

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 « <u>Cru Classé</u> » <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 « <u>Cru Classé</u> » <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 « <u>Cru Classé</u> » <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	45€	35€
<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	45€	35€
<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	45€	35€
<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 <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 Bio <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 Conversion Bio <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

47€ 28€

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

COTE DE NUITS VILLAGES AOP Rouge

Domaine d'Ardhuy

84€

Notes de petits fruits rouges - Finesse et élégance

NUITS SAINT GEORGES AOP Rouge

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

127€

Notes élégantes de fraise des bois - Bouche soyeuse et délicate

BOURGOGNE CHARDONNAY Blanc

Emotions Minérales

55€

Nuances de fruits à chair blanche - Rondeur et minéralité

Conversion Bio MACON SOLUTRE POUILLY AOP Blanc

Domaine Vaupré « *Prestige* »

49€

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 Chablienne « *Les Vénérables* »

39€

Notes citronnées et Fruitées - Bouche fraîche et gourmande

Le Bordelais

	75cl	37.50cl
-AOC BORDEAUX <u>Rouge</u> Mascottes - Olga	44€	
<i>Notes de fruits noirs et de cassis - Finesse et équilibre</i>		
-BORDEAUX SUPERIEUR Le B par MAUCAILLOU 2020 <u>Rouge</u>	58€	
<i>Notes Boisées, Fruits rouges - Bouche Ample et équilibrée</i>		
-BORDEAUX Supérieur Fontbreuil 2022 <u>Rouge</u>		25€
<i>Notes de cerises mûres et cassis - Ensemble harmonieux</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 2008	182€	
<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 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	59€	
<i>Nez de fruits rouges - Puissant en bouche et équilibré</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>		

Beaujolais

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

Les Vins au Verre

	12cl
VIN DE PAYS DU VAR IGP <u>Rouge, Rosé, Blanc</u>	7.90€
BOURGOGNE CHARDONNAY <u>Blanc</u> Emotions Minérales	9.90€
<i>Nuances de fruits à chair blanche - Rondeur et minéralité</i>	
COTES DU RHONE Villages <u>Bio AOP Blanc, Rouge</u> La Petite Verdière	9.90€
<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	9.90€
<i>Notes de fruits noirs et de cassis - Finesse et équilibre</i>	
MUSCAT DE RIVESALTES <u>Blanc Liqueux</u> Languedoc Roussillon	6.90€
<i>Nez confit Citron et Pêche - Moëlleux et frais</i>	