

Le
BANQUET^{des}
SOPHISTES

LES
VINS

LES BLANCS



12cl/75cl

LES BULLES

Crémant Brut, Domaine Michel Goettelmann

7,50/36€

**AOC Champagne Brut « 1,2,3...Meunier »,
Domaine Devillers**

14,5/70€

AOC Blanc de Noirs Extra Brut, Domaine Philipponnat 2015

125€

VIFS ET LÉGERS

**VDF Rhône « Biotifulfox »,
Famille Coulon 2021 BIODYNAMIE**

7,50/36€

Un vin blanc léger, frais et gourmand aux arômes de pêche et d'abricot... Pour accompagner Volaille et Poisson

7,50/36€

**VDF Toul « Fraîcheur »,
Domaine Arbre Viké 2022 NATURE**

Un vin frais comme son nom l'indique...léger, aux notes citronnées, idéal dès l'apéritif et également pour accompagner Nos Entrées et Poissons...

**AOP Riesling «Côte de Rouffach»,
Domaine Muré 2022 NATURE**

8,50/41€

Sec et vif, aux notes d'agrumes avec une belle acidité...un Riesling comme on les aime !

FRUITÉS ET GOURMANDS

**AOC Côtes Chalonnaise ,
Domaine Theulot 2022**

8,50/41€

Un Chardonnay comme on les aime...Minéralité, élégance et Gourmandise

**VDF Rhône « Jamais Malade »,
Domaine de l'Arbre 2022 NATURE**

8,50/41€

Sur le Terroir de Saint Joseph...Un vin qui allie fraîcheur, minéralité et punch...Parfait pour accompagner Viande blanche, Poisson...

LES BLANCS



12cl/75cl

**AOP Chignin Bergeron « Grand Blanc » ,
Château de Mérande 2022 BIODYNAMIE**

8,50/41 €

Un vin généreux en bouche, avec des notes d'abricots bien mûrs qui offre une belle finale fraîche et minérale...parfait !

8,50/41€

**VDF Rhône « Gratte Conil » ,
Domaine du Petit Oratoire 2022 NATURE**

Un bel équilibre entre complexité, fraîcheur et rondeur... un vin tout en tension et gourmandise

8,50/41€

**AOC Pinot Gris « Terre de Volcan » ,
Domaine Kamm 2020 NATURE**

Un Pinot Gris Sec et fruité...Minéral, et gourmand...
à tester absolument !

7,50/36€

**IGP Pays d'Oc « Viognier » ,
Domaine Mas Nicolas 2023 BIO**

Un vin avec du corps et beaucoup de fraîcheur... Le tout révélant des notes de citron, de gingembre et de poivre...

8,50/41€

**IGT Verdeca ITALIE « Due Trulli » ,
Domaine Albéa 2022**

Un vin des Pouilles aux notes florales... frais et savoureux en bouche il accompagnera à la perfection tout votre repas

NOS PETITS TRÉSORS

**VDF Sud Ouest « Gemini » ,
Clos Uroulat 2022**

7,50/36€

Idéal dès l'apéritif, un vin moelleux aux notes gourmandes de Fruits exotiques...en gardant une belle fraîcheur

**AOC Gewuztraminer ,
Domaine Fritsch 2021**

7,50/36€

Sec et fruité, équilibre parfait pour accompagner nos touches exotiques ...

LES ROUGES



LÉGERS ET FRUITÉS

AOC Bourgogne Rouge, Domaine Olivier Merlin 2021

8,50/41€

Un Pinot Noir avec une belle structure en bouche, des tanins veloutés et soyeux

VDF Toul « Spirale 3 », Domaine Arbre Viké 2022 NATURE

8/38€

Un vin Frais, riche et Flatteur pour les amateur de gourmandises... dès l'apéritif, avec nos Viandes rouges... Dessert chocolaté...

AOC Pinot noir, Domaine Rolland Schmitt 2022 BIO

7,50/36€

Du fruit, de la gourmandise, et de petits tannins tout fins

VDF Loire « Piak », Domaine Bobinet 2022 Nature

7,50/36€

Bouche juteuse et gourmande avec une belle énergie

GOURMANDS ET VELOUTÉS

AOC Côtes du Rhône « Le temps est venu », Domaine Ogier 2021

8/38€

Notes de Cassis, cerise noire...un vin puissant et généreux...

VDF Beaujolais « Ronchon », Domaine J F Debourg 2020 NATURE

7,50/36€

Petits fruits rouges, gourmandise et légèreté...Dès l'apéritif et pour tout le repas, un vin rempli de bonne humeur...

LES ROUGES



**DOC Barbera d'Alba,
Domaine Reverdito 2021 BIO**

8/38€

Bouche croquante...Fruité et soyeux, une pépite Italienne

**Pinot Noir « Coeur de Chasse » ,
Domaine Léon Beyer 2018**

60€

Intense petits fruits, note d'épices et tannins souple..
Ampleur et longueur...tout est là !

**VDF Gard « Carré du Loup »,
Domaine Scarlata NATURE**

7,50/36 €

Une petite bombe de fruits et d'épice alliant gourmandise et fraîcheur...

CHARPENTÉS

**AOC Faugères «Le Coing Secret» ,
Domaine Mas Nicolas 2020 BIO**

8/38 €

Structuré, délicat et d'une belle longueur...parfait avec nos Plats Carnivores

**IGP Côtes Catalane «Tous des Oiseaux» ,
Domaine Réveille 2019 BIO**

7,50/36€

Fruits noirs croquants...tanins élégants et fins...

**AOP Sainte Foy Côtes de Bordeaux « Cuvée Diane » ,
Chateau Pré la Lande 2015 BIODYNAMIE**

8,50/41€

Bouche franche et puissante, finale est ample et sensuelle sur des notes de cacao et de vanille...Un Bonheur pour Nos plats de Caractère

LES VINS D'EXCEPTIONS

LES BLANCS

AOC Chablis 1er Cru « Secher » Domaine Jean Collet & Fils 2019	86€
AOC Givry Cuvée «Les Survivants» Domaine Desvignes 2021	66€
VDF Loire « Les Gruches », Domaine Bobinet 2019 Nature	65€
AOC Savennières "Les Genets", Domaine Damien Laureau 2018 BIO	81€
AOC Bordeaux « R », Château de Rieussec 2013	68€
AOC Riesling « Grand Cru Hengst », Domaine Josmeyer 2017 BIO	78€

LES VINS D'EXCEPTIONS

LES ROUGES

AOC Mercurey Vieilles Vignes, Domaine Theulot Juillot 2022	52€
AOC Châteauneuf du Pape, Domaine Beurenard 2016	82€
AOC Saint-Estèphe , CHATEAU LES ORMES DE PEZ 2020	76€
AOC St Emilion Grand Cru « La Grange des Bardes », Domaine Gonzagues 2019	65€
AOC Saumur Champigny « La Porte de Saint Jean », Domaine Sylvain Dittièrre 2019 BIO	81€
AOC Givry «La Grande Berge» Domaine Desvignes 2020	62€

