

LES ROUGES

La Loire

	La 37.5cl	La 50cl	La 75cl
Anjou ac Rouge « Escapade » 2007 /2008 <i>Château de Bois Brinçon - X. Cailleau à Blaison-Gohier</i> Vin souple marqué par les épices, le fruit est craquant, compagnon de vos grillades, fromages et fromage de chèvre.	-	-	15,00 €
Anjou ac Rouge « La Seigneurie » 2007 /2008 <i>Château de Bois Brinçon - X. Cailleau à Blaison-Gohier</i> Vin fruité, plein et opulent, très à l'aise sur les cochonnailles et les salades.	-	12,00 €	17,00 €
Saumur Champigny ac 2007 /2008 <i>Le Clos des Cordeliers - Les Frères Ratron à Champigny</i> Un vrai Champigny pour les amateurs, fruits concentrés, tanins soyeux sur les viandes et les volailles.	-	16,50 €	19,50 €
St Nicolas de Bourgueil ac 2007/2008 <i>La Gardière - J. Mabileau à St Nicolas de Bourgueil</i> Plus léger que le Champigny, très parfumé, il peut être choisi pour accompagner un poisson.	13,00 €	-	21,00 €
Chinon ac 2007/2008 <i>Domaine de la Roche Honneur - S. Mureau à Savigny en Véron</i> Vin charnu avec une jolie souplesse des tanins.	-	16,00 €	19,00 €
Chinon ac « Prestige » 2003 /2005 <i>Domaine de la Roche Honneur - S. Mureau à Savigny en Véron</i> Très puissant et riche, ce cabernet élevé sous bois adore les grillades de boeuf et les fromages.	-	-	29,00 €

Le Bordelais

	La 37.5cl	La 50cl	La 75cl
Bordeaux ac Château Vignol 2005 /2006 <i>Mr et Mme Doublet à St Quentin de Baron</i> Vin fin, fruité et rond, tanins souples, se marie très bien avec le camembert chaud et les volailles.	-	-	18,00 €
Graves ac Rouge Château du Juge 2005 <i>Château du Juge - P. Dupleich à Béguey</i> Vin aromatique, souple et rond avec de la structure.	-	-	22,00 €
Côtes de Bourg ac Château Haut-Macô 2004/2005 <i>Les Frères Mallet à Tauriac</i> Vin fin et ample.	15,50 €	-	23,00 €
Montagne St Emilion ac 2006 <i>Château La Fleur - A. Richon à Montagne</i> Vin frais, boisé, et gourmand avec de jolies notes acidulées.	21,00 €	-	37,00 € (en 2005)
Lalande de Pomerol ac 2003 <i>Château La Fleur - A. Richon à Montagne</i> Vin équilibré, fruité et fin.	-	-	41,00 €

Les vins du Vignoble Albert Richon sont réputés pour leur équilibre. De jolies notes de sous bois et une bouche profonde favorisent un accord avec le bœuf, l'agneau, le lapin et même le sanglier.

LES VINS DE L'ÉCOLE BUISSONNIERE

LES VINS BLANCS TENDRES

Côteaux de l'Aubance ac 2007/2008

Domaine de la Douesnerie

M. Rabineau Fillion à Vauchrétien

Vin blanc moelleux de cépage chenin, très agréable à l'apéritif et particulièrement recommandé sur le foie gras.

Le verre 12cl

La 75cl

3,80 €

19,00 €

LES VINS BLANCS SECS

Le verre 12cl

La 37.5cl

La 75cl

La Loire

Sauvignon VPJF

Domaine de La Douesnerie

M. Rabineau Fillion à Vauchrétien

Vin blanc aromatique et souple.

3,00 €

-

14,00 €

Anjou sec ac « Terre de Grès » 2007/2008

Château de Bois Brinçon - X. Cailleau à Blaison-Gohier

Grand vin blanc de cépage chenin, gras et large, très à l'aise sur les St Jacques et les poissons en sauce.

-

-

21,00 €

Saumur ac Clos St Jouin 2008

Domaine de la Fuye - Ph. Elliau au Puy Notre Dame

Vin sec, charnu et gras. Désaltérant, très en valeur sur les poissons.

-

-

17,50 €

Sancerre ac « Les Caillottes » 2007/2008

Domaine Reverdy Ducroux à Verdigny en Sancerre

Vin blanc sec puissant et aromatique, de cépage sauvignon, plus vif que le chenin. Se comporte très bien sur les bases chèvre, poissons et crustacés, mais aussi terrines et pâtés.

-

22,00 €

32,00 €

De Vignobles en Vignobles

Bourgogne Aligoté ac 2007/2008

Domaine Remorquet à Nuits St Georges

-

-

25,00 €

LES ROSES

Le verre 12cl

La 37.5cl

La 75cl

Cabernet d'Anjou ac 2008

Château de Bois Brinçon - X. Cailleau à Blaison-Gohier

Vin rosé tendre et fruité, très agréable sur les pizzas et plats tomates.

-

-

18,00 €

Rosé de Loire ac 2008

Domaine de La Douesnerie - M. Rabineau Fillion à Vauchrétien

Vin sec, fruité et frais, se marie très bien avec les salades et les grillades.

-

9,00 €

13,00 €

Côtes Provence ac Rosé 2007/2008

Château des Ferrages - J. Garcia à Pourcieux

Vin rosé sec et parfumé, le Roi des rosés sur la cuisine méridionale, les poissons et les salades.

-

12,00 €

19,00 €

Chinon ac Rosé 2007/2008

Domaine de la Roche Honneur - S. Mureau à Savigny en Véron

Vin sec, équilibré, frais et puissant, idéal sur les terrines de poissons, mais également en apéritif.

-

-

18,00 €



Le vigneron Coup de Cœur de l'École

Prop. Ph. Elliau au Puy Notre Dame près de Saumur en Loire



Saumur ac Blanc Clos St Jouin 2008

Vin sec, charnu et gras. Désaltérant, très en valeur sur les poissons.

Saumur ac Rouge « Les Sarrandières » 2007 /2008

Vin rouge de cépage cabernet, très belle concentration aromatique sur le fruit, sur vos viandes rouges et fromages à croûte lavée et fleurie.

La Bille 75cl

17,50 €

17,50 €

Vignoble cultivé dans la plus pure tradition de l'agriculture biologique, sans produit chimique de synthèse.

Naissance d'un raisin nature, puis vin authentique, véritable reflet du terroir.

Saumur ac Méthode traditionnelle

Vin issu de l'agriculture biologique

Matière vineuse et grasse, idéal à l'apéritif comme un Champagne ou en fin de repas.

Prop. Ph. Elliau au Puy Notre Dame

La Bille 75 cl

22,00 €

Dégustez-le, laissez-le vous parler ...

Ses Vignerons et ses millésimés

Les matières proposées sur notre carte font l'objet d'une sélection parcellaire rigoureuse chez chaque vigneron.

Il en résulte une expression et un caractère parfois différents de ce que peut être l'appellation, habituellement.

