

Notre sélection de vins

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, sèche, se révèle juteuse et aromatique à souhait. Un délicieux muscat d'apéritif.

Vins blancs

Alsace, Terroir B, Sylvaner, Kirrenbourg 2016

23 €

Ce terroir de granit imprime la verticalité de son sol dans une expression pure, et élancée. Le sylvaner, vieux de plus de 80 ans, transpose sa gourmandise dans une intensité et une puissance surprenantes et charmeuses.

Sancerre, Harmonie, Vincent Pinard 2016

36 €

Une fraîcheur florale, combinée à des notes de pierres à fusils, rendent l'approche avenante. Les notes de chèvrefeuille, de fruits blancs, prennent ensuite le relais en bouche, avec un bel équilibre et une finale digeste.

Vins rouges

Saint Joseph, Les Mourrays, Nicolas Badel 2016

29 €

Cette syrah est dans la typicité de son appellation. Les notes de cuirs, de poivres noirs et de racines se succèdent dans une sensation pulpeuse et charnue, sans âpreté, et s'allongent sur des amers nobles qui accentuent la sapidité.

Saint Emilion Grand Cru, Chartreuse de Faugères 2015

33 €

Le merlot dévoile ici ses caractéristiques de fruits noirs et de cuir. Cette cuvée de 2015 est déjà abordable, onctueuse, et a absorbé son élevage noble en barrique.