

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 »,
Domaine Devillers**

14,5/70 €

VIFS ET LÉGERS

**AOC Pinot Gris Sec ,
Domaine Saint Remy 2022 BIODYNAMIE**

8/38 €

Un Pinot Gris Sec...Minéral aux notes de Fleurs blanches...à tester absolument !

**AOP PicPoul de Pinet « Jean Le Blanc »,
Domaine Campaucels 2022 Bio**

7,50/36 €

Frais et vif, aux notes d'agrumes...
Superbe avec Poissons et Fruits de Mer

**IGT Italie « Trevenezie »,
Domaine Buglioni 2022 Bio**

8/38 €

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

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

36 €

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

**AOP Riesling ,
Domaine Exeterra 2023 Biodynamie**

8/38 €

Vif et tendu, un Riesling aux notes d'agrumes avec une finale iodée
...comme on les aime !

**« Eclipse » Gewurztraminer Orange,
Domaine Saint Remy 2022 Bio**

44 €

Un Gewurztraminer de macération..Coing... rose et épices avec de
légers amers...Idéal sur Nos mets aux notes Asiatiques

FRUITÉS ET GOURMANDS



AOC Viré Clessé VV « Clos du Château », Domaine Robert Marin 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

VDF Sud Ouest « Les Agudes », Domaine Mas Del Périé 2023 BIO

7,50 / 36€

Un vin frais,plein de peps et fruité... dès l'apéritif !

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 !

VDF Loire « 1er Rendez-vous », Domaine Jousset 2022 BIODYNAMIE

8,50/41€

Un Chenin comme on les aime...Elégant, Gourmand et Frais !

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

7,50/36 €

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

LES ROUGES

LÉGERS ET FRUITÉS

VDF Loire « Résiste », Domaine Jousset 2022 BIODYNAMIE

7,50/36 €

Un vin de plaisir, des petits fruits tout en légèreté et fraîcheur...

AOC Beaune « Grand Coeur », Domaine Dubuet - Boillot 2022

9/44 €

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

AOC Pinot noir, Domaine ZEYSSOLFF 2023 Bio

7,50/36 €

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

VDF Loire « Piak », Domaine Bobinet 2022 Nature

36 €

Bouche juteuse et gourmande avec une belle énergie

GOURMANDS ET VELOUTÉS



**VDF Gard « Syrabelle »,
Domaine Un Coin sur Terre 2023 Bio**

8/38€

Quand les notes de fruits rouges bien mûres de la Syrah se mêlent à la rondeur du Grenache... un vin croquant et frais

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

7,50/36 €

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

**AOP Cahors « Haute Côte de fruit » ,
Domaine Mas Del Perié 2022 BIODYNAMIE**

7,50/36 €

Un Cahors surprenant, souple, frais et croquant ...

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

7,50/36 €

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

CHARPENTÉS

**AOC Montagne St Emilion « Mirande» ,
Château Franc Baudron 2022 BIODYNAMIE**

8,50/41 €

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

**AOC Lirac,
Domaine JM Delorme 2021 BIO**

8/38€

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

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

7,50/36 €

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

LES VINS D'EXCEPTIONS

LES BLANCS

AOC Champagne « Blanc de Noirs » Extra Brut, Domaine Philiponnat 2015	125€
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 2018 BIO	78€
VDF Rhône « Jamais Malade », Domaine de l'Arbre 2022 NATURE	41€

LES VINS D'EXCEPTIONS

LES ROUGES

AOC Châteauneuf du Pape, Domaine Beurenard 2016	82€
AOC Lalande de Pomerol, Château les Annereaux 2019 BIODYNAMIE	60 €
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€
AOP Cahors « La Roque » , Domaine Mas Del Perié 2022 BIODYNAMIE	57 €
AOC Volnay « Sur Roches » , Domaine Dubuet-Boillot 2022	82€
Pinot Noir « Coeur de Chasse » , Domaine Léon Beyer 2018	60 €

