

Le
BANQUET_{des}
SOPHISTES

LES
VINS

LES BLANCS



LES BULLES

Crémant Brut, Domaine Guillaume Jost 2023

8/38 €

**AOC Champagne Brut « Signature 1er Cru »
Domaine BAUCHET Bio**

15/71 €

VIFS ET LÉGERS

**AOC Touraine « Nuit Blanche » ,
Domaine de la Piffaudière Nature 2023**

8,50/41 €

Dense et riche aux notes de citron confit et fenouil...finale saline et élégante... Un vin de gastronomie...

**AOP Riesling « Réserve de Romane » ,
Domaine Dirringer 2023 BIO**

8/38 €

Riesling sec et mineral soutenu par une acidité ciselée aux notes de citron vert...comme on les aime !

**AOP Languedoc « Les Pléiades » ,
Domaine Stella Nova 2023 Nature**

8/38 €

un Nez fruité ... une bouche tendue et fraîche ...Idéal pour vous regalez tout au long du repas!

**VDF Rhône « Chelou » ,
Domaine Un coin sur Terre 2024 Biodynamie**

7,50/36 €

Surprenant... À la fois fruité et floral ...Il séduit, intrigue, et charme... Laissez vous tenter !

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 !



12cl/75cl

7,50/36 €

**VDF Beaujolais « Mantigny »,
Domaine Debourg 2020 NATURE**

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 Pinot Gris « Silberberg »,
Domaine Kelhetter 2019 BIO**

8 / 38€

Notes fruitées... pâte de Coing... La bouche ample et fruité...la finale est saline....Equilibre parfait !

**AOC Vacqueyras « Les Ondines »,
Domaine Les 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 Guillaume Jost 2022**

7,50/36€

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



LE ROSE

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

7,50/36 €

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

LES ROUGES

LÉGERS ET FRUITÉS

AOC Beaujolais « Les Prenelles », Domaine Debourg Nature

7,50/36 €

Un Gamay à partager entre copains...
de la Gourmandise et de la fraîcheur

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 , Domaine Kelhetter 2023 BIO

7,50/36 €

Notes de petits fruits rouges...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

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

7,50/36 €

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

**AOC Tourraine « Côt »,
Domaine de la Piffaudière 2023 Nature**

7,50/36 €

Fruits mûrs avec une finale épicée... un vin fluide et digeste parfait pour toute notre carte ensoleillée...

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

7,50/36 €

Des notes de fruits et de douceur...alliant Structure et élégance

CHARPENTÉS

**VDF Rhône « Esperanza »,
Domaine Un Coin sur Terre 2024 Biodynamie**

7,50/36 €

Syrah et Grenache réunis pour un vin alliant gourmandise, souplesse et légers tannins...

**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

**AOC Languedoc « Mira Ceti »,
Domaine Stella Nova 2021 Nature**

8,50/41 €

Un vin alliant force et fraîcheur, fruit et épices..Tout en élégance ! 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€
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 St Emilion Grand Cru « La Grange des Bardes », Domaine Gonzagues 2020	65€
AOC Saint-Estèphe , Château les Ormes de Pez 2020	76€
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€

