

Le
BANQUET_{des}
SOPHISTES

LES
VINS



LES BLANCS

LES BULLES

Crémant Brut « L'Instant Subtil », Domaine Dirringer Bio

8/38 €

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

71 €

**AOC Champagne « L'Authentique Rosé »,
Domaine Pierre Trichet**

85 €

SECS ET VIFS

**AOP Alsace « Le Clos Rittersberg »,
Domaine Exeterra 2022 BIO**

9/43 €

Un grand vin de gastronomie, minéral, tendu et avec des arômes sur les fleurs blanches qui s'ouvre lentement...

**VDF Languedoc « La Petite Parcelle de Blanc »,
Domaine La Petite Parcelle 2022 BIO**

8,50/41 €

Un vin ample et salin...explosif et charmeur...
L'équilibre se fait entre le terroir et le végétal...

**AOC Petit Chablis ,
Domaine Isabelle et Denis Pommier 2023**

9/43 €

Notes de Fleurs blanches et Fruit a chair blanche...
Un Chardonnay franc et frais !

**VDF Toul « Fraîcheur »,
Domaine Arbre Viké 2022 NATURE**

38 €

Un vin frais comme son nom l'indique...léger, aux notes citronnées,
idéal dès l'apéritif puis pour Nos Entrées et Poissons acidulées...



FRUITÉS ET GOURMANDS

VDF Languedoc « Blanc de Noir », Château del Ranq 2024 Bio

8,50/41 €

Un vin blanc floral, fruité et à la fraîcheur détonnante....
Tout en élégance !

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 !

AOC Côtes de Provence « Brin de Mimosa » , Domaine de la Fouquette 2025 Bio

7,50/36 €

Un blanc délicat et floral, une explosion de fraîcheur et d'élégance !
Dès l'apéritif et pour tout les plats de poisson...

AOC Sylvaner , Domaine Exeterra 2023 BIO

8 / 38€

Le Sylvaner comme on l'aime, avec une fraîcheur en bouche bien
tranchante... Minéral et Tonic !

NOS PETITS TRÉSORS

AOC Jurançon , Domaine Castera 2024 BIO

8,50/41€

Le Moelleux dans toute sa Gourmandise...équilibré, frais et digeste!

AOC Alsace «Tout Terriblement 2021» , Domaine Brand&Fils BIODYNAMIE

8,50/41€

Un Gewurztraminer très aromatique avec des senteurs
caractéristiques de miel et de litchi...



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

**VDF Loire « Accolade »,
Domaine Eric Chevalier 2024 BIO**

8/38 €

Une petite pépite tout en fraîcheur et légèreté...aux arômes
épicés avec de belles notes poivrées

**AOC Pinot Noir d'Alsace « Rouge d'Ottrott »,
Maison Vonville 2024 BIO**

7,50/36 €

Notes de petits fruits rouges...un Pinot fruité, léger et
harmonieux...Comme on les aime !

**AOC Hautes Côtes de Beaune ,
Domaine Jeanson Parigot 2023**

9/43 €

Un vin de plaisir croquant et gourmand...
Un Pinot très équilibré d'une grande souplesse...
Comme on les aime !

GOURMANDS ET VELOUTÉS

**AOC Pic Saint Loup « Rédarès »,
Château del Ranq 2024 Bio**

8,50/41 €

Un Pic Saint loup atypique...frais minéral et gourmand...



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

7,50/ 36 €

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

**AOC Ventoux «Les Amidyves » ,
Domaine Olivier B 2023 Nature**

8,50/ 41 €

Un fruité intense avec des notes rafraîchissantes de réglisse...
pour révéler un vin du Ventoux parfaitement équilibré...
le goûter, c'est l'adopter !

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

8/ 38 €

Un vin frais, souple, fruité...Un joli Médoc !

**IGP Val de Loire « Les Hauts de Cormiers » ,
Domaine Eric Chevalier 2023 BIO**

8,50/ 41 €

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

CHARPENTÉS

**IGP Collines Rhodaniennes « Maria » ,
Maison Baptistine 2023**

8,50/ 41 €

La bouche est puissante et élégante aux notes poivrées...
La syrah dans toute sa Beauté...

**VDF Rhône « Roots » ,
Domaine Un Coin sur Terre 2022 BIODYNAMIE**

8,50/ 41 €

Des vieilles vignes au caractère bien trempé révélant de la
structure, mais tout en finesse, en délicatesse...

**AOC Côtes de Provence « Bonne Chère » ,
Domaine de la Fouquette 2023 Bio**

7,50/ 36 €

La bouche est puissante, intense et généreuse...aux notes de
réglisses...avec de beaux tannins soyeux...

LES VINS D'EXCEPTIONS

LES BLANCS

AOC Pinot Gris 2019« Grand Cru Eichberg », Domaine Mann Vignoble des 3 Terres 2019 BIODYNAMIE	81€
AOC Riesling « Pfersigberg Lieu-dit Sundel », Domaine Mann Vignoble des 3 Terres 2023 BIODYNAMIE	83€
« Eclipse » Gewurztraminer Orange, Domaine Saint Remy 2022 Bio	44€
AOC Ladoix Domaine D'Ardhuy 2023	86 €
AOC Chablis 1er Cru « Fourchaume » Domaine Isabelle et Denis Pommier 2022	86€
AOC Bordeaux « R », Château de Rieussec 2013	68€
AOC Châteauneuf-du-Pape, Domaine Olivier Hillaire 2024	85€
AOC Saumur « Clos du Moulin », Domaine des Roches Neuves 2022 BIO	79€
AOC Savennières "Les Genets", Domaine Damien Laureau 2018 BIO	81€

LES VINS D'EXCEPTIONS

LES ROUGES

66 €	AOC Pinot Noir « Mittelbourg » , Domaine Roth 2023
75 €	AOC Santenay 1er Cru CLOS ROUSSEAU , Domaine Justin Girardin 2021
86 €	AOC Côte de Nuits-Villages « Le Clos des Langres Monopole Rouge » , Domaine D'Ardhuy 2022
60 €	AOC Beaune « La Blanchisserie » , Domaine Jeanson Parigot 2023
78 €	AOC Chinon «L'Huissérie», Domaine Philippe Alliet 2021
78 €	AOC Châteauneuf-Du-Pape , Domaine Olivier Hillaire 2023
60 €	AOC Terrasse du Larzac , Domaine La Petite Parcelle 2021 BIO
78 €	AOC Castillon Côtes de Bordeaux , Domaine Clos Puy Arnaud 2016 BIO

