

Nos vins Rouges



Vin Pichet Rouge

CUVEE DES CHARTREUX

1 lit € 17,50
50 cl € 10,00
33 cl € 6,50
Verre € 4,50



Le « Vin du Patron »

75 cl € 27,50
50 cl € 19,50
33 cl € 10,50
Verre 6,00



*Salice Salentino DOC Riserva - Leone de Castris
Puglia*

Cépages : 90% Negroamaro, 10% Malvasia Nera

Vin rouge intense avec des reflets grenat. Nez alternant sensations de mûre et de cerise noire, notes de basilic et d'épices douces. Il est doux et équilibré en bouche avec des tanins présents mais jamais envahissants. Excellent avec les rôtis et les fromages affinés.

75 cl € 28,70
35 cl € 17,90



*Truppere - Primitivo del Salento
Leone de Castris - Puglia*

Cépage : Primitivo

Rouge intense, il offre des notes de mûre et de vanille. Il est ample en bouche et velouté. Excellent avec les viandes grillées, les pâtes gratinées au four, les fromages affinés.

€ 29,90

Nos vins Rouges



Valpolicella Ripasso – Bertani

Veneto

Cépages: 85% Corvina Veronese, 10% Merlot and 5% Rondinella

Au nez, il a un arôme très propre et intense de fruits rouges mûrs avec des notes de fruits noirs, comme le cassis et la cerise mûre. Il est velouté et bien équilibré, rond et ample en bouche.

Ce Ripasso peut facilement accompagner des pâtes savoureuses et des plats de riz, ainsi que la viande grillée et rôtie et les fromages.

€ 29,90



Cannonau di Sardegna DOC Corte Auda – Cantina Trexenta

Sardegna

Cépage : Cannonau 90%, raisins rouges autorisés 10%

Couleur rouge rubis. Parfum intense et agréable, gout sec en bouche.

Excellent avec rôtis, viande de gibier et fromages.

€ 30,70



Lambrusco Chiarli Rouge IGT Dolce

Emilia Romagna

Vin rouge pétillant.

€ 16,90



Lamuri d'Almerita – Nero d'Avola DOC

Tasca d'Almerita - Sicilia

Cépage : Nero D'Avola

Il exprime les arômes primaires, sans excès du processus de maturation, il se distingue par la variété des parties les plus chaudes de la Sicile.

Tanins doux et élégants, avec des nuances subtiles de bois. Son nom

vient du mot sicilien pour l'amour, "L'Amore", le même amour que

Tasca d'Almerita a mis dans son travail.

€ 33,70



Tuluji – Isola dei Nuraghi - Atha Ruja Poderi

Sardegna

Couleur Rouge rubis avec légers reflets violets. Notes de fruits rouges, Marasca et cerises.

Senteurs de tabac doux et réglisse sauvage.

Excellent avec viande rouge, gibier et fromages.

€ 67,00

Nos vins Rouges



Brunello di Montalcino DOC - Agostina Pieri

Toscana

Cépage : Sangiovese

Couleur Rouge rubis. Notes de géranium, cerise et épices. Excellent avec viande rouge, gibier, pâtes et fromages.

€ 79,80



Brunello di Montalcino DOCG - Campogiovanni

Toscana

Cépage : Sangiovese

Le Brunello di Montalcino Campogiovanni se révèle dans une robe rouge rubis intense.

Le bouquet révèle des arômes de fruits des bois mûrs évoluant sur des notes empyreumatiques de tabac et de cuir. La bouche est ample, douce et persistante dévoilant des notes de fruits sur la finale. Ce vin rouge d'Italie saura accompagner les viandes rouges, gibier et fromages affinés à l'instar d'un pecorino.

€ 92,80



La Túr - Barolo DOCG - SERRAGRILLI

Piemonte

Cépage : Nebbiolo

Ce Barolo a une séduisante robe rouge rubis marquée par une légère évolution. Premier nez sur la prune à l'alcool, les petits fruits noirs et la réglisse. A l'aération, ces arômes s'intensifient et évoluent sur de délicates touches de chocolat noir. La bouche révèle une agréable fraîcheur, des saveurs de cerise et de griotte, des senteurs de réglisse, des tanins enrobés et une agréable touche amère dans la finale longue et savoureuse. Comme le vin a mûri trois ans dans les chais du domaine (deux ans en fûts et un an en bouteille), il est prêt à boire.

€ 84,80



Monclivio - Barolo DOCG - Enrico Serafino

Piemonte

Cépage : Nebbiolo

Résultat d'une sélection précise de raisins Nebbiolo, ce vin représente l'élégance et l'harmonie. Vin robuste avec une excellente structure tannique, noble et velouté en bouche.

Accords mets-vins: Rôtis, viandes rouges, gibier et fromages affinés

€ 72,80

Nos vins Blancs



Regaleali Bianco DOC – Tasca d'Almerita

Sicilia

Cépage : 43% Inzolia, 24% Grecanico, 20% Catarratto,
13% Chardonnay

Il exprime le plein potentiel aromatique du territoire. Un classique qui est toujours excellent, avec sa bouteille de style rhénane incomparable.

75 cl € 27,50

50 cl € 19,50

33 cl € 10,50

Verre 6,00



Frascati Santa Teresa DOC – Fontana Candida

Lazio

Cépage : Malvasia 60 %, Trebbiano 30 %, Greco 10 %

Robe jaune or. Un parfum délicat mais bien exprimé avec des notes florales délicates et des allusions de pomme. Une saveur pleine et lisse mais fraîche avec une distincte finale d'amande persistante.

Accompagne les antipasti, les viandes blanches et le poisson.

€ 26,90



Fiano di Avellino DOCG - Mastrobernardino

Campania

Cépage : Fiano

Vin avec une bonne acidité mais en même temps très doux. Les notes initiales de la pêche blanche et du pamplemousse se terminent par les notes finales des fruits secs.

Il se marie très bien avec les apéritifs suivants: salades de fruits de mer, plats à base de légumes, fromages frais. Il est également le compagnon idéal des plats à base de poissons et crustacés.

€ 36,90



Custoza - Bertani

Veneto

Cépages : 40% Garganega, 40% Trebbiano,
10% Cortese et 10% Malvasia

Au nez des notes aromatiques de fleurs blanches, des notes fruitées de pomme et de pêche et d'amande. La bouche présente des sensations agréables en équilibre avec une acidité parfumée. Parfait en apéritif, se marie bien avec les salades, les pâtes et les viandes blanches.

€ 25,50

Nos vins Rosés



Vin Pichet Rosé

CUVEE DES CHARTREUX

1 lit € 17,50
50 cl € 10,00
33 cl € 6,50
Verre 4,50



Regaleali le Rosé IGT – Tasca d'Almerita
Sicilia

Cépages : Nerello Mascalese

Le vin est floral au nez. Ce vin est fabriqué avec Nerello Mascalese qui préserve l'intégrité du fruit grâce à l'utilisation d'un seul acier. C'est un verre léger, comme un vin blanc, mais avec un corps qui nous rappelle les baies rouges. Combine l'élégance fruitée du vin rouge avec la saveur du vin blanc.

75 cl € 27,50
50 cl € 19,50
33 cl € 10,50
Verre 6,00



Cavalchina Chiaretto Bardolino – Tasca d'Almerita
Sicilia

Cépages : 60% Corvina, 35% Rondinella, 5%

Le vin est floral au nez. Ce vin est fabriqué avec Nerello Mascalese qui préserve l'intégrité du fruit grâce à l'utilisation d'un seul acier. C'est un verre léger, comme un vin blanc, mais avec un corps qui nous rappelle les baies rouges. Combine l'élégance fruitée du vin rouge avec la saveur du vin blanc.

75 cl € 27,50



Five Roses Leone de Castris - IGT Salento
Puglia

Cépages : 90% Negroamaro, 10% Malvasia Nera

Notes fruitées de cerise et de fraise des bois. En bouche, il est frais, doux et agréablement persistant. Il accompagne bien le riz, les plats à base de poisson ou de viande blanche.

Mundus Vini 2017: médaille d'Argent

€ 29,70



Lacrimarosa IGT – Mastrobernardino
Campania

Cépage : Aglianico 100%

Pâle et très aromatique, équilibré et doux, avec des notes de fraise sauvage. Ce vin est fruité, délicat avec des arômes de pêche blanche, de pivoine, de fraise, de framboise et de prunes.

Il se marie bien avec viandes froides, mozzarella di bufala, viandes blanches, plats de fruits de mer et légumes.

€ 29,70