



CARTE DES VINS

✂ VINS BLANCS ✂

75CL

KRIYA - PECORINO TERRE DI CHIETI IGP - BIO 27€

Famiglia di Carlo (Abruzzo)

100% Pecorino

Ce Pecorino a une belle couleur jaune paille avec quelques reflets verdâtres. Son nez est complexe : nectarine, poire mûre et agrumes légers en combinaison avec des notes minérales de tourbe et de silex et quelques nuances raffinées d'herbes aromatiques. Une belle surprise ! La bouche correspond à son nez : un vin goûtu et équilibré

VERNACCIA - LE GINESTRELLE DOCG 29€

Fattoria il Palagio (Toscana)

100% Vernaccia di San Gimignano

Cette Vernaccia à la couleur jaune paille, avec quelques reflets verts, possède un parfum très intéressant : fin, fruité avec des notes délicates de poires et d'agrumes. Au deuxième nez, on note des parfums minéraux. En bouche, il est équilibré, élégant, savoureux avec une finale sur l'amande, typique de ce cépage toscan

GAVI DOCG 30€

La Smilla (Piemonte)

100% Cortese

Vin blanc sec à la robe jaune claire & reflets verdâtres. Il s'exprime de manière très élégante à travers des senteurs de fruits blancs et des parfums floraux. L'attaque en bouche est fraîche et le palais acidulé. Un vin extrêmement frais et agréable.

MONOVARIETALI - VIOGNIER DOC BIO 32€

Baglio di Pianetto (Sicilia)

100% Viognier

Couleur jaune paille avec des reflets verdâtres, ce Viognier présente des arômes floraux et fruités distincts et fruité avec des notes de pêche jaune et d'iris. En bouche, il est élégant, corsé avec une bonne persistance.

"BRON & RUSEVAL" CHARDONNAY FORLI' IGT - BIO 38€

Celli (Emilia Romagna)

85% Chardonnay, 15% Incrocio Manzoni

Vin blanc sec et structuré qui se présente dans sa robe jaune paille dense aux reflets verdâtres. Son bouquet est intense, fruité avec des dominantes de pomme & ananas mais aussi des notes intéressantes d'épices et de menthe. Le palais est gras et charnu. On apprécie sa structure construite autour de la minéralité. Fin de bouche saline qui rappelle qu'on n'est pas loin de la mer...

✂ VINS ROSÉS ✂

75CL

«MIRAVIGNA» - ROSÉ D'ABRUZZO 27€

Casal Thaulero (Abruzzo)

100% Montepulciano

Un rosé d'une douceur et d'une délicatesse incroyable. Au nez on perçoit des arômes de pêche miellée, pamplemousse et melon. En bouche, il offre un excellent équilibre entre une acidité succulente et une douce chaleur.

BARDOLINO CHIARETTO DOC 28€

Aldo Adami (Veneto)

Corvina, Rondinella, Molinara

Vin rosé sec à la teinte rosée très vive. Parfums aux fragrances typiques de rose et cerise. L'attaque en bouche est veloutée et fraîche. Palais gourmand et fruité sur une trame très élégante.

✂ VINS ROUGES ✂

75CL

MR. MONT DOC 26€

Casal Thaulero (Abruzzo)

100% Montepulciano d'Abruzzo

Ce vin rouge pourpre a un bouquet intense et plaisant de fruits rouges avec quelques touches épicées. En bouche, on note un vin avec une belle sapidité harmonieuse et des tanins élégants.

CHIANTI DOCG GOVERNO ALL'USO 29€

Colle Adimari (Toscana)

90% Sangiovese, 10% Merlot passerillé

Un vin rouge rubis, parfumé et rond, avec une saveur fraîche et harmonieuse. Il possède une belle finale qui rappelle les parfums des vendanges. Ici le Merlot est légèrement séché afin d'apporter de la gourmandise et de la rondeur.

«PASSITIVO» PRIMITIVO IGT 30€

Paolo Leo (Puglia)

100% Primitivo

La région des Pouilles, très solaire, permet d'obtenir ici un véritable petit Amarone : Les fruits sont omniprésents et confiturés, avec des notes de cerises noires. En bouche, il se montre gourmand, avec beaucoup de matière, de fruits et d'une rondeur exceptionnelle. La fin de bouche est marquée par des arômes de cacao et de torréfaction ainsi que par une grande longueur.

MONOVARIETALI - NERO D'AVOLA DOC BIO 32€

Baglio di Pianetto (Sicilia)

100% Nero d'Avola

D'une couleur rouge rubis avec des reflets violets, ce Nero d'Avola présente des arômes intenses de groseille, de fraise et de grenade. En bouche, il est frais et doux, avec une persistance surprenante.

NEGRAMANTE -NEGROAMARO SALENTO IGP 32€

Paololeo (Puglia)

100% Negroamaro

Vin rouge issu de la viticulture traditionnelle du Salento. Il dévoile une couleur rouge intense et chargée aux reflets violets. Son bouquet est très expressif, avec une trame exclusivement marquée par les fruits frais (framboise, fraise). En bouche, on remarque immédiatement un corps épais et soyeux. Une finale ronde et douce mais persistante.

✂ VINS ROUGES ✂

SIBANÈ PIEMONTE ROSSO DOC 75CL 32€

Cantine Povero (Piemonte)
Nebbiolo, Barbera, Syrah

Un vin rouge à la robe rouge rubis intense et aux reflets violets. Arômes tout en finesse de fruits rouges mûrs et d'épices. En bouche, il se montre soyeux et souple, avec des tanins délicats, tout en affichant une matière élégante et dense.

ROSSO TOSCANO IGT - BIO 34€

Fattoria di corsignano (Toscana)
90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Malvasia Nera

Vin vigoureux et léger. Robe rouge rubis brillante aux reflets violacés. Arômes de fruits rouges mûrs. On retrouve de très nettes notes de framboise, fraise et cerise. L'attaque au palais est franche et sèche. Un vin qui n'a pas peur d'afficher une acidité croquante. Vive fraîcheur et tanins subtils confèrent à ce vin une buvabilité idéale et un plaisir immédiat!

PENSÈ PIEMONTE DOC BARBERA 36€

Cantine Povero (Piemonte)
100% Barbera

Sa couleur rouge pourpre est invitante. Grâce au passerillage, on note au nez un bouquet intense avec des fruits confiturés et caramélisés (myrtilles et cerises). On remarque également quelques notes de violette et de cardamome. En bouche, on a un vin chaleureux, gourmand et harmonieux.

CARIGLIO - ROSSO IGP 37€

Terre Nobili (Calabria)
100% Magliocco

Un vin produit par une dame de grande classe, et ça se sent! Le nez est séduisant, invitant et intense, aux fragrances de fruits mûrs et de fleurs fraîches. Le palais est gourmand sur l'attaque, d'une matière intense et fraîche et se terminant par des notes épicées de cannelle, réglisse et bois frais. Un bonheur!

"L'ADDOBBO" MONTECUCCO DOCG 39€

Vegni Medagliani (Toscana)
100% Sangiovese

Tout le savoir-faire de la Toscane concentré dans votre verre. L'appellation "Montecucco", moins célèbre que ses voisines et proche de Montalcino, dispose d'un terroir unique et entièrement adapté au cépage Sangiovese. Le nez est expressif, aux arômes d'évolution et d'une très belle complexité. En bouche, ce vin est parfaitement équilibré : l'acidité se mêle à sa grande matière et aux tanins assouplis par l'élevage en barrique. La finale est longue, plutôt sèche et droite. Un sans faute!

VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE 42€

Corte Adami (Veneto)
Corvina, Corvinone & Rondinella

Le Ripasso est en fait un Valpolicella qui une fois vinifié est «passé» dans le marc de l'Amarone. Quand la fraîcheur du Valpolicella rencontre l'austère sagesse de l'Amarone, cela donne un ensemble de grande élégance empli de fruits et d'épices avec de beaux tanins et du fruit.

ROSSO DI MONTALCINO DOC - BIO 50€

Fornacina (Toscana)
100% Sangiovese

Robe légère, teintée de rubis et d'un disque marqué par l'élevage en barrique. Au nez, une symphonie harmonieuse de fruits rouges frais, épices, bois. Les parfums sont précis et très généreux. L'attaque en bouche est pleine, soyeuse et savoureuse. Les tanins, le haut taux d'alcool et le fruit sont bien amalgamés. Au final, une sensation d'harmonie maîtrisée et une longueur fraîche et vivante.

✂ GRANDS VINS ✂

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 75CL 70€

Corte Adami (Veneto)
Corvina, Corvinone & Rondinella

Ce vin est élaboré à partir d'une méthode unique. En effet, une fois les raisins récoltés, ils sont passerillés (déshydratés) durant ± 3 mois pour ensuite être pressés et vinifiés. S'en suit un élevage de 24 mois en barrique. Le résultat est un vin très concentré à la robe profonde. Un bouquet complexe et expressif aux notes de fruits mûrs. Au palais, un vin on ne peut plus soyeux et puissant.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG - BIO 82€

Fornacina (Toscana)
100% Sangiovese

La richesse d'un terroir unique, ainsi qu'une réputation internationale conduisent ce vin parmi les plus beaux de la planète. La robe est d'une belle couleur rubis, aux reflets teintés de l'élevage en barrique. Le nez, malgré son long passage en barrique garde une fraîcheur surprenante! Du fruit, dans un Brunello, c'est assez peu commun. Ensuite arrive la palette aromatique somptueuse de ce vin atypique: épices, cèdre, clous de girofles, torréfaction... Une complexité remarquable. L'attaque est soyeuse, sur une trame fruitée, évoluant progressivement et délicatement vers l'épice et la puissance. Des tanins précis, de très grande qualité et une longueur infinie...

BAROLO DOCG "PANEROLE" 75€

Franco Conterno (Piemonte)
Nebbiolo Michet e Nebbiolo Lampia

Vin produit par le cru Panerole, situé dans la région de Novello. Sa couleur rouge grenat avec quelques tons orangés est invitante. Il dégage des parfums riches et complexes avec quelques notes florales. En bouche, un Barolo légèrement rugueux, jeune, avec de beaux tanins déjà bien intégrés par le passage en barrique. Un beau Barolo jeune, souple et puissant !

✂ BULLES ✂

LAMBRUSCO DI GRASPAROSSA AMABI LE GALA 75CL 28€

Cleto Chiarli (Emilia Romagna)

100% Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Vin rouge délicatement effervescent avec une touche de sucre résiduel : les clés d'une gourmandise incomparable! Servi bien frais, le Lambrusco dévoile des notes de cerises noires, de mûres et de cassis avec une bouche conjuguant douceur et fraîcheur!

PROSECCO DOC TREVISO BRUT 33€

Le Contesse (Veneto)

100% Glera

À l'examen visuel, il se présente brillant et il est possible d'en saisir la robe jaune paille clair, ainsi que le perlage de petites bulles assez nombreuses, au grain fin et persistant. À l'examen olfactif, ressortent des arômes floraux agréables, représentés notamment par les délicates notes de glycine et de fleurs d'acacia et dégagent également les caractéristiques fruitées typiquement ponctuées de notes de pêche et de pomme golden. En bouche, il est agréable et équilibré.

FRANCIACORTA DOCG BRUT 55€

Lantieri (Lombardia)

80% Chardonnay, 10% Pinot blanc et 10% Pinot noir

L'étoile montante en Italie en matière de méthode Champenoise. Arômes de pain grillé, levures et minéraux. Un palais qui se dévoile bien articulé, plein et profond. Finale souple et minérale et fraîcheur toujours bien présente.