



CARACTÉRISTIQUES DES VINS

SERVICE AU BAR ENTRE 15H ET 19H

ROUGE

ARGENTEYRE MEDOC 2014 **24 €**

Robe élégante aux allures de grenat. Arômes de fruits rouges. Vin avec de la rondeur. Idéal pour la viande.

LOUMELOT BORDEAUX 2014 **18 €**

Dominance de fruits rouges (cassis, mûres). Notes d'épices et de vanille. Idéale pour la viande ainsi que le fromage parfumé (brebis, Saint-Marcellin).

GRAND MAISON PESSAC LEOGNAN 2012 **28 €**

Principalement constitué en majorité de Merlot. L'aération est basée sur les épices et note de vanille en fin de bouche.

CHÂTEAU HAUT-PIQUAT SAINT EMILION 2012 **30 €**

Vin avec beaucoup de souplesse et d'onctuosité. Belle expression aromatique.

CHINON DOMAINE DE NOIRÉ (VIN FRAIS) **16 €**

De couleur grenat aux reflets noirs, aux arômes de petits fruits rouges frais. Chaleureux, bien fruité, velouté et fondus en bouche.

ROSE

GRIS BLANC **18 €**

De note fraîches et minérales. Au nez des arômes de petits fruits rouges très doux.

BLANC

BIDOUREY JURANÇON **15 €**

Sa robe est jaune pâle aux reflets verts. Aux notes de fruits à chair blanche comme la poire et la pomme. Quelques notes d'agrumes. Idéal avec du poisson.

VIN BIO - VOIR AVEC LE SERVEUR