

RESTAURANT LE BOIS DORE  
- CARTE DES VINS -

La Provence

	75cl	50cl
Carpé Horam / by Saint Martin <u>Rouge</u> IGP MEDITERRANNEE	35€	
<i>Nez de fruits rouges et de garrigues - fruité et gourmand</i>		
Carpé Horam / by Saint Martin <u>Rosé</u> IGP MEDITERRANNEE	35€	
<i>Nez intense et aromatique - Belle vivacité, finale sur le pomelo</i>		
Carpé Horam / by Saint Martin <u>Blanc</u> IGP MEDITERRANNEE	35€	
<i>Nez fruité - fin et élégant</i>		
Château de Saint Martin « <i>Cru Classé</i> » <u>Rouge</u> *HVE 3 COTES DE PROVENCE AOP	54€	44€
<i>Notes de fruits noirs et épices douces - élégant et persistant, tanins soyeux</i>		
Château de Saint Martin « <i>Cru Classé</i> » <u>Rosé</u> *HVE 3 COTES DE PROVENCE AOP	54€	44€
<i>Nez de pêche blanche - Bouche ample, délicate et soyeuse</i>		
Château de Saint Martin « <i>Cru Classé</i> » <u>Blanc</u> *HVE 3 COTES DE PROVENCE AOP	54€	44€
<i>Nuances de fruits exotiques et fleurs blanches - Aromatique et minéral</i>		
Château Maravenne « <i>Grande Réserve</i> » <u>Rouge</u> Bio COTES DE PROVENCE AOP	44€	34€
<i>Nez de petits fruits rouges et de cassis - Souple et rond en bouche</i>		
Château Maravenne « <i>Grande Réserve</i> » <u>Rosé</u> Bio COTES DE PROVENCE AOP	44€	34€
<i>Notes d'agrumes et de fruits rouges - Élégant, fin et délicat</i>		
Château Maravenne « <i>Grande Réserve</i> » <u>Blanc</u> Bio COTES DE PROVENCE AOP	44€	34€
<i>Nuances de citron et d'ananas - Tout en finesse et en fraîcheur</i>		

## Bandol

	75cl	50cl	37cl
BANDOL AOP <u>Rouge</u> Château de Fontvive	44€	34€	
<i>Nez fruits rouges et d'épices - Ample et Typique</i>			
BANDOL AOP <u>Rosé</u> Château de Fontvive	44€	34€	
<i>Notes de fruits rouges et fleurs - Ample et Typique</i>			
BANDOL AOP <u>Blanc</u> Château de Fontvive	44€	34€	
<i>Nuances de fruits blancs, lavande et nougat - fluide et léger en bouche</i>			

## La Vallée du Rhône

COTES DU RHONE AOP <b>Conversion Bio</b> <u>Rouge</u> Domaine de La Bastide	48€		
<i>Nez sur les fruits rouges - fruité et gourmand</i>			
COTES DU RHONE AOP <u>Rouge</u> Domaine Chapoutier			28€
<i>Nez sur les fruits rouges - fruité et gourmand</i>			
VACQUEYRAS AOP <b>Bio</b> <u>Rouge</u> Domaine de la Tête Noire « <i>La Clapière</i> »	51€		
<i>Notes de cerise noire - élégant et délicat</i>			
CROZES HERMITAGE AOP <b>Conversion Bio</b> <u>Rouge</u> Domaine Mucyn « <i>Les Entrecœurs</i> »	79€		
<i>Nez sur les épices douces - Puissant et structuré</i>			
CHATEAUNEUF DU PAPE AOP <u>Rouge</u> Domaine des Pères de l'Eglise « <i>Calice Saint Pierre</i> »	92€		
<i>Nez sur les fruits noirs et le moka - Structure et élégance</i>			
CHATEAUNEUF DU PAPE AOP <b>Conversion Bio</b> <u>Blanc</u> Domaine des Pères de l'Eglise « <i>Calice Saint Pierre</i> »	98€		
<i>Notes beurrées et briochées - Gras et persistant</i>			
COTE ROTIE AOP <u>Rouge</u> Domaine Martin Clerc « <i>Collet</i> »	140€		
<i>Notes de fruits noirs et d'épices douces - Bouche soyeuse, tout en élégance</i>			

## Le Languedoc

75cl      37.50cl

COTES CATALANES IGP **Bio** Rouge Vin Nature Sans Sulfite ajouté  
Mas Crémat « *Les Sales gosses* » 39€  
*Nez intense sur les petits fruits rouges - fruité et gourmand*

## L'Alsace

GEWURTZTRAMINER Blanc  
Eugene Klipfel « *4 Cerisiers* » 38€      24€  
*Notes de fruits noirs frais - Ample, riche et concentré*

## La Vallée de la Loire

SAINT NICOLAS DE BOURGEUIL AOP **Bio** Rouge  
Domaine Bruneau Dupuy « *Vieilles Vignes* » 43€  
*Nez éclatant sur les fruits rouges - Fruité, élégant et souple*

SANCERRE Blanc  
Joseph Mellot « *La Chatellenie* » 58€      32€  
*Notes de fruits Jaunes croquants - Bouche Minérale*

SANCERRE Rouge  
Joseph Mellot « *Le Rabault* » 63€      37€  
*Nez intense sur les fruits rouges - Fraicheur et élégance*

MUSCADET Blanc  
Sèvre et Maine sur Lie « *Vieilles Vignes* » 27€  
*Notes de Fruits Blancs - Riche et aromatique - Minérale*

## La Bourgogne

	75cl	37.50cl
BOURGOGNE LOUIS JADOT AOP <u>Rouge</u> Cuvée des Jacobins	45€	27€
<i>Notes de fruits des Bois nuancé d'épices, réglisse - Sapide et aromatique</i>		
COTE DE NUITS VILLAGES AOP <u>Rouge</u> Domaine d'Ardhuy	82€	
<i>Notes de petits fruits rouges - Finesse et élégance</i>		
NUITS SAINT GEORGES AOP <u>Rouge</u> Domaine d'Ardhuy « <i>Aux Herbues - Aux Argilats</i> »	127€	
<i>Notes élégantes de fraise des bois - Bouche soyeuse et délicate</i>		
BOURGOGNE CHARDONNAY <u>Blanc</u> La Chablisienne	54€	
<i>Nuances de fruits à chair blanche - Rondeur et minéralité</i>		
<b>Conversion Bio</b> MACON SOLUTRE POUILLY AOP <u>Blanc</u> Domaine Vaupré « <i>Prestige</i> »	49€	
<i>Nez minéral et citronné - Bouche fraîche, grasse et saline</i>		
<b>Conversion Bio</b> POUILLY FUISSE AOP <u>Blanc</u> Domaine Vaupré « <i>Terroir</i> »	75€	
<i>Nez sur les agrumes et boisé raffiné - Bouche racée, tout en finesse</i>		
<b>*HVE 3</b> CHABLIS AOP <u>Blanc</u> Domaine Wengier « <i>Quintessence</i> »	72€	
<i>Notes d'agrumes et minérales - Bouche fraîche et intense</i>		
CHABLIS <u>Blanc</u> La Chablisienne « <i>Les Vénérables</i> »		39€
<i>Notes citronnées et Fruitées - Bouche fraîche et gourmande</i>		

## Le Bordelais

	75cl	37.50cl
-AOC BORDEAUX <u>Rouge</u> Mascottes - Olga	43€	
<i>Notes de fruits noirs et de cassis - Finesse et équilibre</i>		
-BORDEAUX SUPERIEUR Le <b>B</b> par MAUCAILLOU 2016 <u>Rouge</u>	57€	
<i>Notes Boisées, Fruits rouges - Bouche Ample et équilibrée</i>		
- MARGAUX AOP <u>Cru Classé</u> <u>Rouge</u> Château Giscours 2008	182€	
<i>Notes de fruits noirs - Finesse, tanins élégants</i>		
- SAINT JULIEN AOP <u>Rouge</u> Château Gloria 2017	130€	
<i>Nez complexe très cassis - Bouche ronde, tanins soyeux</i>		
-SAINT EMILION AOP 2021 <u>Rouge</u> Château Lajarde Montarlier	58€	32€
<i>Nez de fruits rouges - Puissant en bouche et équilibré</i>		
-PAUILLAC AOP <u>Rouge</u> Haut Batailley 2012	135€	
<i>Nez de fruits mûrs épiciés - Finesse et équilibre</i>		
-LIONS de Batailley 2016	115€	
<i>Nez aromatique de fruits noirs - Puissant en bouche et équilibré</i>		
BORDEAUX SAUTERNES AOP <u>Blanc</u> <u>Liquoreux</u> Cuvée Récoltes d'Or	55€	
<i>Nez confit d'abricot et d'acacia - Moëlleux et frais</i>		

CHERS CLIENTS,  
NOUS METTONS A VOTRE DISPOSITION DES SACS DE COURTOISIE  
POUR VOS BOUTEILLES ENTAMEES

## Le Beaujolais

JULIENAS AOP <u>Rouge</u>	75cl
Domaine de Boischamppt « 4 Cerisiers »	43€
<i>Notes de fruits noirs frais - Ample, riche et concentré</i>	
MORGON AOP <u>Bio Rouge</u>	
Domaine de Boischamppt « Les Charmes »	53€
<i>Nez de griottes - finesse et élégance</i>	

## Les Vins au Verre

	12cl
Vin de Pays du Var IGP <u>Rouge, Rosé, Blanc</u>	
Cuvée Bailli du Var	7.90€
BOURGOGNE CHARDONNAY Viré Clessé <u>Blanc</u>	
Cuvé Spéciale Cave de Viré	9.90€
<i>Nuances de fruits à chair blanche - Rondeur et minéralité</i>	
<u>Conversion Bio</u> COTES DU RHONE AOP <u>Blanc</u>	
Domaine de la Bastide	9.90€
<i>Nuances d'agrumes pêche blanche - Bouche ample et ronde</i>	
BORDEAUX SAUTERNES AOP <u>Blanc</u> <u>Liquoreux</u>	
Cuvée Récoltes d'Or	12.00€
<i>Nez confit d'abricot et d'acacia - Moëlleux et frais</i>	
AOC BORDEAUX <u>Rouge</u>	
Mascottes - Olga	9.90€
<i>Notes de fruits noirs et de cassis - Finesse et équilibre</i>	
MUSCAT DE RIVESALTES <u>Blanc</u> <u>Liquoreux</u>	
Languedoc Roussillon	6.90€
<i>Nez confit Citron et Pêche - Moëlleux et frais</i>	