Le vocabulaire du vin *Acide : avec l'amertume, le sucré et le salé, l'acidité est l'une des quatre sensations gustatives que détecte notre palais et qui permet de définir le goût. Un vin acide est vif, frais, tonique et gai en bouche picotant plus ou moins les papilles gustatives. S'il est trop acide, il est acidulé et très nerveux. S'il ne l'est pas assez, il est épais et lourd. L'acidité contribue à l'équilibre et à la longévité du vin. Aigre : les bactéries acétiques sont à l'œuvre pour la transformation du vin en ... vinaigre. Ample : se dit d'un vin dont les arômes et les parfums assez intenses remplissent bien la bouche et généralement doté d'une bonne longueur. Animal : arômes que l'on trouve dans des vins rouges et qui expriment des odeurs de fourrure, musc, cuir...LE. Âpre : rude au palais car trop tannique. Astringent : réaction gingivale provoquée par des vins riches en tanins, comme les vins jeunes. Boisé : arômes et parfums (chêne, acacia, vanille, châtaignier...) apportés par l'élevage dans des fûts en bois. Le goût boisé est très agréable lorsqu'il est délicat et en harmonie avec un vin qui a du corps et du gras. Il est désagréable lorsqu'il est trop fort et masque les autres arômes du vin. Bouche : tous les arômes et les goûts que l'on ressent lorsque le vin est dans la bouche. Aussi bien les sensations de salé, sucré, acidité et amertume, que la consistance (onctueux, sec...) et les parfums (fruité floral, végétal, animal...). Bouquet : le bouquet primaire est l'arôme spécifique de la variété ; le bouquet secondaire est fonction de l'action des levures pendant la fermentation ; le bouquet tertiaire est l'expression du vieillissement du vin. Bouqueté : exhale franchement son parfum. Brillant : Lorsque la robe d'un vin est limpide, d'une transparence presque parfaite, on dit qu'elle est brillante ou avec des reflets brillants. Capiteux : riche en alcool. Charnu : un vin charnu signifie qu'il a de la chair, c'est à dire qu'il remplit bien la bouche et tapisse le palais grâce à ses tanins et à sa rondeur. Charpenté : on dit d'un vin qu'il est charpenté lorsque sa texture est bien tannique, il offre une consistance palpable et donne une impression de solidité. La chair est la marque des vins riches en glycérine. Clarification : La clarification permet d'obtenir un vin limpide et d'éliminer les particules qui restent naturellement en suspension après la fermentation des moûts. La méthode la plus simple consiste à faire reposer le vin en cuve et les impuretés les plus grosses chutent rapidement et forment les lies. Mais pour éliminer les particules les plus fines, certains vinificateurs collent ou filtrent leur vin. Complet : parfaite constitution en un équilibre harmonieux des différentes qualités. Complexe : qui exprime des odeurs et des arômes en grand nombre, riches, différents et subtils. Corps : caractéristique d'un vin riche, d'une belle intensité, dont le goût est bien présent dans toute la bouche. Corsé : vin qui a un goût relevé, consistant, avec une bonne constitution tannique et riche en alcool. Coulant : fluide et souple, sans caractère prédominant accrochant en bouche.* COCHON *Court : Le goût du vin ne reste pas en bouche une fois avalé. Dense : se dit d'un vin puissant et bien coloré. Dur : l'excès de tanin ou d'acidité (vin jeune) râpe la langue. Épanoui : dans la plénitude de ses qualités, il ne gagne plus rien à vieillir. Épices : arômes qui rappellent les épices (cannelle, poivre, muscade, clou de girofle...) et des herbes (thym, romarin, laurier...). Étoffé : vin corsé, il déploie sa force avec ampleur et douceur. Équilibré : on dit que le vin est équilibré lorsqu'il est à la fois charnu et acide, et qu'il offre au palais une parfaite harmonie entre la fraicheur, l'astringence et ces trois composants. Fermé : qualifie un vin tannique qui a besoin de vieillir encore quelques années avant de pouvoir exprimer tous ses parfums et arômes. Fin : expression d'un bouquet aux arômes subtils. Floral : lorsque les arômes du vin rappellent des odeurs de fleurs (rose, églantier, lilas, acacia, chèvrefeuille, violette, aubépine, genêt...). Foulage : casser les grains de raisin pour laisser le jus s'écouler. Frais : on dit d'un vin qu'il est frais lorsque l'acidité dominante, le fruité et l'arôme le rendent vif avec une impression de fraicheur en bouche. C'est une caractéristique de vin jeune. Franc : qualifie un vin "droit de goût" qui ne procure aucune mauvaise surprise et possède des arômes et des odeurs bien marqués, sans défaut. Friand : vin jeune, dont le fruité flatte les papilles. Fruité : arômes qui rappellent le raisin frais, les fruits rouges (framboise, cerise, fraise, groseille...), noirs (mûres, cassis, myrtilles...), exotiques (mangue, litchi, ananas...) ou encore des fruits blancs, des agrumes. C'est une caractéristique des vins jeunes. Généreux : chaleureux, riche en alcool. Gouleyant : un vin souple, très fruité, qui se boit facilement. Gras : en bouche, le vin procure une sensation de moelleux et d'onctuosité agréable. Chair ronde et onctueuse fondée sur une importante teneur en glycérine. Léger : vin de faible teneur en alcool, équilibré mais qui manque de corps. Les caractères gustatifs restent sur un mode mineur. Long : on dit qu'un vin est long en bouche lorsque ses arômes persistent de façon intense après l'avoir avalé ou recraché : expression d'un grand vin. Lourd : trop épais, trop alcoolisé, indigeste. Millésime : année de la récolte du raisin pour faire le vin. On utilise communément le terme de millésime pour désigner une année où le vin produit dans une région a une bonne garde. Moelleux : forte teneur en sucre liée au mode de vinification. Évocation d'un vin velouté, qui tapisse agréablement la langue et le palais. Nerveux : vigoureux en lien avec une certaine acidité. Net : vin sans défaut. Qualificatif du bouquet. Nez : odeurs et parfums du vin au bouquet particulièrement développé. Puissant : lorsque le vin est riche en alcool et en matière. Racé : un vin qui se distingue par son élégance et ses arômes subtils répondant avec finesse aux caractères spécifiques de ses origines. Robe : la couleur du vin et son aspect. Rond : se dit d'un vin qui est charnu et souple en bouche.* ROSE *Sec : se dit des vins dont on ne ressent pas le goût du sucré, dont la teneur en sucre est infime comme les vins blancs. Ce qualificatif peut s'employer pour un vin rouge qui manque de moelleux. Sèche : une finale sèche signifie que le vin laisse une légère et désagréable impression d'amertume et de rugosité en bouche une fois qu'il est avalé, ce qui est un défaut. Séveux : la richesse alcoolique s'accompagne d'une saveur forte et parfumée. Souple : un vin peu acide et bien équilibré. Pour des vins blancs c'est aussi le signe d'une certaine rondeur et sucrosité. Soyeux : caractérise un vin harmonieux dont l'onctuosité en bouche rappelle la texture de la soie qui possède une très fine souplesse avec un soupçon de moelleux. Suave : vin délicat, soyeux et doux. Tanin : les tanins sont des substances organiques végétales que l'on retrouve dans les peaux, les pépins et les rafles de raisins et qui procurent la texture et la structure d'un vin rouge. Les tanins donnent un vin astringent qui compense l'acidité, lui donne son caractère, et son équilibre. Les tanins permettent aussi aux vins rouges de bien vieillir. Tannique : se dit d'un vin qui possède beaucoup de tanins. S'il est trop tannique, il peut avoir des notes amères. Tendre : souple, délicat, faible acidité. Tuilé : lorsque la robe d'un vin rouge évolue vers les teintes brunes orangées et ambrées comme les vieilles tuiles en vieillissant. Végétal : parfum du vin qui rappelle des odeurs d'herbe coupée, de feuilles, d'humus, de sous-bois. Velouté : douceur et onctuosité au palais. Vert : un vin jeune, dur, trop acide. Vif : caractérise un vin dont l'acidité assez élevée stimule et égaye le palais mais ne l'agresse pas et donne une sensation de fraicheur agréable. Volume : se dit d'un vin qui remplit bien la bouche.*

NOS VINS

Mousseux 3-4

Vin Blanc

Suisse 5–8

France 9–10

Vin Rosé 10

Vin Rouge

Suisse 11–19

France 20–21

Italie 22

Liquoreux 22

Nos Raretés 23-25

= Reconversion

= Demeter Biodynamique

= Biologique

= Vin Nature

Au Verre

Mousseux

	Verre	Bouteille
Champagne Réserve Brut	11.50	67.00 BIO
Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay		
2021 Leclerc Briant Epernay		
Prosecco Extra dry 0.15 gléra	7.00	42.00
2018 De Stefani Italie DOC		

Liquoreux

Clos de Girardière chenin	10.00	54.00 BIO
2018 Dom de la Bergerie Coteau du Layon Rablay		

BOUTEILLES

Mousseux

Prosecco Extra dry 0.15 gléra	75cl	43.00	BIO

2018 De Stefani Italie DOC

Maison Leclerc Briant, Epernay

Champagne Réserve Brut	37.5cl	51.00	BIO
Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay	75cl	67.00	BIO
	150cl	125.00	BIO
Champagne Rosé Extra Brut	75cl	75.00	BIO
Chardonnay, Pinot noir			
Champagne Premier Cru Extra Brut	75cl	73.00	BIO
Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay			

Blanc Suisse

Neuchâtel

Chasselas *La Feuillée*		75cl	39.00	
2022	Dom. Grisoni	Cressier AOC		
Chardonnay *La Griffole*		75cl	44.00	
21/22	Dom. Grisoni	Cressier AOC		
Chardonnay *Vieilles Vignes*		75cl	50.00	
21/22	Dom. Grisoni	Cressier AOC		
Sauvignon Blanc *Les Caderosses*		75cl	54.00	
21/22	Dom. La Grillette	Cressier AOC		
Chardonnay *Réserve*		75cl	53.00	demeter
21/22	Dom. Saint-Sébaste	Cressier AOC		
Chasselas *Vieilles Vignes*		75cl	45.00	demeter
2021	Dom. Saint-Sébaste	Cressier AOC		
Vin orange *Nature*		75cl	56.00	
2021	Dom. Saint Sébaste			
Petite Arvine		75cl	44.00	BIO
21/22	Dom. Du Pampre	Boudry AOC		

Pinot Gris			75cl	44.00	BIO
21/22	Dom. Du Pampre	Boudry AOC			
Sauvignon			75cl	44.00	BIO
21/22	Dom. Du Pampre	Boudry AOC			

<u>Vully</u>

Sauvignon Blanc Ie Nez aiguisé			75cl	50.00	Demeter
2020	Javet & Javet	Vully AOC			

<u>Trois Lacs</u>

Sauvignon blanc Orange			75cl	70.00	
2020	Anne-Claire Schott	Bielersee AOC			
Blanc Schiller Orange			75cl	70.00	
2020	Anne-Claire Schott	Bielersee AOC			

<u>Grisons</u>

Sauvignon Blanc			75cl	56.00	BIO
2021	Wegelin	Malans AOC			
Chardonnay			75cl	56.00	BIO
2021	Wegelin	Malans AOC			
PetNat Riesling-Sylvaner			75cl	47.00	
2022	Christof Ruof	Jenins AOC			

<u>Schaffhouse</u>

Müller-Thurgau			75cl	43.00
21/22	Baumann Weingut	AOC		

Valais

Petite Arvine Les Grandes Rayes			75cl	50.00
2021	Maurice Zufferey	Valais AOC		
Les Lods chasselas amigne arvine			75cl	45.00
2018	Chèrouche	Vin de pays valais		
Païen/Heida			75cl	52.00 BIO
2021	Cave Caloz	Valais AOC		
Petite Arvine Les Clives			75cl	52.00 BIO
2022	Cave Caloz	Valais AOC		
Johannisberg de chamoson			75cl	51.00
2022	Cave Clément Magliocco	Valais AOC		

Genève

L'Orangerie Pinot Gris de macération			75cl	48.00
2021	Domaine du Chambet	Genève AOC		

Vaud

Dézaley Grand cru Haut de Pierre			75cl	56.00 BIO
2020	Blaise Duboux	Lavaux AOC		

Calamin *Grand cru* 75cl 50.00

2020 Blaise Duboux Lavaux AOC

Osmose *Chasselas de macération* 75cl 49.00

2022 La Riva VDP

L'Anse Rouge *Pinot Gris de macération* 75cl 53.00

2022 La Riva VDP

L'Initié *Chasselas nature* 75cl 44.00

2022 Henri Cruchon Morges AOC

Tessin

Elisir *Chardonnay, sauvignon, pinot gris, sémillon* 75cl 46.00

2020 Trapletti Tessin IGT

Cana *Merlot, Sauvignon Soyhières* 75cl 43.00

2020 Settemaggio Tessin IGT

Giullare *Merlot* 75cl 44.00

2022 Fawino Tessin IGT

Blanc France

Loire

Les Pierres Girard *Chenin* 75cl 45.00

2019 Dom. De la Bergerie Anjou AOC

La Croix Picot *Savennières Chenin* 75cl 53.00

2017 Dom. De la Bergerie Anjou AOC

Le Vent dans les Saules *Chenin* 75cl 40.00

2021 Le Pas Saint Martin Anjou AOC

Clos Grand Beaupréau *chenin* 75cl 62.00

2018 Dom de la Bergerie Savennières

Alsace

Grand Cru Steinert *Riesling* 75cl 52.00

2018 Dom. Rieflé Alsace AOP

Grand Cru Zinnkoepflé *Gewurztraminer* 75cl 54.00

2018 Dom. Rieflé Alsace GC

Rhône

Condrieu *Veauvignère viognier* 75cl 65.00

2018 François et fils Condrieu AOP 2020

Châteauneuf-du-Pape 75cl 57.00

Clairette, Bourboulenc, Roussane et Grenache blanc 2020 Dom.Berthet-Rayne AOC

Rosé

Neuchâtel

Œil de Perdrix *Pinot noir* 75cl 42.00

2021 Domaine Grisoni AOC

Languedoc-Roussillon

Un Grain de Fadas *Grenache, Mourvèdre* 75cl 38.00

2021 Dom. Du Somail Minervois AOP

Rouge Suisse

Neuchâtel

***Pinot noir** Les Râbles*			75cl	44.00	
21/22	Dom. Grisoni	Cressier AOC			
***Pinot noir 1**er cru*			75cl	65.00	
2020	Dom. Grisoni	Cressier AOC			
***Pinot noir** Cuvée St-Louis*			75cl	50.00	
			150cl	95.00	
2021	Dom. Grisoni	Cressier AOC			
***Pinot noir** Noir des Roches*			75cl	55.00	
2020	Dom. La Grillette	Cressier AOC			
***Divico** Nature*			75cl	53.00	
2020	Dom. La Grillette	Cressier VDP			
***Pinot noir** Haute Couture*			75cl	83.00	BIO
2018	Dom. De Montmollin	Auvernier AOC			
Pinot noir			75cl	45.00	
2021	Dom. Des Lerins	Cormondrèche AOC			
Pinot noir			75cl	49.00	demeter
2022	Christian Rossel	Hauterive AOC			

***Pinot noir** Nature*			75cl	58.00	demeter
2022	Christian Rossel	Hauterive AOC			
Pinot noir			75cl	45.00	BIO
2022	Les Vins Porret	Cortaillod AOC			
***Pinot noir** Les Calames*			75cl	70.00	BIO
2020	Les Vins Porret	Cortaillod AOC			
***Gamaret** Cuvée Antoine*			75cl	50.00	BIO
2021	Les Vins Porret	Cortaillod AOC			
***Pinot noir** vieilles vignes*			75cl	45.00	BIO
2020	Dom. Du Pampre	Boudry AOC			
Pinot noir			75cl	46.00	demeter
2021	Dom. Saint-Sébaste	Saint-Blaise AOC			
***Pinot noir** Réserve*			75cl	55.00	demeter
2020	Dom. Saint-Sébaste	Saint-Blaise AOC			
***Clos de la Perrière** pinot noir*			75cl	75.00	demeter
2019	Dom. Saint-Sébaste	Saint-Blaise AOC			
Pinot Noir Nature			75cl	59.00	
2021	Dom. Saint-Sébaste	vin nature			
***Auvernier** Pinot noir*			75cl	60.00	demeter
2019			150cl	120.00	demeter
2021	Dom. La Maison Carrée	Auvernier AOC			

Vully

Pinot noir *De Mur AimeTerre*			75cl	61.00
2018	Javet & Javet	Vully AOC		
Merlot *Peindre et faire l'amour*			150cl	155.00
2017	Javet & Javet	Vully AOC		

Trois Lacs

Mon vieux pinot noir			75cl	61.00
2020	Anne-Claire Schott	Bielersee AOC		
Anne Sombre			75cl	82.00
MMXIX	Anne-Claire Schott	Vin produit suisse		
Tribolettes *Pinot noir*			75cl	60.00
2019	Sabine Steiner	Ligerz, Bielersee AOC		
Buurehöf *Pinot noir*			75cl	65.00
2019	Sabine Steiner	Ligerz, Bielersee AOC		

Grisons

Malanser *Blauburgunder*			75cl	53.00
2021	Wegelin	Malans AOC		
Weisstorkel *Blauburgunder*			75cl	68.00
2021	Wegelin	Malans AOC		

Scadena *Blauburgunder*			75cl	85.00	BIO
2018	Wegelin	Malans AOC			
Trocla Nera *Pinot Noir*			75cl	57.00	Jemeker
2019	Obrecht	Jenins AOC			
Monolith *Pinot Noir*			75cl	88.00	Jemeker
			300cl	310.00	Jemeker
2017	Obrecht	Jenins AOC			
Hörler *Pinot Noir*			75cl	48.00	
2020	Hörler Wein	Maienfeld AOC			
Hörler *Kalkofen* *Pinot Noir*			75cl	55.00	
2019	Hörler Wein	Maienfeld AOC			
Hörler *Carsilias* *Pinot Noir*			75cl	75.00	
2019	Hörler Wein	Maienfeld AOC			
Jeninser *Pinot Noir*			75cl	54.00	BIO
2020	Irène Grünenfrelder, W. Eichholz, Jenins AOC				
Eicholz *Pinot Noir*			75cl	84.00	BIO
2020	Irène Grünenfrelder, W. Eichholz, Jenins AOC				
Steingut *Pinot Noir*			75cl	66.00	
2021	Christof Ruof	Jenins AOC			

Schaffhouse

Classique *Pinot Noir*			75cl	53.00
2018	Baumann Weingut	AOC		
-R- *Pinot Noir*			75cl	73.00
2015	Baumann Weingut	AOC		
Zwaa *Pinot Noir*			75cl	66.00
2018	Baumann Weingut	AOC		

Zürich

Pinot Noir			75cl	47.00
2020	Weingut Pircher	AOC Zürich		
Pinot Noir *Sélection Stadberg*			75cl	60.00
2019	Weingut Pircher	AOC Zürich		

Thurgovie

N°2 *Pinot noir*			75cl	59.00 BIO
17/19	Schlossgut Bachtobel	Thurgovie AOC		
N°3 *Pinot noir*			75cl	69.00 BIO
2019	Schlossgut Bachtobel	Thurgovie AOC		

Valais

Cornalin *Rouge du pays*			75cl	55.00
2020	Maurice Zufferey	Valais AOC		
Cornalin « *Viouc »*			75cl	65.00
2019	Maurice Zufferey	Valais AOC		
Syrah *Maison rouge*			75cl	50.00
2020	Maurice Zufferey	Valais AOC		
Pinot Noir			75cl	46.00 BIO
2021	Cave Caloz	Valais AOC		
Cornalin			75cl	52.00 BIO
2022	Cave Caloz	Valais AOC		
Syrah			75cl	51.00 BIO
2022	Cave Caloz	Valais AOC		
Humagne Rouge			75cl	51.00 BIO
2022	Cave Caloz	Valais AOC		
Mouton Caloz *Gamaret,cabernet franc, syrah, pinot noir*			75cl	59.00 BIO
2021	Cave Caloz	Valais AOC		
Tsampon *gamay*			75cl	45.00
2020	Chèrouche	Vin de pays Valais		
Pinot Noir *de chamoson*			150cl	110.00

2022 Cave Clément Magliocco Valais AOC

Vaud

Plant Robez		75cl	57.00	BIO
		150cl	110.00	BIO
2020	Blaise Duboux	Lavaux AOC		
Sur le Rocher	*Gamaret, Garanoir, Dornfelder*	75cl	49.00	
2022	La Riva	VDP		
Bords d'Eaux	*malbec Merlot*	75cl	54.00	
2022	La Riva	VDP		
Nihilo nature	*Pinot Noir, Gamay*	75cl	55.00	
2022	Henry Cruchon	Morges AOC		

Genève

Butte Rouge	*Pinot Noir*	75cl	48.00	
2022	Domaine du Chambet	genève AOC		
Merlinge	*Gamay*	75cl	46.00	
2022	Domaine du Chambet	Genève AOC		

Tessin

Merlot Riserva			75cl	59.00	
2018	Trapletti	Tessin IGT			
Culdrée *Merlot*			75cl	93.00	
2019	Trapletti	Tessin IGT			
Cantastorie *Merlot*			75cl	43.00	
2021	Fawino	Tessin DOC			
Meride *Merlot*			75cl	53.00	
2021	Fawino	Tessin DOC			
Musa *Merlot*			75cl	63.00	
2020	Fawino	Tessin DOC			
Vindala *Merlot, Marselan, Carminoir*			75cl	67.00	BIO
2018	Settemaggio	Tessin IGT			
Sassi Grossi *Merlot*			75cl	80.00	
2018	Gialdi	Tessin IGT			
Sottobosco *Merlot*			75cl	65.00	
2019			150cl	128.00	
2017	Agriloro	Tessin IGT			
Merlot-Riserva *la Prella*			75cl	58.00	
2016	Agriloro	Tessin IGT			

Balin *Merlot* 75cl 79.00

2018 Kopp von der Crone Visini, Tessin IGT

Tinello *Merlot* 75cl 53.00

2019 Kopp von der Crone Visini, Tessin IGT

Vigneti di Castello *Merlot* 75cl 53.00

2020 Hubervini Tessin IGT

Montagna Magica *Merlot* 75cl 83.00

2016 Hubervini Tessin IGT

Nos Raretés 20-23

Rouge France

Vallée du Rhône

Sablet *Grenache, Syrah, Cinsault* 75cl 42.00 BIO

2020 Dom. La Roubine AOC

Gigondas *Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre* 75cl 50.00 BIO

2020 Dom. La Roubine AOC

Rasteau *Grenache, Syrah, Mourvèdre, carignan* 75cl 47.00

2019 Dom. Elodie Balme AOC

Châteauneuf-du-Pape 75cl 56.00 BIO

Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Syrah

2020 Dom. Berthet-Rayne AOC

Paul *Grenache noir, clairette* 75cl 52.00 BIO

150cl 102.00 BIO

2019 Dom. Saladin CDR AOC

Haut Brissan *Grenache noir* 75cl 58.00 BIO

150cl 110.00 BIO

2020 Dom. Saladin VDF

Côte Rôtie *syrah, viognier* 75cl 68.00

2017 Gaec. François et fils AOP

Côte Rôtie les Rosiers *syrah, viognier* 75cl 84.00

2017 Gaec. François et fils AOP

<u>Languedoc-Roussillon</u>

Laly *merlot, mourvèdre, cabernet franc, cab sauvignon* 75cl 39.00 demeter

2020 Dom. Du Somail VDF

François *Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre* 75cl 43.00 demeter

2020 Dom. Du Somail Minervoix AOP

Loire

Saumur Faucon Noir cabernet franc 75cl 46.00 BIO

2018 Dom. Du Pas Saint Martin AOC

Provence

Bandol *mourvèdre,grenache, syrah* 75cl 49.00 BIO

2016 Dom.Ray-Jane AOC

Rouge Italie

Toscane

Morellino di Scansano *sangiovèse, merlot* 75cl 44.00 BIO

2020 Cantina La Selva DOCG

Piémont

Barbaresco Montefico *nebbiolo* 75cl 68.00

15/16 Az.Agr. Carlo Giacosa DOCG

Liquoreux

Suisse

Amigne *Flétri* *grain noble* 37.5cl 63.00

2012 Fabienne Cottagnoud vétroz AOC

Amigne *Flétri* *grain noble* 150cl 280.00

2007 Fabienne Cottagnoud Cave des Tilleuls Valais AOC

France

Clos de Girardière *chenin* 75cl 54.00 BIO

2018 Dom de la Bergerie Coteau du Layon Rablay

Nos raretés

Pinot Noir *Réserva* 75cl 72.00

Peter Wegelin Scadenagut Malans AOC

Merlot-Riserva 75cl 74.00

Tenimento dell'Or ticino DOC

Syrah *Vieilles Vignes* 75cl 85.00

Simon Maya & Fils — Chamoson AOC

Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Corbeaux 75cl 115.00

Sérafin Père & fils — Grevey-Chambertin AOC

Corton-Perrières Grand cru 75cl 110.00

Didier Meuneveaux — Aloxe-Corton AOC

Gourt de Mautens Rasteau 75cl 105.00

Dom. Jêrôme Bressy — Rasteau AOC

Saint-Joseph L'Olivaie 75cl 80.00

Dom. Pierre & Jérôme Coursoudon — Saint-Joseph AOP

Châteauneuf-du-Pape 75cl 95.00

Dom. Charvin — CH-N-P AOC

Ch-neuf-P Val De Dieu 75cl 115.00

Château de Vaudieu — CH-N-P AOC

La Marginale Thierry Germain 75cl 80.00

Dom des Roches Neuves — Saumur Champigny AOC

Château. Ferriere 75cl 95.00

Margaux — 3ème grand cru classé

Château Giscours 75cl 105.00

Margaux — grand cru classé

Château Monbrison 75cl 75.00

Margaux AOC

Château Sociando Mallet 75cl 85.00

Haut-Médoc AOC

Château Fonroque 75cl 75.00

Saint-Emilion grand cru classé

Château Carbonnieux 75cl 85.00

Graves grand cru classé

Château Phélan Ségur 75cl 100.00

Saint-Estéphe AOC

Gisèle merlot 75cl 78.00

Rampa Fugnano toscana IGP

Barolo Vigna Gancia 75cl 110.00

Mauro Molino La Morra DOCG

Barolo Cannubi nebbiolo 75cl 100.00

Az.Agr.Brezza DOCG

Porto Vintage

2003 75cl 220.00

2005 75cl 215.00

2007 75cl 215.00

Niepoort Vinho do Porto Garantia

Monolith *Pinot Noir*

		75cl	90.00
2017		150cl	190.00
Weingut Zur Sonne Christian & Francisca Obrecht	Jenins AOC		

Balin *Merlot*

2007		150cl	175.00
2009		150cl	195.00
Cantina Kopp von der Crone Visini	Ticino AOC		

ZWAA *Pinot noir* 150cl 135.00

2008 Baumann Weingut & Bad Osterfingen Oberhallau AOC

C0te-Rôtie *Montmain* 150cl 160.00

2010 Cédric Parpette Côte-rôtie AOC

Château Phélan Ségur 150cl 155.00

2004 X. Gardinier Saint-Estèphe AOC

Tous les prix s'entendent TVA comprise

NOS COUPS DE CŒUR DU MOMENT

Blanc			Verre	Bouteille	
Cana *Merlot, Sauvignon Soyhières*			7.00	43.00	BIO
2020	Settemaggio	Tessin IGT			
Les Pierres Girard *Chenin*			8.00	45.00	BIO
2019	Dom. De la Bergerie	Anjou AOC			
Chardonnay Friuli			6.50	40.00	
2020	Puiatti	Friuli DOP			

Rosé

	Verre	Bouteille	
Grain de Fadas *Mourvèdre, grenache*	6.50	38.00	demeter
2020 Dom du Somail Minervoix AOP			

Rouge

	Verre	Bouteille	
Laly *merlot, mourvèdre,cab.franc,cab.sauvignon*	6.50	39.00	demeter
2020 Dom du Somail vin de France			
Sablet *grenache, syrah, cinsault*	7.00	41.00	BIO
2020 Domine la Roubine CDR village			
Maienfeld pinot noir	10.00	50.00	
2020 Hörler weine Graubünden AOC			