

— 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 Jurançon sec « Autres Pentes » ,
Domaine Castera 2024 BIO**

8/38 €

Vif et Acidulé aux saveurs d'agrumes et de fruits exotiques...un vin croquant et minéral avec une touche épicée...

**AOP Riesling « Schlossreben» ,
Domaine des Frères Engel 2023 BIO**

8,50/41 €

une grande fraîcheur soulignée par une intense salinité et une acidité rectiligne... Parfait avec nos volailles, Poissons et crustacés

**AOP Picpoul de Pinet,
Domaine Campaucels 2022 BIODYNAMIE**

7,50/36 €

un vin floral, muscaté et citronné...Elégant, à la fois tendre et frais, doté d'une petite touche d'amertume revigorante...

**AOP Languedoc « Cynarah » ,
Château de Cazeneuve 2024 BIODYNAMIE**

8/38 €

Un vin vif, avec du corps et une belle fraîcheur...Dès l'apéritif et pour sublimer tout le repas !

FRUITÉS ET GOURMANDS



VDF Rhône « Chelou » ,

Domaine Un coin sur Terre 2024 Biodynamie

Surprenant... À la fois fruité et floral ...Il séduit, intrigue, et charme...

Laissez vous tenter !

7,50/ 36 €

AOC Bourgogne Chardonnay,

Bouchard Père&Fils 2021

Un Chardonnay fruité avec une texture onctueuse et un zest de Peps !

8,50/ 41 €

IGP Loire « Sauvignon Prima Vera » ,

Château de la Viaudière 2024 Bio

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

7,50/ 36 €

AOC Arbois « Savagnin Ouillé » ,

Domaine Fumey Chatelain 2023

Notes de citron et fruits exotiques...Un vin à la fois droit, vif et puissant...un équilibre parfait entre générosité et fraîcheur. A Goûter!

8,50/ 41 €

AOC Alsace « Retenez son Nom » ,

Domaine Brand&Fils BIODYNAMIE

Au travers de sa robe paille, ce sylvaner s'exprime dans une minéralité où riment la poire, pomme, le citron....Equilibre parfait !

8 / 38 €

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 Gewurztraminer « Marine » ,

Domaine Sohler les Vignerones 2023 BIO

Un Gewurztraminer plaisant, fruité aux notes de litchi...

Belle longueur en bouche, frais et délicat...

7,50/ 36 €

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 Des Frères Engel 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 €

Un vin léger et équilibré avec une belle acidité et des touches
minérales ...tout en harmonie...Bref, Comme on les aime!

AOC Monthélie , Bouchard Père&Fils 2020

9/43 €

Notes de petits fruits rouges et noirs croquant en bouche...
Un Pinot très équilibré d'une grande souplesse...
Comme on les aime !

AOC Arbois « No Sin Tou Tsefs » , Domaine Fumey Chatelain 2023

8,50/41 €

Un vin vivant et énergique ...éclatant de fruits rouges avec des
touches subtiles d'épices et de poivre blanc

GOURMANDS ET VELOUTÉS

VDF Loire « Garo'vin Métisse » , Domaine Cédric Garreau 2021 NATURE

7,50/36 €

Fin et élégant...notes de fruits noirs, minéralité et structure...



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

7,50/36 €

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

**VDF Bordeaux «Virevolte»,
Domaine Closeries des Moussis 2023 BIODYNAMIE**

8/38 €

Un vin frais, souple, fruité, aux tannins très doux.
Un joli Médoc !

**AOC Pic Saint Loup « Les Calcaires » ,
Château de Cazeneuve 2022**

8,50/41 €

Fruits rouges croquants, un soupçon d'épices et de la
Garrigue...de la Puissance et de la Gourmandise !

**AOC Tournaine « 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

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...

**AOC Moulis ,
Domaine Closeries des Moussis 2022 BIODYNAMIE**

9/43€

Notes de fruits noirs, de sous-bois et de poivre...
Un Bordeaux avec une très belle structure tannique

**AOC Languedoc « Milan Noir » ,
Domaine Campaucels 2022 BIODYNAMIE**

7,50/36€

Notes de fruits noirs, de sous-bois et de poivre...
Un vin puissant et structuré

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 Pinot Noir « Mittelbourg » , Domaine Roth 2023	66 €
AOC Santenay 1er Cru CLOS ROUSSEAU , Domaine Justin Girardin 2021	75 €
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 €

