Sélection de vins à emporter
Avril 2020

La cave by B

Vif & Fruité : *un vin droit et aromatique, idéal pour apéritif et fruits de mer*

- Anjou « Terre de haut » Dom. De Bois Mozé - blanc-	9,90€
- Bourgueil "Sur le fruit" Dom Audebert – rouge -	9€
- Igp Pays d'Oc "blanc de rêve" Dom. La grande sieste – blanc-	12€
- Gaillac "Gourmand" L'enclos des Braves - blanc-	9€
- « Viognier » dom. Salitis - blanc-	11.50€
- Igp méditerranée "amour fruit » 2017 Rémi Pouizin – rosé -	7.50€
- Côtes de Gascogne "plaisir d'Emma" Dom Fortunet blanc-	6.50€
- Mâcon Serrières "Be good'N" – rouge -	13€
- « Vermentino » Dom. Salitis - blanc-	7€
- Igp Pays d'Oc "Nuances" Dom. La Cendrillon blanc-	12€
- Pacherenc du Vic Bil "Tradition" Dom Laougué blanc-	8€

Fin et délicat : *Finesse et délicatesse pour cette sélection propice aux plats de poissons et viandes légères*

- Anjou ‘’ Frère Etienne ‘’ Château du Breuil - blanc-	14€50
- Saint Romain Dom. Alain Gras – rouge -	25€
- Chinon "Rochette" Dom. Lambert - blanc-	18€
- Marsannay Dom. Trapet – rouge -	29€
- Chablis 1er Cru Mont de Milieu 2016 Dom. Fèvre - blanc-	29.50€
- Côtes du Rhône Village Visan "Native" Dom. Rémy Pouizin – rouge -	12€
- Saumur "Eolithe" Château de Fosse Sèche – rouge -	20€
- Muscadet S&M Haute tradition 2014 Dom. Landron - blanc-	24.50€
- Fiefs Vendéens « Mareuil » Château Marie du Fou 2016 – rouge -	9€
- Bordeaux Château Chillac – rouge -	9€

Léger et gourmand : *Vous recherchez un vin plein de fruits et facile ? Allez-y ils sont là*

- « Viognier » Domaine Perroud blanc-	10€50
- Bourgogne Hautes Côtes Beaune « Clos Perrière » Dom. Magnien– rouge -	19€50
- Beaujolais primeur Dom. Duperray– rouge -	8.50€
- Médoc Château 2015 Lacombe Noaillac– rouge -	16€

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Vins d’Aoc sauf si mention / bouteilles de 75cl pour les vins ou 70cl pour les spiritueux
Dans la limite des stocks disponible

- Fiefs Vendéens « Mareuil » Château Marie du Fou 2016 - rosé - 9€

- Côtes de Provence Sainte Roseline blanc- 10€

- Coteaux Bourguignons Domaine Duperray – rouge - 7.50€

- Beaujolais Villages Nouveau "Vignes de 1940" Dom. Dupré J.M – rouge - 9€

- Coteaux d'Ancenis Malvoisie Dom. Des Galloires - blanc- 10€50

- Cabernet/Côt Dom. Bonnet Huteau – rouge - 12€

Rond et complexe : *La catégorie qui remplit le palais d'arômes et de rondeur. Une bulle aromatique !*

- Chinon « Marie » Dom. Lambert – rouge - 19€

- Alsace riesling Riquewihr 2013 Dom Trapet - blanc - 14€

- Muscadet S&M « Fief du Breil » 2005 Dom. Landron - blanc- 29.50€

- Côtes du Rhône « les Estoubles » Dom. Rémy Pouizin – rouge - 9€

- St guilhem le désert "crapuleuse" Dom la grande sieste – rouge - 25€

- Corbières « Ad Clivum » Château Gléon – rouge - 9.50€

Puissant et velouté : *De la matière…De la belle matière ! Des tanins bien mûrs qui donnent envie d'en reprendre*

- Crozes Hermitage « Albéric Bouvet » 2014 Dom Gilles Robin – rouge - 21.50€

- Côtes catalane « les halles » Dom. Cazes - blanc- 20€

- Languedoc « L'audacieux » Dom. Jeanjean– rouge - 12€

- Côtes de Provence « Blanc de blancs » 2015 clos mireille dom Ott - blanc- 27€

- Muscadet S&M « fief du breil » 2006 Dom. Landron - blanc- 31.50€

Sélection « Prestige »

- Meursault Blagny 2012 dom. Matrot - blanc- 59€

- Chassagne-Montrachet 1er cru "Clos des Murées" 2013 Dom. Fontaine G. blanc- 64€

- Chassagne-Montrachet 1er cru "La Romanée" 2013 Dom. Fontaine G. - blanc- 88€

- Chablis grand cru « Les Preuses » 2015 Dom. Fèvre - blanc- 58€

- VDF Les tris de la chapelle 2011 Château de Fosse Sèche – moelleux - 49€

- Pic st loup « Bois tourtourel » 2009 Château de Lascaux – rouge – 51€

- Faugères "La Part du Diable" sylva plana – rouge - 45.50€

- Saumur rouge "La Réserve du Pigeonnier" 2015 Château de Fosse Sèche – rouge - 49€

- Saint Estèphe 2012 Château de Pez– rouge - 41€

- Châteauneuf du Pape « Clos de l'Oratoire » 2014 Domaine Ogier– rouge - 45€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Vins d'Aoc sauf si mention / bouteilles de 75cl pour les vins ou 70cl pour les spiritueux
Dans la limite des stocks disponible

- Volnay 1er cru « Clos des 60 ouvrées » 2011 Dom. La Pousse d'Or – rouge -	84€
- Pommard 1er cru « Les Jarollières » 2010 Dom. La Pousse d'Or– rouge -	78€

Champagne & Bulles

- Crémant de Loire Brut « Blanc Secret » Dom. De Bois Mozé - blanc-	15.50€
- Crémant de Loire Brut « Captiv Rosé » Dom. De Bois Mozé - Rosé-	15.50€
- Crémant de Loire Brut « Tradition » Dom. De Bois Mozé - blanc-	9.90€
- Crémant de Loire Brut « Désirée Anne » Dom. De Bois Mozé - Rosé-	9.90€
- Champagne Ruinart Brut blanc-	50€
- Champagne Bollinger « Rosé 2006 » Brut Rosé-	79€
- Champagne Billecart-Salmon « Réserve » Brut blanc-	40.50€
- Champagne Hugues Godmé « Extra Brut » - blanc -	32€
- Champagne Louis Roederer Brut – blanc -	42€
- Champagne Jacquesson n°741 Brut – blanc -	52€

Spiritueux

- Bas armagnac « intemporel Hors d'age » Maison Darroze	50€
- Calvados 3ans Maison Roger Groult	28€
- Chartreuse verte	48€
- Gin Distillerie H2B	34
- Gin Normindia Dom . du Coquerel	32€
- Vodka « Eor » Distillerie H2B	33€
- Vodka Squadron 303	45€
- Pastis de provence liquoristerie de Provence	24€
- Rhum Mezan XO Jamaican	40€
- Rhum 7ans Don Papa	42€
- Rhum arrangé « Tangor sureau » La Case d'Ici	31€
- Whisky Bellevoye Bleu	39€
- Whisky Breton "Mesk"	55€
- Whisky "Toiteach" Bunnahabhain	54€
- Whisky blended malt flatnose	42€
- Whisky 10ans Glengoyne	45€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Vins d'Aoc sauf si mention / bouteilles de 75cl pour les vins ou 70cl pour les spiritueux
Dans la limite des stocks disponible

- Whisky Perfect Peat	27€
- Whisky japonais Kirin	41€
- Whisky origine Rozelieure	37€

Pour accompagner …

Gamme « Rillettes » Maison Groix et Nature

Noix de Saint Jacques / sardine & piment d'Espelette / Maquereau / Maquereau é poivre de Sichuan / Haddock & curry - pot de 100g	4.90€
Pâté Marin « Porc et Thon » - boite 130g	4.90€
Sardine huile d'olives - boite 115g	4.90€
Sardine huile de Homard - boite 115g	5.50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Vins d'Aoc sauf si mention / bouteilles de 75cl pour les vins ou 70cl pour les spiritueux
Dans la limite des stocks disponible