humide portent une gamme aromatique qui se conclue dans un éclat digeste et salin.

Châteauneuf du Pape, Domaine Pierre André 2015

60 €

Les notes de prunes et d'épices enjolivent ce vin d'une belle densité, qui reste digeste grâce à ses tanins tout en finesse. Cette sensation de pulpe se prolonge ensuite par des notes d'olives noires.

Côtes de Provence, Ursus, Clos de l'Ours 2016

43 €

Un vin de Provence en rouge, une rareté à redécouvrir. Le soleil explose dans ce vin aux tanins fins et mûrs qui sont agrémentés d'un caractère de fruits noirs et de cuir. Très belles effluves réglissées dans la finale.

Toscane, Eneo, Montepeloso 2015

35 €

Les cépages autochtones sont ici majoritaires, notamment le San Giovese. Les notes de sous-bois, de mûres et d'épices sont ici mis en avant grâce à une structure dense et des tanins présents qui charpentent la bouche.