

VINS ROUGES FRANÇAIS

Côtes du Rhône rouges

La Bout. ½ Bout.

Cairanne Côtes du Rhône village 2020 – Grafé Lecocq

29 €

Nez : fruits noirs intenses, épices.

Bouche : fruits compotés, réglisse, cacao.

Cépage : Grenache, syrah.

Accompagnements : Viandes rouges, viandes mijotées, jambonneau,...



Terra Quantum 2020 Côtes du Rhône BIO – Grafé Lecocq

30 €

16 €

Nez : framboises, mûres, réglisse, baie de genévrier.

Bouche : fraîche, épicée.

Cépage : grenache, syrah.

Accompagnements : viandes rouges, fromages.



Alsace rouge

La Bout. ½ Bout.

Pinot Noir 2017-2019 « Sonnenberg » Alsace - Domaine Pierre Adam

34 €

18 €

2019

2017

Nez : parfum de fruits rouges (cerises, mûres).

Bouche : léger et frais, cerises, framboises et mûres, tanins fondus.

Cépage : pinot noir.

Accompagnements : grillades, viandes rouges et fromages.

Régionaux rouge

Pécharmant - Château du Rooy Bergerac 2018

27 €

Nez : bouquet de mûres et de cassis, subtiles notes de moka et d'épices.

Bouche : fruits des bois, fraîche, vivifiante, puissante, suave et dense.

Cépages : merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc.

Accompagnements : viandes rouges, gibiers et fromages.

Loire rouge

La Bout. ½ Bout.



Chinon « Cuvée Prestige » 2018 Loire - Domaine Charles Pain

31 €

Nez : eucalyptus, cassis et épices.

Bouche : fruits rouges et caramel, tanins soyeux et veloutés, gras.

Cépage : cabernet franc.

Accompagnements : Viandes rouges, gibiers et fromages.



St Nicolas-de-Bourgueil 2018 « L'élégante » Loire - Domaine de la Jarnoterie

32 €

19 €

Nez : fruits rouges confiturés.

Bouche : fruitée, ample et très équilibrée, ronde et fraîche, réglissée.

Cépage : cabernet franc.

Accompagnements : grillades, plats légers, viandes blanches.

Sancerre 2016 « Tradition » Loire - Domaine Fleuriet et Fils

40 €

Nez: arômes de fruits rouges.

Bouche : fruitée, notes grillées.

Cépage : pinot noir.

Accompagnements : viandes blanches.



Bourgogne rouge

La Bout. ½ Bout.

Bourgogne Pinot noir 2018 – Vincent Bachelet

39 €

Nez : arômes de fruits rouges murs.

Bouche : ample, dense, charnue et puissance aromatique.

Cépage : pinot noir.

Accompagnements : viandes fines et légères, fromages classiques.

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2018 – Vincent Bachelet

44 €

Nez : arômes de fruits rouges murs.

Bouche : ample, dense, charnue et puissance aromatique.

Cépage : pinot noir.

Accompagnements : viandes fines et légères, fromages classiques.

Chorey-lès-Beaune 2019 Bourgogne – Arnoux P et F

48 €

Nez : arômes de petits fruits rouges, griottes, framboises.

Bouche : généreuse, ample, fine, longue, tanins équilibrés.

Cépage : pinot noir.

Accompagnements : volailles rôties, grillades et viandes en sauce.

Savigny-lès-Beaune «Les Pimentiers» Bourgogne – Arnoux P et F

50 €

27 €

2017

2018

Nez : arômes de fruits rouges murs.

Bouche : ample, dense, charnue et puissance aromatique.

Cépage : pinot noir.

Accompagnements : viandes fines et légères, fromages classiques.

Aloxe-Corton 2016 « Les Chaillots » Bourgogne – Arnoux P et F

82 €

Nez : bouquet de fruits rouges et noirs très marqués.

Bouche : dense et ferme pour offrir un vin d'une belle rondeur.

Cépage : pinot noir.

Accompagnement : viandes rôties ou en sauce, gibiers et fromages.

Beaune 1^{er} Cru 2018 «En Genêt» Bourgogne – Arnoux P et F

86 €

Nez : arômes de fruits rouges murs.

Bouche : ample, dense, charnue et puissance aromatique.

Cépage : pinot noir.

Accompagnements : viandes fines et légères, fromages classiques.

Bordeaux et Médoc rouge

La Bout. ½ Bout.

Château les Rambauds 2018 Bordeaux supérieur – Earl des Rambauds 20 €

Nez : baies rouges et noires, réglisse, bois de cèdre.

Bouche : texture charmue bien structurée.

Cépage : merlot, cabernet sauvignon, malbec, cabernet franc.

Accompagnements : viandes grillées, ragouts, fromage.

Château Patache d'Aux 2015 Médoc Cru Bourgeois – J.M. Lapalu 46 €

Nez : notes de poivrons, de coulis de cassis, de réglisse et toasté.

Bouche : équilibrée, vineuse.

Cépage : cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, cabernet franc.

Accompagnements : volaille, poêlée de champignons.

Château Liversan 2011 Haut Médoc Cru Bourgeois – J.M. Lapalu 46 €

Nez : pruneaux, fraise, touche de bois fin, noix de muscade.

Bouche : attaque élégante fruité et boisé, agréable, finale sur la finesse.

Cépage : merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot.

Accompagnements : viandes rouges, pâté de lièvre, gibiers à poil.



Château Ferrand 2011 Pomerol Cuvée Prestige – H. Gasparoux 68 €

Nez: arômes de fruits sauvages.

Bouche: équilibrée, souple et chaleureuse, tannins évolués.

Cépage: merlot, cabernet franc.

Accompagnements: bœuf, navarin, agneau, lièvre.

Château Mongravey 2015 Cru Bourgeois – Mongravey 72 €

Nez : arômes d'épices, de fruits noirs et de torréfaction.

Bouche : finesse et rondeur, notes de fruits, de réglisse, fraîcheur.

Cépage : cabernet sauvignon, merlot.

Accompagnements : viandes de bœuf grillés ou des volailles rôties.

	La Bout.	½ Bout.
<p>Château Malartic Lagraviere 2015 Pessac-Leognan – M&A Bonnie Grand Cru Classé</p> <p><i>Nez : fruits noirs et rouges, boisé, légèrement vanillé.</i> <i>Bouche : voluptueuse, charmue, tanins très fins et mûrs.</i> <i>Cépage : cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, cabernet franc.</i> <i>Accompagnements : agneau, porc, volaille.</i></p>	118 €	
<p>Château Haut-Batailley 2015 Pauillac – F.X. Borie</p> <p><i>Nez : fruits noirs intenses, raisins bien mûrs, belle fraîcheur.</i> <i>Bouche : tanins d'une maturité aboutie et équilibre des fruits.</i> <i>Cépage : cabernet sauvignon, merlot.</i> <i>Accompagnements : gibiers, viandes rouges, fromages.</i></p>	124 €	
<p>Château Mouton Rotchild 1990 Pauillac</p> <p><i>La plupart des millésimes offrent opulence, richesse et profondeur, agrémentés d'une remarquable complexité aromatique allant du cassis au café torréfié, en passant par la menthe et le cuir fin.</i> <i>Cépage: Cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc.</i></p>	525 €	
<p>Vieux Château du Terme 2014 Cuvée Prestige Haut-Médoc – Grafé Lecocq</p> <p><i>Nez : intense, fruits noirs, vanille.</i> <i>Bouche : riche, tannique mais soyeuse.</i> <i>Cépage : merlot, cabernet sauvignon.</i> <i>Accompagnements : viandes rouges, lasagne et carpaccio de bœuf.</i></p>		23 €
<p>Château Bois Vert 2018 Cuvée Élégance Côtes de Bordeaux – Grafé Lecocq</p> <p><i>Nez : boisé, dominance de cassis et violette, nuance de muscade.</i> <i>Bouche : généreuse, velouté, harmonieuse.</i> <i>Cépage : merlot.</i> <i>Accompagnements : viandes rouges, blanches et fromages.</i></p>		15 €

VINS BLANCS FRANÇAIS

Régionaux blanc

La Bout. ½ Bout.

Côtes de Gascogne 2019 – Pierre Jean

20 €

Nez : frais, touche d'agrumes, acacia.

Bouche : équilibrée, citron, pamplemousse, fleurs blanches.

Cépages : colombard, chardonnay.

Accompagnements : viandes blanches, poissons, fruits de mers et pâtes.

Les Hauts de Médián 2019 Pays d'oc – Aurélie Trebuchon

29 €

Nez : fruits à chair blanche, abricots secs et nuances minérales.

Bouche : ronde, charnue, gourmande.

Cépage : chardonnay, viognier.

Accompagnements : volaille, pintade, poisson, loup de mer.



Bourgogne blanc

La Bout. ½ Bout.

Hautes-Côtes de Beaune «Les Perrières» 2018 Bourgogne – Arnoux P et F

44 €

Nez : bouquet d'arômes généreux.

Bouche : fraîche et vive, belle longueur.

Cépage : chardonnay

Accompagnements : poissons, crustacés, fromages, charcuteries.

Chorey-lès-Beaune «Les Confrelins» 2020 Bourgogne – Arnoux P et F

48 €

Nez : arômes de fruits frais et de notes florales.

Bouche : ample et dense, belle fraîcheur et structure soyeuse.

Cépage : chardonnay.

Accompagnements : viandes blanches ou poissons.

Chablis « Premier Cru Fourchaume » 2018 « Domaine Gérard Tremblay »

52 €

Nez : fleur blanche, miel.

Bouche : belle longueur aromatique.

Cépage : chardonnay.

Accompagnements : poissons au beurre.

Chablis 2019 « Domaine Gérard Tremblay »

25 €

Nez : frais, léger, fruité.

Bouche : ronde, souple.

Cépage : chardonnay.

Accompagnements : poissons au beurre, à la crème.

Alsace blanc

La Bout. ½ Bout.

Riesling 2017 – Alsace – Marschall

29 €

Nez : fruité et délicat.

Bouche : fine et aromatique.

Cépage : riesling.

Accompagnements : fromages, choucroute.

Loire blanc

La Bout. ½ Bout.

Sancerre 2019 Loire – Domaine du Carrou

45 €

Nez : fruité (agrumes).

Bouche : Robe brillante et intense.

Cépage : Sauvignon.

Accompagnements : apéritif, poissons.

Pouilly Fumé 2019 Loire – Claude Michot

42 € 24 €

Nez : agrumes et fines herbes.

Bouche : douce et fraîche, silex.

Cépage : sauvignon blanc.

Accompagnements : poissons, fruits de mer et viandes blanches.

Côtes du Rhône blanc

La Bout. ½ Bout.

Laudun Côtes du Rhône-Villages 2020 – Grafé Lecocq

27 €

Nez : pêches, mirabelles, épices et note citronnée.

Bouche : fruits jaunes, dense, complexe et d'une belle longueur.

Cépage : grenache, roussanne.

Accompagnements : melon jambon, poissons en sauce, volaille et ris de veau.

Terra Quantum 2020 Côtes du Rhône BIO – Grafé Lecocq

24 €

Nez : fleurs, fruits à chair blanche, nuances citronnées.

Bouche : dense, onctueuse et minérale.

Cépage : grenache blanc, vermentino, rousanne.

Accompagnements : poissons blancs, viandes blanches.



VINS ROSES FRANCAIS

La Bout. ½ Bout.

Le Cépage Syrah 2020 Pays d'Oc - Grafé Lecocq 20 €
Nez : fraises des bois, framboises, groseilles, épices et cuberdon.
Bouche : rafraichissante, gourmande et tendre.
Cépage : syrah.
Accompagnements : charcuteries, salades, saumon et pâtes.

St Nicolas-de-Bourgueil 2018 « Préludise » Loire - Domaine de la Jarnoterie 30 €
Nez : framboise, grenadine..
Bouche : fruitée, rafraichissante.
Cépage : cabernet franc.
Accompagnements : asperge, poisson, gambas et volaille.

NOS CHAMPAGNES

La Bout. ½ Bout.

Champagne « Maison » Demièrè- Ansiot (Grand Cru) 54 €
Nez : fraîcheur citronnée.
Bouche : frais, puissant et harmonieux, nuances de beurre, de fleurs jaunes.
Cépage : chardonnay.
Accompagnements : crustacés, poissons.

GH Mumm cordon rouge brut 76 €
Nez : pêches, abricots, litchi et ananas.
Bouche : vanille, caramel au lait, fruits secs et de miel.
Cépage : Pinot noir, chardonnay, pinot meunier.
Accompagnements : Viandes blanches et poissons.

Moët et Chandon Imperial brut 82 €
Nez : notes de pommes, de poires, fleurs blanches, arômes beurrés.
Bouche : vive, légère acidité, savoureuse et fondue, fruits à pepins.
Cépage : Pinot noir pinot meunier et chardonnay.
Accompagnements : fruits de mer, poissons blancs, viandes blanches rôties.