



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)