

RESTAURANT LE BOIS DORE
- CARTE DES VINS -

La Provence

	75cl	50cl
Carpé Horam by Saint Martin <u>Rouge</u> IGP MEDITERRANNEE	34€	
<i>Nez de fruits rouges et de garrigues - fruité et gourmand</i>		
Carpé Horam by Saint Martin <u>Rosé</u> IGP MEDITERRANNEE	34€	
<i>Nez intense et aromatique - Belle vivacité, finale sur le pomelo</i>		
Carpé Horam by Saint Martin <u>Blanc</u> IGP MEDITERRANNEE	34€	
<i>Nez fruité - fin et élégant</i>		
Château de Saint Martin « Cru Classé » <u>Rouge</u> *HVE 3 COTES DE PROVENCE AOP	52€	42€
<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	52€	42€
<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	52€	42€
<i>Nuances de fruits exotiques et fleurs blanches - Aromatique et minéral</i>		
Château Maravenne « Grande Réserve » <u>Rouge</u> Bio COTES DE PROVENCE AOP	42€	32€
<i>Nez de petits fruits rouges et de cassis - Souple et rond en bouche</i>		
Château Maravenne « Grande Réserve » <u>Rosé</u> Bio COTES DE PROVENCE AOP	42€	32€
<i>Notes d'agrumes et de fruits rouges - Élégant, fin et délicat</i>		
Château Maravenne « Grande Réserve » <u>Blanc</u> Bio COTES DE PROVENCE AOP	42€	32€
<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	42€	32€	
<i>Nez fruits rouges et d'épices - Ample et Typique</i>			
BANDOL AOP <u>Rosé</u> Château de Fontvive	42€	32€	
<i>Notes de fruits rouges et fleurs - Ample et Typique</i>			
BANDOL AOP <u>Blanc</u> Château de Fontvive	42€	32€	
<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	42€		
<i>Nez sur les fruits rouges - fruité et gourmand</i>			
COTES DU RHONE AOP <u>Rouge</u> Domaine Chapoutier			27€
<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> »	49€		
<i>Notes de cerise noire - élégant et délicat</i>			
CROZES HERMITAGE AOP Conversion Bio <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 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* » 38€
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* » 41€
Nez éclatant sur les fruits rouges - Fruité, élégant et souple

SANCERRE Blanc
Joseph Mellot « *La Chatellenie* » 56€ 38€
Notes de fruits Jaunes croquants - Bouche Minérale

SANCERRE Rouge
Joseph Mellot « *Le Rabault* » 53€ 35€
Nez intense sur les fruits rouges - Fraicheur et élégance

MUSCADET Blanc
Sèvre et Maine sur Lie « *Vieilles Vignes* » 38€ 26€
Notes de Fruits Blancs - Riche et aromatique - Minérale

La Bourgogne

	75cl	37.50cl
BOURGOGNE LOUIS JADOT AOP <u>Rouge</u> Cuvée des Jacobins	42€	25€
<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	81€	
<i>Notes de petits fruits rouges - Finesse et élégance</i>		
NUITS SAINT GEORGES AOP <u>Rouge</u> Domaine d'Ardhuy « <i>Aux Herbes - Aux Argilats</i> »	126€	
<i>Notes élégantes de fraise des bois - Bouche soyeuse et délicate</i>		
MERCUREY 1 ^{er} CRU AOP <u>Rouge</u> Cuvée des Jacobins	74€	
<i>Notes de fruits des Bois nuancé d'épices, réglisse - Sapide et aromatique</i>		
BOURGOGNE CHARDONNAY Viré Clessé <u>Blanc</u> Cuvée Spéciale Cave de Viré	51€	
<i>Nuances de fruits à chair blanche - Rondeur et minéralité</i>		
Conversion Bio MACON SOLUTRE POUILLY AOP <u>Blanc</u> Domaine Vaupré « <i>Prestige</i> »	49€	
<i>Nez minéral et citronné - Bouche fraîche, grasse et saline</i>		
Conversion Bio 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>		
*HVE 3 CHABLIS AOP <u>Blanc</u> Domaine Wengier « <i>Quintessence</i> »	71€	
<i>Notes d'agrumes et minérales - Bouche fraîche et intense</i>		
CHABLIS 1 ^{er} Cru <u>Blanc</u> La Chablisienne « <i>Côte de Lechet</i> »		39€
<i>Notes citronnées et Fruitées - Bouche fraîche et gourmande</i>		

Le Bordelais

	75cl	37.50cl
- MEDOC AOP Château Béjac Romelys <i>Cru Artisan</i> 2016 <u>Rouge</u> <i>Notes de fruits noirs et de cassis - Finesse, complexité et équilibre</i>	42€	
-BORDEAUX SUPERIEUR Le B par MAUCAILLOU 2016 <u>Rouge</u> <i>Notes Boisées, Fruits rouges - Bouche Ample et équilibrée</i>	55€	
- MARGAUX AOP <i>Cru Classé</i> <u>Rouge</u> Château Giscours 2008 <i>Notes de fruits noirs - Finesse, tanins élégants</i>	182€	
- SAINT JULIEN AOP <u>Rouge</u> Château Gloria 2017 <i>Nez complexe très cassis - Bouche ronde, tanins soyeux</i>	130€	
Connétable Talbot 2016 <i>Nez de fruits rouges - Bouche ample et soyeuse</i>	109€	
-SAINT EMILION AOP 2019 <u>Rouge</u> Château Lajarde Montarlier <i>Nez de fruits rouges - Puissant en bouche et équilibré</i>	52€	24€
-PAUILLAC AOP <u>Rouge</u> Lacoste Borie 2017 <i>Nez de fruits mûrs - Finesse et équilibre</i>	98€	
Haut Batailley 2012 <i>Nez de fruits mûrs épicés - Finesse et équilibre</i>	115€	

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

75cl

Le Beaujolais

JULIENAS AOP <u>Rouge</u> Domaine de Boischamppt « 4 Cerisiers » <i>Notes de fruits noirs frais - Ample, riche et concentré</i>	41€
MORGON AOP Bio <u>Rouge</u> Domaine de Boischamppt « Les Charmes » <i>Nez de griottes - finesse et élégance</i>	53€
BROUILLY AOP <u>Rouge</u> Domaine Hospices de Beaujeu <i>Nez de griottes - finesse et élégance</i>	46€

Les Vins au Verre

12cl

COTE DE PROVENCE <u>Rouge, Rosé, Blanc</u> Cuvée Bailli de Provence	7.50€
BOURGOGNE CHARDONNAY Viré Clessé <u>Blanc</u> Cuvé Spéciale Cave de Viré <i>Nuances de fruits à chair blanche - Rondeur et minéralité</i>	9.90€
Conversion Bio COTES DU RHONE AOP <u>Blanc</u> Domaine de la Bastide <i>Nuances d'agrumes pêche blanche - Bouche ample et ronde</i>	9.90€
BORDEAUX SAUTERNES AOP <u>Blanc</u> <u>Liquoreux</u> Cuvée Récoltes d'Or <i>Nez confit d'abricot et d'acacia - Moëlleux et frais</i>	12.00€
MEDOC AOP Cru Artisan <u>Rouge</u> Château Béjac Romelys <i>Notes de fruits noirs et de cassis - Finesse, complexité et équilibre</i>	8.90€
MUSCAT DE RIVESALTES <u>Blanc</u> <u>Liquoreux</u> Languedoc Roussillon <i>Nez confit Citron et Pêche - Moëlleux et frais</i>	6.90€