

Le
BANQUET^{des}
SOPHISTES

LES
VINS

LES BLANCS



LES BULLES

Crémant Brut, Domaine Kelhetter

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...

**AOP Riesling « Origine » ,
Domaine Sohler les Vignerottes 2024 BIO**

7,50/36 €

Riesling délicat aux arômes de fleurs blanches et fleurs de vigne... Rond et gourmand, avec une salinité finale..comme on les aime !

**AOP Côte du Rhône « Les Ondines » ,
Domaine Les Ondines 2023 BIO**

7,50/36 €

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

**AOP Côte de Provence « Brin de Mimosa » ,
Domaine de la Fouquette 2024 BIO**

7,50/36 €

Élégant, aux arômes de fruits blancs ...parfait pour accompagner nos Entrées ou plats estivals...ou tout simplement dès l' apéritif ...

FRUITÉS ET GOURMANDS

**IGP Pays d'Oc ,
Domaine Mas Nicolas 2024 BIO**

7,50/36 €

Un vin Gourmand, avec du corps et une fraîcheur aux notes citronnées, de gingembre et poivre...Parfait pour la Saison !



**AOC Anjou « Le Haut de la Garde »,
Château Pierre Bise**

8/38€

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

**IGP Loire « Sauvignon Prima Vera »,
Château de la Viaudière 2024 Bio**

7,50/36 €

Flatteur, un rien frimeur...un vin généreux, avec une belle vivacité

**DOC Chili « Lazo Chardonnay »,
Domaine Undurraga 2023**

8/38€

Un Chardonnay exotique, charmeur...une bombe de fruits idéale pour vos apéros entre copains/copines ou en famille...ET PAS QUE !

**AOC Cabardès « Délit »,
Domaine Crouzet 2022 Bio**

8,50/41 €

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

**AOC Vacqueyras « Les Ondines »,
DomaineLes Ondines 2023 BIO**

8,50 /41€

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

NOS PETITS TRÉSORS

**AOC Côteaux du Layon ,
Château de la Viaudière 2022 BIO**

7,50/36€

Souple et très fruité aux notes de coing, ananas et litchi... une petite pointe acidulé en fin de bouche lui donne toute sa fraîcheur!

**AOC Gewurztraminer « Le Jardin d'Eden »,
Domaine Jost 2022**

7,50/36€

Un Gewurztraminer puissant, sec et gourmand... où s'entremêlent, aromates, fruits exotiques, épices et des notes florales...

LE ROSE



12cl/75cl

7,50/36 €

AOP Corbières « Larguez les Amarres », Château Valmont 2024 BIO

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

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...

AOP Anjou « Tuilé », Château de la Viaudière 2017 BIO

7,50/36 €

Notes de cassis, de framboise, de cuir, de clou de girofle et de violette ...S'en suit une belle longueur en bouche qui rendra ce vin indispensable a votre repas

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 Pinot Noir d'Alsace « Tradition », Domaine Stoeffler 2024 BIO

7,50/36 €

Arômes de mûres et cerises...un Pinot fruité, léger et harmonieux...Comme on les aime !

GOURMANDS ET VELOUTÉS

IGP Provence «Oh Mes Gars», Domaine de la Fouquette 2024 BIODYNAMIE

7,50/36 €

Une Syrah pleine de fruits et d'ampleur pour accompagner toute notre Carte de Saison



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

**DOC Rioja ESPAGNE « Caecus » ,
Domaine Pago de Larrea 2023**

7,50/36 €

Des notes de fruits et de la douceur...
un vin alliant Structure et élégance

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

7,50/36 €

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

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

8/38 €

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

CHARPENTÉS

**AOP Côte de Provence « Bonne Chère » ,
Domaine de la Fouquette 2023 BIO**

7,50/36 €

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

**AOP Faugères «Cydonia» ,
Domaine Mas Nicolas 2023**

8/38€

Notes de mûre, de réglisse et d'épices...une belle structure et
des tanins souples et élégants

**VDF Languedoc « A Peissou » ,
Domaine des Amiel 2020 Bio**

8,50/41 €

Du fruit rouge mûr et beaucoup d'épices..un vin plein mais
fin et équilibré avec des tanins déjà soyeux et une belle
longueur...Idéal avec Nos Plats de Caractère

LES VINS D'EXCEPTIONS

LES BLANCS

AOC Champagne « Blanc de Noirs » Extra Brut, Domaine Philipponnat 2015	125€
AOC Riesling « Grand Cru Muenchberg », Domaine Ostertag 2022 BIO	81€
« 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 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 Vacqueyras « Passion » , Domaine Les Ondines 2017	58 €

