

Le
BANQUET^{des}
SOPHISTES

LES
VINS

LES BLANCS



LES BULLES

- Crémant Brut, Domaine Michel Goettelmann** 7,50/36 €
AOC Champagne Brut « 1,2,3...Meunier », 14,5/70 €
Domaine Devillers
- AOC Blanc de Noirs Extra Brut, Domaine Philiponnat 2015** 125€

VIFS ET LÉGERS

- AOC Pinot Gris « Terre de Volcan» ,** 8,50/41€
Domaine Kamm 2020 NATURE
Un Pinot Gris Sec...Minéral, et gourmand...à tester absolument !
- AOP PicPoul de Pinet « Jean Le Blanc » ,** 7,50/36€
Domaine Campaucels 2022 Bio
Frais et vif, aux notes d'agrumes...Superbe avec Poissons et Fruits de Mer
- VDF Languedoc « Rolle » ,** 7,50 / 36€
Domaine Villepeyroux Forest 2021 BIO
Un vin vif , idéal pour se rafraichir dès l'apéritif
- 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 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 !
- « Eclipse » Gewurztraminer Orange,** 44€
Domaine Saint Remy 2022 Bio
Un Gewurztraminer de macération..Coing... rose et épices avec de légers amers...Idéal sur Nos mets aux notes Asiatiques

FRUITÉS ET GOURMANDS



AOC Macon Cruzilles « Au Quin », Domaine du Maines 2022

9/44 €

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

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 !

IGP Maures « Oh mes Gars », Domaine de la Fouquette 2023 NATURE

7,50/36 €

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

IGT Italie « Trevenezie », Domaine Buglioni 2022 Bio

8/38 €

Un vin surprenant, vif et élégant...a tester absolument !

AOC Muscat Ottonel, Domaine Barmès Buecher 2023 Biodynamie

8/38 €

Un vin aux notes florales... frais, élégant et gourmand en bouche il accompagnera a la perfection tout votre repas !

NOS PETITS TRÉSORS

AOC Gaillac, Château Clément Termes 2020

7,50/36 €

Idéal dès l'apéritif, un vin moelleux aux notes de tilleul et de Fleurs...

AOC Gewurztraminer « Esprit de Mathilde », Domaine Dirringer 2020

8,50/41 €

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

LES ROSES



12cl/75cl
7,50/36 €

**AOP Corbières « Larguez les Amarres »,
Château Valmont 2023 BIO**

Acidulé, vif et frais...Parfait dès l'apéritif...puis sur Entrées estivales et Poissons

**VDP Gard «Pas de Toro dans la Vigne» ,
Domaine Scarlata BIO**

Frais, tout en croquant ...Un vin de plaisir ! Dès l'Apéritif, avec Viandes Blanches et Nos Touches Asiatiques

7,50/36 €

LES ROUGES

LÉGERS ET FRUITÉS

**AOC Macon Rouge,
Domaine du Maynes 2022 BIODYNAMIE**

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

9/44 €

**VDF Toul « Spirale 3 »,
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...

8/38 €

**AOC Pinot noir,
Domaine ZEYSSOLFF 2023 Bio**

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

7,50/36 €

VDF Loire « Piak », Domaine Bobinet 2022 Nature
Bouche juteuse et gourmande avec une belle énergie

36 €

GOURMANDS ET VELOUTÉS



**AOP Languedoc « Milan Noir »,
Domaine Campaucels 2021 BIO**
Fruits noirs, croquant et frais...
Pour accompagner tout votre repas...

7,50/36 €

**IGP Maures « Oh mes Gars » Carignan ,
Domaine de la Fouquette 2023 NATURE**

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

7,50/36 €

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

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

60 €

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

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

7,50/36 €

CHARPENTÉS

**IGP Pouilles Italie « Paralupi » ,
Domaine Varaglione 2021**

Velouté, Voluptueux et plein de Soleil et de chaleur...parfait avec nos Plats Carnivores

8,50/41 €

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

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

7,50/36 €

**AOP Côtes de Provence « Bonne Chère » ,
Domaine de la Fouquette BIO**

Bouche puissante et généreuse... notes de réglisse...tannins présents et suaves...Idéal avec Nos Plats de Caractère

7,50/36 €

LES VINS D'EXCEPTIONS

LES BLANCS

AOC Chablis 1er Cru « Secher » Domaine Jean Collet & Fils 2019	86€
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€
VDF Rhône « Jamais Malade », Domaine de l'Arbre 2022 NATURE	41€

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€
AOC Volnay « Sur Roches » , Domaine Dubuet-Boillot 2022	82€

