

Le
BANQUET^{des}
SOPHISTES

LES
VINS



LES BLANCS

LES BULLES

Crémant Brut, Domaine Muré

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 minéral soutenu par une acidité ciselée aux notes de citron vert...comme on les aime !

**AOC Cairanne,
Domaine Rabasse Charavin 2023 BIO**

8,50/41 €

Caractère, charme et élégance ... parfait pour accompagner les repas simples entre copains...et ceux plus chics ...entre copains !

FRUITÉS ET GOURMANDS

**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 !



IGP Pays d'Oc , 7,50/36 €
Domaine Mas Nicolas 2024 BIO
Un vin Gourmand, avec du corps et une fraîcheur aux notes citronnées, de gingembre et poivre...Parfait pour la Saison !

VDF Beaujolais « Mantigny », 7,50/36 €
Domaine Debourg 2020 NATURE
Acidulé, fruité...tout en fruits et en Peps ! A tester !

IGP Loire « Sauvignon Prima Vera », 7,50/36 €
Château de la Viaudière 2024 Bio
Flatteur, un rien frimeur...un vin généreux, avec une belle vivacité

DOC Chili « Lazo Chardonnay », 8/38 €
Domaine Undurraga 2023
Un Chardonnay exotique, charmeur...une bombe de fruits idéale pour vos apéros entre copains/copines ou en famille...ET PAS QUE !

AOC Pinot Gris « Silberberg », 8/38 €
Domaine Kelhetter 2019 BIO
Notes fruitées... pâte de Coing... La bouche ample et fruité...la finale est saline....Equilibre parfait !

NOS PETITS TRÉSORS

AOC Côteaux du Layon , 7,50/36 €
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!

AOC Gewurztraminer « Marine » , 7,50/36 €
Domaine Sohler les Vignerones 2023 BIO
Un Gewurztraminer plaisant, fruité aux notes de litchi...
Belle longueur en bouche, frais et délicat...



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

**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 !

**VDF Loire « Garo'vin Lulu Berlué » ,
Domaine Cédric Garreau 2022 NATURE**

7,50/36 €

Notes de fruits noirs...une puissance aromatique équilibrée par
une belle acidité et des touches minérales ...le tout pour une
très belle structure harmonieuse...Bref, Comme on les aime !

GOURMANDS ET VELOUTÉS



**AOC Languedoc « Rien ne presse »
Domaine Stella Nova 2023 Nature**

7,50/36 €

Un vin de copain aux notes florales très élégantes...à partager !

**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

**AOC Côtes du Rhône « Laure » ,
Domaine Rabasse Charavin 2022**

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...

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 Rasteau ,
Domaine Rabasse Charavin 2021**

8/38 €

Notes de garrigue et de petits fruits noirs...une belle structure, de la gourmandise 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 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€
AOC Saumur « Clos du Moulin », Domaine des Roches Neuves 2022 BIO	79€
AOC Savennières "Les Genets", Domaine Damien Laureau 2018 BIO	81€
AOC Pouilly Fumé « Terres blanches », Domaine du Bouchot 2021	69€

LES VINS D'EXCEPTIONS

LES ROUGES

AOC Santenay 1er Cru CLOS ROUSSEAU , Domaine Justin Girardin 2021	75€
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 Chinon «L'Huisserie», Domaine Philippe Alliet 2021	78€
AOC Saumur Champigny « Clos Echelier » , Domaine Des Roches Neuves 2018	81 €
AOC Châteauneuf-Du-Pape , Domaine Hillaire 2023	78 €
AOC Vacqueyras « Passion » , Domaine Les Ondines 2017	58 €
AOC Côte-Rôtie, Domaine L'Euthymie de Sophie 2020	90€
AOC Castillon Côtes de Bordeaux , Domaine Clos Puy Arnaud 2016 BIO	78€
AOC St Emilion Grand Cru « La Grange des Bardes » , Domaine Gonzagues 2020	65€

