

# RESTAURANT LE BOIS DORE

## - CARTE DES VINS -

### La Provence

		75cl	50cl
Carpé Horam / by Saint Martin	<u>Rouge</u>		
IGP MEDITERRANNEE		36€	
<i>Nez de fruits rouges et de garrigues - fruité et gourmand</i>			
Carpé Horam / by Saint Martin	<u>Rosé</u>		
IGP MEDITERRANNEE		36€	
<i>Nez intense et aromatique - Belle vivacité, finale sur le pomelo</i>			
Carpé Horam / by Saint Martin	<u>Blanc</u>		
IGP MEDITERRANNEE		36€	
<i>Nez fruité - fin et élégant</i>			
Château de Saint Martin « Cru Classé »	<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 « Cru Classé »	<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 « Cru Classé »	<u>Blanc</u>		
*HVE 3 COTES DE PROVENCE AOP		54€	44€
<i>Nuances de fruits exotiques et fleurs blanches - Aromatique et minéral</i>			
Domaine Kennel Bio Sans Sulfites	<u>Rouge</u>		
COTES DE PROVENCE AOP		46€	36€
<i>Vin structuré et épicé aux notes de Tabac et fumées - Rondeur et Minéralité</i>			
Domaine Kennel Bio Très peu Sulfité	<u>Rosé</u>		
COTES DE PROVENCE AOP		46€	36€
<i>Notes d'agrumes et Noisettes grillées - Vin Structuré, Belle Minéralité</i>			
Domaine Kennel Bio Très peu Sulfité	<u>Blanc</u>		
COTES DE PROVENCE AOP		46€	36€
<i>Nez floral de fleurs blanches - Tout en finesse et en fraîcheur</i>			

## Bandol

	75cl	50cl	37cl
BANDOL AOP <u>Rouge</u> Château de Fontvive	45€	35€	
<i>Nez fruits rouges et d'épices - Ample et Typique</i>			
BANDOL AOP <u>Rosé</u> Château de Fontvive	45€	35€	
<i>Notes de fruits rouges et fleurs - Ample et Typique</i>			
BANDOL AOP <u>Blanc</u> Château de Fontvive	45€	35€	
<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	49€	
<i>Nez sur les fruits rouges - fruité et gourmand</i>		
COTES DU RHONE AOP <u>Rouge</u> Domaine Pélaquié		31€
<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> »	52€	
<i>Notes de cerise noire - élégant et délicat</i>		
CROZES HERMITAGE AOP <u>Rouge</u> Domaine Laurent Veyrat « <i>L'Antre-Nous</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* » 45€  
*Nez éclatant sur les fruits rouges - Fruité, élégant et souple*

SANCERRE Blanc  
Joseph Mellot « *La Chatellenie* » 59€ 32€  
*Notes de fruits Jaunes croquants - Bouche Minérale*

SANCERRE Rouge  
Joseph Mellot « *Le Rabault* » 64€ 37€  
*Nez intense sur les fruits rouges - Fraicheur et élégance*

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

## La Bourgogne

75cl 37.50cl

BOURGOGNE LOUIS JADOT AOP Rouge

Cuvée des Jacobins

52€ 29€

*Notes de fruits des Bois nuancé d'épices, réglisse - Sapide et aromatique*

COTE DE NUITS VILLAGES AOP Rouge

Domaine d'Ardhuy

85€

*Notes de petits fruits rouges - Finesse et élégance*

NUITS SAINT GEORGES AOP Rouge

Domaine d'Ardhuy « *Aux Herbues - Aux Argilats* »

129€

*Notes élégantes de fraise des bois - Bouche soyeuse et délicate*

BOURGOGNE CHARDONNAY Blanc

Emotions Minérales

56€

*Nuances de fruits à chair blanche - Rondeur et minéralité*

**Conversion Bio** MACON SOLUTRE POUILLY AOP Blanc

Domaine Vaupré « *Prestige* »

52€

*Nez minéral et citronné - Bouche fraîche, grasse et saline*

**Conversion Bio** POUILLY FUISSE AOP Blanc

Domaine Vaupré « *Terroir* »

76€

*Nez sur les agrumes et boisé raffiné - Bouche racée, tout en finesse*

**\*HVE 3** CHABLIS AOP Blanc

Domaine Wengier « *Quintessence* »

74€

*Notes d'agrumes et minérales - Bouche fraîche et intense*

CHABLIS Blanc

La Chablisienne « *Les Vénérables* »

39€

*Notes citronnées et Fruitées - Bouche fraîche et gourmande*

## Le Bordelais

	75cl	37.50cl
-AOC BORDEAUX <u>Rouge</u> Mascottes - Olga	45€	
<i>Notes de fruits noirs et de cassis - Finesse et équilibre</i>		
-BORDEAUX SUPERIEUR Le <b>B</b> par MAUCAILLOU 2020 <u>Rouge</u>	59€	
<i>Notes Boisées, Fruits rouges - Bouche Ample et équilibrée</i>		
-HAUT-MEDOC AOP 2020 <u>Rouge</u> Château Beauséjour Hostens	49€	
<i>Notes de fruits noirs - Finesse, complexité et équilibre</i>		
- MARGAUX AOP <u>Cru Classé</u> <u>Rouge</u> Château Giscours 2018	172€	
<i>Notes de fruits noirs - Finesse, tanins élégants</i>		
- MARGAUX AOP <u>Cru Bourgeois</u> <u>Rouge</u> Château LaTour de Mons 2016	79€	
<i>Notes boisées, épicées et fruitées - Racé et finesse Tanique</i>		
- SAINT JULIEN AOC <u>Rouge</u> Amiral de BEYCHEVELLE 2022	135€	
<i>Nez complexe de fruits mûrs - Bouche fraîche, fruitée, tanins délicats</i>		
-SAINT EMILION AOC 2022 <u>Rouge</u> Château Lajarde Montarlier	59€	33€
<i>Nez de fruits rouges - Puissant en bouche et équilibré</i>		
-PAUILLAC LIONS de Batailley 2016	115€	
<i>Nez aromatique de fruits noirs - Puissant en bouche et équilibré</i>		
ECHO LYNCH BAGES 2020	140€	
<i>Nez aromatique de fruits rouges - Rond 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>		

## Beaujolais

JULIENAS AOP	<u>Rouge</u>	75cl
Domaine de Boischamp « 4 Cerisiers »		45€
<i>Notes de fruits noirs frais - Ample, riche et concentré</i>		
MORGON AOP	<u>Bio Rouge</u>	
Domaine de Boischamp « Les Charmes »		55€
<i>Nez de griottes - finesse et élégance</i>		

## Les Vins au Verre

		12cl
VIN DE PAYS Cuvée «TUI »	<u>Rouge, Rosé, Blanc</u>	8.90€
du Domaine KENNEL à Pierrefeu-du-Var		
BOURGOGNE CHARDONNAY	<u>Blanc</u>	10.90€
Emotions Minérales		
<i>Nuances de fruits à chair blanche - Rondeur et minéralité</i>		
COTES DU RHONE Villages	<u>Bio AOP Blanc, Rouge</u>	
La Petite Verdière		10.90€
<i>Blanc : Nuances d'agrumes pêche blanche - Bouche ample et ronde</i>		
<i>Rouge : Nez sur les fruits rouges - fruité et gourmand</i>		
BORDEAUX SAUTERNES AOP	<u>Blanc Liqueux</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		10.90€
<i>Notes de fruits noirs et de cassis - Finesse et équilibre</i>		
MUSCAT DE RIVESALTES	<u>Blanc Liqueux</u>	
Languedoc Roussillon		7.50€
<i>Nez confit Citron et Pêche - Moëlleux et frais</i>		