

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 Philiponnat 2015

125€

VIFS ET LÉGERS

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

8,50/41€

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

7,50 / 36€

VDF Languedoc « Rolle » ,

Domaine Villepeyroux Forest 2021 BIO

Un vin vif , idéal pour se rafraichir dès l'apéritif

VDF Languedoc « à Elise » ,

8 / 38€

Domaine des Frères Amiel 2022 BIODYNAMIE

Un vin blanc ample aux notes d'agrumes, frais et tendu...

VDF Toul « Fraîcheur » ,

36 €

Domaine Arbre Viké 2022 NATURE

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

AOP Riesling « Réserve de Romane » ,

8,50/41€

Domaine Diringier 2022 Bio

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

FRUITÉS ET GOURMANDS

AOC Macon Cruzilles « Au Quin » ,

9/44€

Domaine du Maynes 2022 BIODYNAMIE

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

VDF Rhône « Jamais Malade » ,

41€

Domaine de l'Arbre 2022 NATURE

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

LES BLANCS



**AOP Roussette de Savoie « Les Monettes »,
Domaine de Lucey 2022 BIODYNAMIE**

8/38 €

Un vin Solaire et frais...plein de Fraîcheur !...Parfait pour vous
surprendre dès l'apéritif et pour accompagner tout le repas !

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

**VDF Rhône « Mantigny »,
Domaine J F Debourg 2021 NATURE**

8/38€

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

**AOC Alsace « Printemps »,
Domaine Wunsch&Mann BIO**

7,50/36€

Un vin qui annonce le retour des beaux jours avec beaucoup de
fraicheur... idéal dès l'apéritif pour rêver de terrasse...
parfait avec nos entrées, viandes blanches et poissons...

8,50/41€

**VDF Languedoc « Blanc de Noir »,
Château Del Ranq 2022 BIODYNAMIE**

Un vin aux notes florales... frais, élégant et gourmand 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 Macon Rouge, 9/44 €
Domaine du Maynes 2022 BIODYNAMIE

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

VDF Toul « Spirale 3 », 8/38 €
Domaine Arbre Viké 2022 NATURE

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

AOC Pinot noir, 8/38 €
Domaine Wunsch&Mann 2022 BIO

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

AOP Coteaux Bourguignon, 7,50/36 €
Domaine J F Debourg 2020 NATURE

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

GOURMANDS ET VELOUTÉS

IGP Pays d'Oc « Rip Purple », 7,50/36 €
Domaine Villepeyroux Forest 2021 BIO

Acidulé, croquant et frais...
Pour accompagner tout votre repas...

LES ROUGES



**AOC Grignan Les Adhémars «Le Bois des Truffes»
Domaine Val Rhodania 2020**

7,50/36 €

Un vin facile, souple et gourmand ...Un vin de plaisir immédiat

**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

**DOC Chili « Bicicleta Reserva » ,
Domaine Cono Sur 2021**

8/38 €

Velouté, Voluptueux et d'une belle longueur...parfait avec nos Plats Carnivores

**AOC Minervois « Saint Louis » ,
Domaine Villepeyroux Forest 2022 BIO**

7,50/36 €

Fruits rouges mûr... un vin solaire, structuré pour nos plats de Caratère !

**AOP Sainte Foy Côtes de Bordeaux « Cuvée Diane » ,
Château 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...

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 Pic Saint Loup « Le Ribou » Château Del Ranq 2021 BIODYNAMIE	57€

