



CARTE DES VINS

✂ VINS BLANCS ✂

75CL

KRIYA - PECORINO TERRE DI CHIETI IGP - BIO 27€

Famiglia di Carlo (Abruzzo)

5€

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 silice et quelques nuances raffinées d'herbes aromatiques. Une belle surprise ! La bouche correspond à son nez : un vin goûtu et équilibré

MILLEFIORI - CHARDONNAY

Paololeo (Puglia)

29€

5€

100% Chardonnay

Une belle robe dorée aux reflets verdâtres. Ses parfums sont fruités. On peut déceler la pêche et l'abricot, ainsi que quelques nuances de fruits tropicaux. En bouche, il se montre sec et fruité à la fois : un bel équilibre avec une pointe de fraîcheur en fin de bouche.

GAVI DOCG

La Smilla (Piemonte)

30€

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.

"FICHETO" BIANCO IGT

MASSERIA BORGO DEI TRULLI (Puglia)

30€

33% Fiano, 33% Malvasia, 33% Sauvignon

Chaque cépage est vinifié séparément. Après un équeutage délicat, les grappes ne sont pas pressées mais laissées macérer dans leurs peaux pendant 24h à 10° pour augmenter l'extraction des arômes délicats. Les raisins sont ensuite pressés et approximativement 60% de la production est placée dans des réservoirs de fermentation en acier inoxydable. La fermentation se fait à une température contrôlée de 16° durant 10 jours. Les 40% de la production restants sont placés dans de nouvelles barriques françaises durant 5 mois pour extraire un maximum les arômes.

MONOVARIETALI - VIOGNIER DOC BIO

Baglio di Pianetto (Sicilia)

32€

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 et corsé avec une bonne persistance.

LACRYMA CHRISTI BIANCO DOP

Torre Varano (Campania)

35€

80% Caprettone, 20% Falanghina

Sa couleur jaune paille est invitante. Son nez dégage des parfums de fruits (pêche, pomme, abricot) avec quelques touches florales telles que le genêt. Sa bouche est fraîche, savoureuse, vibrante avec une belle longueur en acidité et une belle persistance.

✂ VINS ROSÉS ✂

75CL

"TREMENTI" ROSATO VINO ITALIANO

Orion Wine (Italy)

28€

5€

50% Negroamaro et 50% Corvina

Un vin extrêmement frais, vif et élégant. La couleur est un rose profond, avec des notes de corail. Des notes éclatantes de cerise, de fraise et de framboise jaillissent du verre. En bouche, le vin est riche et acidulé, avec des notes rafraîchissantes de fruits rouges et une acidité extrêmement agréable et équilibrée.

PASSITIVO PRIMITIVO ROSÈ

Paololeo (Puglia)

30€

100€ Primitivo

Le rosé des gourmands. Un palais charnu, associé à une superbe présence du fruit et une pointe de sucrosité permettent d'obtenir un rosé à l'équilibre parfait. Il sera le compagnon idéal de vos repas frais d'été, tout en gardant la matière nécessaire à accompagner un repas tout entier.

✂ VINS ROUGES ✂

75CL

MR. MONT DOC

Casal Thaulero (Abruzzo)

27€

5€

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.

BUON PAGGIO-PIEMONTE GRIGNOLINO DOC

Cantine Povero (Piemonte)

28€

5€

100% Grignolino

Sa couleur est d'un rubis clair brillant et les parfums sont délicats et élégants. En bouche, les arômes de fruits et d'épices sont omniprésents : mûre, framboise, fraise, sauge, poivre blanc et clou de girofle. La bouche est agréablement sèche avec des tanins harmonieux et une finale sur l'amande.

«PASSITIVO» PRIMITIVO IGT

Paolo Leo (Puglia)

30€

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.

"DRAGONE" ROSSO TOSCANA IGT

Podere La Vigna (Toscana)

31€

Sangiovese, Canaiolo Nero, Syrah, Cabernet

Vin à la couleur rouge rubis, bouquet fin aux senteurs de fruits des bois. Petit vin élégant et fruité, avec des tanins arrondis et bien affinés. Son équilibre parfait et son intense parfum lui confèrent un goût particulièrement fruité et persistant.

NEGRAMANTE -NEGROAMARO SALENTO IGP

Paololeo (Puglia)

32€

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 ✂

✂ GRANDS VINS ✂

"IL CERRO DEI LOCCHI" MONTECUCCO DOC 75CL **32€**

Vegni Medaglini (Toscana)

80% sangiovese - 10% merlot - 10% syrah

Proche de la ville de Montalcino, avec un terroir unique, l'appellation Montecucco produit des vins riches et intenses. Au nez, des arômes de fruits rouges mûrs, légèrement confits s'associent aux arômes d'évolution et de cuir. La bouche est gourmande, aux tanins bien présents, avec une belle acidité et une matière débordante.

AGLIANICO SANNIO DOP **32€**

Torre Varano (Campania)

100% Aglianico

De couleur rouge rubis, il présente un intense arôme de fruits rouges. Il a une saveur douce avec un goût persistant fruité et épicé. La matière est souple et les tanins sont parfaitement fondus.

50 ANNI - NERO D'AVOLA RISERVA DOC **34€**

Maggio Vini (Sicilia)

100% Nero d'Avola

Le Nero d'Avola est le plus typique des vins rouges siciliens. Robe rouge intense, bouquet fruité, goût puissant avec des notes épicées. Cette version Riserva est issue de vieilles vignes de plus de 50 ans. Une sélection des plus belles grappes et un grand travail de vinification font de ce Nero d'Avola un vin puissant à déguster sans plus tarder!

"LA VOCATA" - BARBERA D'ASTI DOCG **40€**

Cantamessa (Piemonte)

100% Barbera

Magnifique Barbera dans toute sa splendeur. Il se dévoile avec sa belle robe rouge rubis intense. Le nez vous envoûtera par ses arômes de cerise, framboise, prunes, mais aussi avec une trame terreuse intéressante. La bouche est très ample et chaude soutenue par la typicité du Barbera : rondeur et de douceur. L'équilibre est atteint vivacité certaine.

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 rempli de fruits et d'épices avec de beaux tanins et du fruit.

"A QUO" - IGT TOSCANA **46€**

Montepeloso (Toscana)

45% Sangiovese, 20% Malvasia Nera, 20% Cabernet Sauvignon, 20% autres cépages (Marselan et Alicante Bouschet)

A QUO apparaît vêtu de sa robe rouge dense mais brillante à la fois. Il propose un bouquet précis et expressif de fruits noirs, de notes herbacées mixées avec des touches minérales et épicées. Au palais il marque par sa fraîcheur, sa minéralité et une belle tension. La fin de bouche, très persistante ramène au fruits noirs avec une subtile trame boisée.

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 bien amalgamés. Au final, une sensation d'harmonie maîtrisée et une longueur fraîche et vivante.

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 Costero (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.