



*Traiteur*

# **CARTE DES VINS**

*Domaine bonetto fabrol le colombier rouge ou blanc*  
*AOC Grignan les Adhémar Vin Biologique bout 75 cl*  
*Cuvée 2020*  
*Coup de cœur*

**Rouge** Cépages : syrah, grenache noir, cinsault, carignan, mourvèdre, marselan  
Style : robe lumineuse, allant du rubis vif au rouge sombre avec des reflets violine ou grenat. Bouquet d'épices (cannelle, poivre, vanille), de fruits rouges et noirs (cerise, framboise, cassis, mûre), de réglisse et de garrigue. Notes florales (pivoine, rose, violette), boisées et torréfiées (cacao, pain grillé, tabac).  
Bouche noble, toute en souplesse.

**Blanc** cépages : viognier, grenache blanc, roussanne, marsanne, clairette, bourboulenc  
Style : la robe, brillante et vive, se teinte de jaune clair avec des reflets dorés. La palette aromatique se nuance de notes de fruits à chair blanche, de pomme, d'abricot, de fruits exotiques, d'agrumes et de fleurs blanches (tilleul, acacia, aubépine). En bouche, les vins sont fins, frais et harmonieux, avec des notes minérales et une persistance aromatique sur le miel et les épices

Tarif 15 € TTC la bouteille de 75 cl

*Côtes de Tricastin Domaine de Grangeneuve O Bourg Bout 75 cl*  
**Tradition (Rouge sec) 2020**

AOC : AOC Coteaux du Tricastin  
Cépage : Grenache, Syrah, Cinsault  
Belle robe brillante rubis avec des nuances violines. Arômes dominants de petits fruits rouges. Nez puissant, concentré, expressif. En bouche, note de confiture et chocolatée avec une grande persistance sur des tanins fins et concentrés.

**Tarif 15.00 € ttc /bouteille**

*Cotes du Rhône maison Chapoutier de Tain l'Hermitage*  
**Belleruche blanc 2022 très équilibré une valeur sûre**

Cépage ; Assemblage de Grenache blanc, Clairette et Bourboulenc

Robe : Jaune clair et limpide.  
fruité, aubépines et fleurs blanches.  
Fraîche et équilibrée.

**Belleruche rouge 2022**

Cépage ; Grenache 80%, Syrah 20 %

Robe : Rouge rubis intense.  
Arômes de fruits rouges (fraise, framboise)

Ce vin présente un joli corps fruité avec une belle structure tannique sans agressivité et une finale poivrée

*Tarif 15 € La bouteille de 75 cl*

- Forfait minimum de 1 verre de 15 cl /personne (tarif basé sur une consommation moyenne raisonnable minimum deux verres garantis /par personne)
- Toute bouteille non consommée sera reprise

(L'abus d'alcool est dangereux pour la santé)

# CARTE DES Champagnes

*Champagne Marcel Vezien  
Sélectionné Paris Wine Cup 2020*

*L'illustre*

*Note Maison : Fruité et structuré.*

*Également décliné en Demi-Sec*

*NOTES DE DÉGUSTATION*

*Œil : Robe jaune pâle à reflet or saumoné.*

*Nez : Sobre, discret, arômes de pomme verte et de poire.*

*Un caractère salin, épuré.*

*Bouche : Une palette aromatique présentant une belle complexité*

*Apparaît avec des arômes de fruits compotés, de pain d'épices.*

*Les signatures Pinot Noir et terroir de cette cuvée en font la*

*Parfaite entrée dans la Maison Vezien.*

*ASSOCIATIONS METS & VINS*

*Accords ton sur ton :*

*Poissons blancs, Blanquette de veau.*

*Accords contrastés :*

*Charcuterie fine, carpaccio de viande assaisonné.*

*Compotée pomme rhubarbe.*

*Dosage Cépages Vieillessement*

*8 g/l (Brut)*

*90 % Pinot Noir*

*Votre champagne sera servi à température idéale pour tous vos cocktails et festivité*

*Tarif à la bouteille 28.00 € TTC*

*(L'abus d'alcool est dangereux pour la santé)*