

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...

**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 « Les Jardins »,
Domaine Ostertag 2023 BIO**

9/44 €

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 €

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

FRUITÉS ET GOURMANDS

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

8/38 €

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



12cl/75cl

7,50/ 36 €

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

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

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

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

8,50/41€

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

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

8/ 38€

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

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

8,50/41 €

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

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

8,50 /41€

NOS PETITS TRÉSORS

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

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

7,50/ 36€

**AOC Pinot Gris « Grand Cru Hengst » ,
DomaineWunsch&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€

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

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

7,50/ 36€

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 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 « Le Fruit Céleste », Domaine Jost 2023

8,50/41 €

Arômes de myrtille et la cerise noire, bouche ample et généreuse... de la Gourmandise a l'état pur



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.

**AOC Rasteau ,
Domaine Rabasse Charavin 202 ?**

8/38€

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

**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 « Sècher » 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 € |

