

Le
BANQUET^{des}
SOPHISTES

LES
VINS

LES BLANCS



LES BULLES

Crémant Brut « Prestige », Domaine Saint Rémy

8/38 €

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

15/71 €

VIFS ET LÉGERS

**VDF Languedoc « A Elise »,
Domaine des Amiel 2022 Bio**

8,50/41 €

une attaque sur le gras et la rondeur avant de laisser place à une finale saline et une belle acidité... Un vin élégant, de gastronomie...

**AOC Arbois « Savagnin Ouillé »,
Domaine Fumey Chatelain 2022 Bio**

9/44 €

Une bouche ronde, vive et équilibrée... tension minérale et finale iodée et saline...Un Vin parfait pour toute notre Carte de Saison.. Osez et Régalez vous !

**AOP Riesling « Wolxheim »,
Domaine Kelhetter 2015 BIO**

8/38 €

Un Riesling ample, tonique et salin..comme on les aime !

**VDF Alsace « Fusion »,
Domaine Durringer Bio**

7,50/36 €

Sec et aromatique...assemblage des Pinots Alsaciens tout en fraîcheur et gourmandise

**VDF Languedoc « Blanc de Noir »,
Château del ranq 2023 Bio**

8,50/41 €

Très floral, un vin en élégance et en gourmandise sur les terroirs de Pic saint Loup

FRUITÉS ET GOURMANDS



12cl/75cl
9/44 €

AOC Viré Clessé,

Domaine Les Gandines 2023 BIO

Une bouche fruitée, riche, et généreuse aux notes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits exotiques...

7,50/36€

AOP Côte du Rhône « Les Ondines »,

Domaine Les Ondines 2023 BIO

un Vin aromatique et ample équilibré par la fraîcheur de la Clairette....

AOC Cabardès « Délit »,

Domaine Crouzet 2022 Bio

Notes vanillée, beurrée et enfin citronnée...une bel équilibre entre tension et générosité

8,50/41€

AOC Anjou « Le Haut de la Garde »,

Château Pierre Bise

Acidulé, fruité...tout en fruits et en Peps ! A tester !

8/38€

AOC Vacqueyras « Les Ondines »,

Domaine Les Ondines 2023 BIO

Notes d'agrumes et de fleurs blanches... La bouche est vive et tendue sur des notes vanillées ...la finale est minérale et intense.

8,50 /41€

NOS PETITS TRÉSORS

AOC Pinot Gris « Grand Cru Hengst »,

Domaine Wunsch&Mann 2018 BIO

Notes de fruits confits, de coing, La bouche est ample, ronde et soyeuse...Parfait dès l'Entrée...jusqu'au Fromage ou Dessert !

8,50/41€

VDF Sud Ouest « La Gouyate »,

Domaine Barouillet BIODYNAMIE

Idéal dès l'apéritif, un vin aux notes d'Abricot, avec une sucrosité légère et gardant une belle fraîcheur...

7,50/36€

AOC Gewurztraminer « Terre de Grès »,

Domaine Robert Roth 2020 BIO

Bouche ronde et douce puis subtilement épicé ...l'équilibre parfait nos touches exotiques ...

7,50/36€

Tous nos vins s'entendent en Prix Nets

LES ROUGES



LÉGERS ET FRUITÉS

**AOC Fitou « Amassa »,
Domaine Mamaruta 2022 BIO**

8/38 €

Un cinsault aux notes Cerises et Canneberges...un vin de Soif,
à partager entre copains...

**VDF Loire « Loustic »,
Domaine Emmanuel Haget 2023**

7,50/36 €

Un vin de plaisir, sur des notes de fruits rouges frais

**AOC Macon Burgy
Domaine Les Gandines 2023 BIO**

9/44 €

Un Gamay floral sur le Fruit et la Violette ...
Précis, Rond et Juteux en bouche...

**AOC Arbois « No Sin Tou Tsefs »,
Domaine Fumey Chatelain 2022 BIO**

8/38 €

Un assemblage de tout les beaux cépages Jurassiens...
élégance, petits fruits et ampleur pour accompagner toute
notre Carte de Saison

GOURMANDS ET VELOUTÉS

**AOC Pinot Noir d'Alsace «Salzhof »,
Domaine Stoeffler 2023 Nature**

8,50/41 €

Arômes complexes de fruits noirs, En bouche, il est corsé,
fruité et élégant avec une finale minérale



12cl/75cl

7,50/36 €

**VDF Languedoc « A Coural »,
Domaine des Amiel 2021 Bio**

Gourmand et riche en Fruit Noir...un vin rond et Flatteur

8,50/41 €

**AOC Pic Saint Loup « Château del ranq »,
Château del ranq 2022 Bio**

un Pic Saint Loup tout en délicatesse...aux notes de fruits frais mentholés et d'épices...Une vraie petite pépite !

7,50/36 €

**AOC Séguret «Les Ondines ,
Domaine Les Ondines 2022 BIO**

un vin de plaisir entre amis...le plein de fruits et de gourmandises

8/38 €

**AOP Anjou « Clos de Coulaïne »,
Château Pierre Bise 2022 BIO**

Goûts francs de mûre, cerise et de cassis soulignés par une belle intensité... Un régal !

CHARPENTÉS

7,50/36 €

**AOP Corbières « Aventure » ,
Château Valmont 2021 BIO**

Ample et complexe... aux notes de fruits noirs confiturés, de garrigue...équilibré avec une belle longueur.

8,50/41 €

**AOC Vacqueyras « Les Ondines »,
Domaine Les Ondines 2022 BIO**

Une attaque ronde et fruitée, des tanins soyeux...
un vin de caractère pour nos plats carnivores !

8,50/41 €

**VDF Rhône « Foudre »,
Domaine Grangeneuve 2022**

Riche en fruits noirs, élégant et Soyeux ...Idéal avec Nos Plats de Caractère

LES VINS D'EXCEPTIONS

LES BLANCS

AOC Champagne « Blanc de Noirs » Extra Brut, Domaine Philiponnat 2015	125€
AOP Riesling « Le Clos Rittersberg », Domaine Exeterra 2022 Biodynamie	48€
AOC Riesling « Grand Cru Hengst », Domaine Jismeyer 2018 BIO	78€
« Eclipse » Gewurztraminer Orange, Domaine Saint Remy 2022 Bio	44€
AOC Savennières "Les Genets", Domaine Damien Laureau 2018 BIO	81€
VDF Loire « Les Gruches », Domaine Bobinet 2019 Nature	65€
AOC Pouilly Fumé « Terres blanches » , Domaine du Bouchot 2021	69€
AOC Ladoix Domaine D'Ardhuy 2023	86
AOC Chablis 1er Cru « Secher » Domaine Jean Collet & Fils 2019	86€
AOC Bordeaux « R », Château de Rieussec 2013	68€
VDF Rhône « Jamais Malade », Domaine de l'Arbre 2022 NATURE	41€
AOC Châteauneuf-du-Pape « Saintes Pierres de Nalys », Château de Nalys 2019	85€

LES VINS D'EXCEPTIONS

LES ROUGES

AOC Pinot Noir « Coeur de Chasse » , Domaine Léon Beyer 2018	60 €
AOC Saint-Estèphe , Château les Ormes de Pez 2020	76 €
AOC St Emilion Grand Cru « La Grange des Bardes » , Domaine Gonzagues 2020	65 €
AOP Cahors « La Roque » , Domaine Mas Del Perié 2022 BIODYNAMIE	57 €
AOC Volnay « Sur Roches » , Domaine Dubuet-Boillot 2022	82 €
AOC Aloxe-Corton Les Boutières « Les Valozières » , Domaine d'Ardhuy 2022	86 €
AOC Côte de Nuits-Villages « Le Clos des Langres Monopole Rouge » , Domaine D'Ardhuy 2022	86 €
AOC Saumur Champigny « Clos Echelier » , Domaine Des Roches Neuves 2018	81 €
AOC Châteauneuf du Pape, Domaine Beaurenard 2016	82 €
AOC Vacqueyras « Passion » , Domaine Les Ondines 2020	58 €

