

RESTAURANT LE BOIS DORE
- CARTE DES VINS -

La Provence

		75cl	50cl
Carpé Horam / by Saint Martin	<u>Rouge</u>		
IGP MEDITERRANEE		36€	
<i>Nez de fruits rouges et de garrigues - fruité et gourmand</i>			
Carpé Horam / by Saint Martin	<u>Rosé</u>		
IGP MEDITERRANEE		36€	
<i>Nez intense et aromatique - Belle vivacité, finale sur le pomelo</i>			
Carpé Horam / by Saint Martin	<u>Blanc</u>		
IGP MEDITERRANEE		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 Conversion Bio Rouge

Domaine de La Bastide 49€

Nez sur les fruits rouges - fruité et gourmand

COTES DU RHONE AOP Rouge

Domaine Pélaquié 31€

Nez sur les fruits rouges - fruité et gourmand

VACQUEYRAS AOP Bio Rouge

Domaine de la Tête Noire « La Clapière » 52€

Notes de cerise noire - élégant et délicat

CROZES HERMITAGE AOP Rouge

Domaine Laurent Veyrat « L'Antre-Nous » 79€

Nez sur les épices douces - Puissant et structuré

CHATEAUNEUF DU PAPE AOP Rouge

Domaine des Pères de l'Eglise « Calice Saint Pierre » 92€

Nez sur les fruits noirs et le moka - Structure et élégance

CHATEAUNEUF DU PAPE AOP Conversion Bio Blanc

Domaine des Pères de l'Eglise « Calice Saint Pierre » 98€

Notes beurrées et briochées - Gras et persistant

COTE ROTIE AOP Rouge

Domaine Martin Clerc « Collet » 140€

Notes de fruits noirs et d'épices douces - Bouche soyeuse, tout en élégance

Le Languedoc

75cl 37.50cl

COTES CATALANES IGP Bio Rouge Vin Nature Sans Sulfite ajouté
Mas Crémant « 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

SAINTE 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 - Fraîcheur 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 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 Cru Classé	<u>Rouge</u>		
Château Giscours	2018	172€	
<i>Notes de fruits noirs - Finesse, tanins élégants</i>			
- MARGAUX AOP Cru Bourgeois	<u>Rouge</u>		
Château LaTour de Mons	2016	79€	
<i>Notes boisées, épiciées 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 - Moelleux et frais</i>			

Beaujolais

	75cl
JULIENAS AOP <u>Rouge</u> Domaine de Boischampt « 4 Cerisiers »	45€
<i>Notes de fruits noirs frais - Ample, riche et concentré</i>	
MORGON AOP Bio <u>Rouge</u> Domaine de Boischampt « 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> du Domaine KENNEL à Pierrefeu-du-Var	8.90€
BOURGOGNE CHARDONNAY <u>Blanc</u> Emotions Minérales <i>Nuances de fruits à chair blanche - Rondeur et minéralité</i>	10.90€
COTES DU RHONE Villages Bio AOP <u>Blanc, Rouge</u> La Petite Verdière <i>Blanc : Nuances d'agrumes pêche blanche - Bouche ample et ronde</i> <i>Rouge : Nez sur les fruits rouges - fruité et gourmand</i>	10.90€
BORDEAUX SAUTERNES AOP Blanc <u>Liquoreux</u> Cuvée Récoltes d'Or <i>Nez confit d'abricot et d'acacia - Moelleux et frais</i>	12.00€
AOC BORDEAUX <u>Rouge</u> Mascottes - Olga <i>Notes de fruits noirs et de cassis - Finesse et équilibre</i>	10.90€
MUSCAT DE RIVESALTES Blanc <u>Liquoreux</u> Languedoc Roussillon <i>Nez confit Citron et Pêche - Moelleux et frais</i>	7.50€