



« *Le vin est de l'eau emplie de soleil* »
Galilée



Chers Clients & Amis,

Plus par passion œnologique que par obligation hôtelière, nous avons effectué pour vous une **sélection très rigoureuse d'excellents vins de saveur et de qualité**.

Notre objectif est de vous proposer **la plus vaste carte d'Afrique de l'Ouest en matière de vins**, malgré une taxation rédhitoire à l'importation de > de 55 % (!), nos difficultés réelles d'approvisionnement qualitatif à Dakar, le délicat transport climatisé vers Cap Skirring des vins sélectionnés par nos soins, et le coût du stockage et du vieillissement optimal dans notre cave à vins climatisée.

Pour satisfaire cet objectif ambitieux, nous ne recourons uniquement qu'à des fournisseurs qui assurent un **transport thermorégulé** des vins entre la France et le Sénégal, malgré le surcoût évident que cet effort méritoire occasionne.

Pour les raisons précitées, combinées à la durée réduite (6 à 7 mois) de notre saison touristique, merci de bien vouloir comprendre que nous pourrions être ponctuellement et temporairement en rupture de stocks dans l'une ou l'autre appellation.

Jean-Paul FONTAINE, Propriétaire-gérant.

TABLE DES MATIERES

La Sélection Viticole de la Saison

Les Vins de Table

- Vins de table blancs, rosés & rouges (Bordeaux A.O.C), servis en carafes

Les Vins d'Initiation

- Vins d'initiation blancs
- Vins d'initiation rosés
- Vins d'initiation rouges

Les Vins de Plaisir & de Volupté

- Vins de plaisir & de volupté blancs
- Vins de plaisir & de volupté rosés
- Vins de plaisir & de volupté rouges

Les Champagnes & Effervescents

Légende de la carte :

-  : Temporairement Non Disponible
-  : ½ Bouteilles
- **Caractères rouges** : Nos recommandations personnelles de dégustation



Sélection Viticole de la Saison



Notre Sélection « Coup de Cœur » de 5 Grands Vins « Bio » pour la Saison 2013-2014

Cette saison, nous avons sélectionné pour vous les vins blanc, rosé et rouge du domaine viticole corse « **Clos Canarelli** » (A.O.C Corse Figari -> appellation la plus méridionale de France), qui ne cesse d'accumuler les prix et distinctions de toutes natures.

Ce domaine de 28 ha, situé à Tarabucetta (Corse du Sud), bénéficie d'un microclimat exceptionnel. Le clos est **certifié « Agriculture Biologique »**. Son propriétaire, Yves Canarelli, est sans conteste le vigneron insulaire le plus courtisé du moment.

Ses vins sont majoritairement issus des **cépages traditionnels** de l'« Île de Beauté ».

- Clos Canarelli Figari blanc 2010 : 100 % cépage Vermentino.

Robe jaune pâle à reflets dorés.

Nez très intense et frais, qui exhale de beaux arômes mentholés et anisés, sur un fond de fruits à chairs blanches (pêche de vigne et poire), mais également de notes florales (fleurs blanches). L'attaque en bouche est ronde, équilibrée, ample et grasse, pour s'affiner sur des saveurs fraîches d'agrumes. La vivacité étire la finale, qui se pare de belles saveurs amères.

⇒ **46.000 CFA**

- Clos Canarelli Figari rosé 2010 : Cépages Sciacarellu (90 %) et Grenache (10 %).

Robe d'un rose saumon pâle aux reflets limpides et brillants.

Au nez, le vin est expressif, très plaisant et gourmand, sur le fruit et la fraîcheur. On y retrouve des notes de thym, de poivre et de myrte. Des notes de petits fruits rouges apparaissent également dès les 1ers instants (framboises).

En bouche, l'attaque est franche et agréable.

Vin racé et original, très bien équilibré, à la fois fruité et structuré, d'un très haut niveau de gras (rondeur), gourmand et expressif (élevé en barriques 4 à 6 mois). Longue finale persistante, vivace et fraîche sur le fruit, empreinte de minéralité.

⇒ **39.000 CFA**

- Clos Canarelli Figari rouge 2007 : Cépages Niellucciu (80 %), Syrah (15 %) et Sciacarellu (5 %).

Robe foncée de couleur grenat assez intense, rubis, élégante.

Nez puissant, profond et expressif, avec des arômes de violette, de myrte, de cannelle, de muscade, de réglisse, de cuir, de tabac, de grenade, de fruits noirs (cassis, cerises et mûres), de notes sauvages de maquis et d'épices douces. On retrouve aussi de subtiles notes animales. Le tout est racé et confituré (abricots, figes et prunes).

La bouche est fluide, grasse et subtilement marquée par des notes fumées, toastées et vanillées, dues au bois neuf de l'élevage (12 mois) en barriques bien digéré. Les tanins sont présents et travaillés, une matière énorme en bouche, explosive en saveurs. Un vin puissant et élégant, marqué de soleil et de chaleur et avec une belle finale complexe et longue, toute en rondeur, qui ressemble à un très bon Châteauneuf-du-Pape.

⇒ **46.000 CFA**

- [Petit Clos Canarelli Figari rosé 2012](#) : Cépages Sciacarellu (90%) et Grenache (10%)

Sa robe est rose saumonée.

Le nez est fin, doux et plaisant avec des notes de fruits rouges.

La bouche a une belle attaque souple et ronde avec une belle texture.

⇒ **31.000 CFA**

- [Petit Clos Canarelli Figari rouge 2012](#) : Cépages Nielluccio, Sciaccarellu, Syrah et Grenache

Couleur assez sombre.

Le nez des vins rouges assez jeunes chez Canarelli est souvent marqué par l'élevage. Ce Petit Clos subit un élevage moins long et les notes de petits fruits rouges sont déjà joliment présentes.

La bouche est assez fine et fruitée, sur un registre plus accessible que le Clos.

⇒ **39.500 CFA**



Les Vins d'Initiation



Vins de Table blancs, rosés & rouges (Bordeaux), servis en carafes

- Carafe de 25 cl de Bordeaux blanc, rosé ou rouge 4.000 CFA
- Carafe de 50 cl de Bordeaux blanc, rosé ou rouge 7.500 CFA

Vins d'Initiation Blancs de < de 20.000 CFA (30 €)

France

- Saumur A.O.C. 2011 16.500 CFA
Château de Villeneuve
- Muscadet de Sèvre & Maine A.O.C. sur Lie 2010 16.500 CFA
Domaine de la Haute Févrie
- Muscadet de Sèvre & Maine A.O.C. 2011 16.500 CFA
La Marinière
Les Celliers du Prieuré
- Sylvaner 2008 16.500 CFA
Eugène Klipfel
- Riesling A.O.C. 2008 16.500 CFA
Eugène Klipfel
- Riesling A.O.C. 2009 16.500 CFA
M. Kieffer
- Côte du Rhône A.O.C. 2010 17.500 CFA
Domaine Etienne Guigal
- Secret de famille V.D.P. 2011 19.500 CFA
100% Viognier
Domaine Paul Jaboulet Aîné
- Touraine A.O.C. 2011 19.500 CFA
Cuvée « Le Petiot »
Domaine Ricard
- Montravel A.O.C. 2011 17.500 CFA
Château du Bloy

• Vin du Pays de Lot I.G.P. Cépages Chardonnay – Sauvignon Blanc – Viognier Clos Troteligotte	2010	16.500 CFA
• Vin du Pays des Côteaux du Salagou I.G.P. " Bio " Mas des Chimères Cépage Muscat Petits Grains	Non Millésimé	19.500 CFA
• Gaillac A.O.C. Cuvée « Un Ange Passe » Château Balsamine Cépages Sauvignon & Mauzac (+ passage en barrique pendant 8 mois)	2010	19.500 CFA
• Vin du Pays de Vaucluse I.G.P. Domaine La Martinelle	2009	19.500 CFA
• Coteaux du Languedoc "La Brise Marine" La Clape A.O.C. Château de la Négly	2012	19.500 CFA
• Languedoc "Abracadabra" Le Chemin des Rêves Benoit Viot	2011	19.500 CFA
• Vin de Pays d'Oc I.G.P. « Grande Cuvée » Cépages Grenache Blanc – Chardonnay – Chenin - Marsanne Jean-Louis Denois	2008	19.500 CFA
<u>Afrique du Sud</u>		
• Cape Spring Western Cape Chenin Blanc	2012	16.500 CFA
• Cape Spring Western Cape Sauvignon Blanc	2012	16.500 CFA
<u>Australie</u>		
• Badgers Creek South Eastern Australia Chardonnay – Semillion	2012	19.500 CFA
• Yellow Tail Casella Wines Chardonnay	2012	19.500 CFA
• Yellow Tail Casella Wines Semillon Sauvignon	2012	19.500 CFA
<u>USA</u>		
• Western Cellars California Colombard – Chardonnay	2011	19.500 CFA

Vins d'Initiation Rosés de < de 20.000 CFA (30€)

France

- | | | |
|---|---------------|------------|
| • Vin du Pays de Lot V.D.P.
Clos Troteligotte
Cépage Malbec | 2010 | 16.500 CFA |
| • Côtes de Provence A.O.C.
Les Calanques
Les Celliers de Saint-Louis | Non millésimé | 16.500 CFA |
| • Gaillac A.O.C.
L'école Buissonnière
Château Balsamine | 2011 | 16.500 CFA |
| • Coteaux du Languedoc A.O.C. " Bio "
Cuvée « Le Rosé »
La Grange des 4 Sous | 2011 | 19.500 CFA |
| • Pic Saint-Loup
"Abracadabra" Le Chemin des Rêves
Benoît Viot | 2010 | 19.500 CFA |
| • Vin de Pays du Gard I.G.P.
Vin d'une nuit
Mas Montel
Le meilleur rosé de notre carte d'un point de vue qualité/prix. Digne d'une prestigieuse appellation qu'il n'a pas. | 2012 | 19.500 CFA |

Vins d'Initiation Rouges de < de 20.000 CFA (30€)

France

- | | | |
|---|------|------------|
|  • Château Bonnet
Merlot - Cabernet Sauvignon
Vignobles André Lurton | 2008 | 10.000 CFA |
| • Saumur Champigny A.O.C.
Château de Villeneuve | 2009 | 19.500 CFA |
| • Saint-Nicolas de Bourgueil A.O.C.
Cuvée « Les Canonnières »
Complices de Loire | 2011 | 19.500 CFA |
| • Côte Roannaise A.O.C
Cuvée « Les Originelles »
Domaine Robert Sérol
Cépage Gamay | 2011 | 16.500 CFA |
| • Beaujolais Villages A.O.C.
Jean-Louis Quinson | 2005 | 15.500 CFA |
| • Côte du Rhône A.O.C.
Domaine de la Janasse | 2011 | 17.500 CFA |
| • Ventoux A.O.C.
Domaine La Martinelle | 2009 | 22.500 CFA |

• Casal Germa « Terroir de Caudies » Fruit de Syrah Jean-Louis Denois	2010	15.500 CFA
• Vin de Pays d'Oc I.G.P. « Grande Cuvée » Cépages Merlot - Cabernet - Grenache Jean-Louis Denois	2006	19.500 CFA
• Languedoc A.O.P. Cuvée « Bois-Moi » Le Chemin des Rêves	2009	17.500 CFA
• Pinot Noir Le Cabagnol - Terroir de Magrie Domaine Jean-Louis Denois	2010	19.500 CFA
• Beaujolais vieille vignes Domaine Chermette	2012	19.500 CFA
• Vin de Pays des Coteaux de Salagou I.G.P. " Bio " Cuvée « Marie & Joseph » Mas des Chimères	2008	19.500 CFA
• Coteaux du Languedoc A.O.P. " Bio " Cuvée « Sainte Agnès » Ermitage du Pic saint Loup	2010	18.500 CFA
<u>Afrique du Sud</u>		
• Cape Spring Western Cape Merlot - Cabernet	2010	16.500 CFA
• Cape Spring Western Cape Pinotage	2010	16.500 CFA
<u>Australie</u>		
• Yellow Tail Casella Wines Cabernet Sauvignon	2012	19.500 CFA
• Yellow Tail Casella Wines Merlot	2012	19.500 CFA
• Yellow Tail Casella Wines Shiraz	2012	19.500 CFA
<u>USA</u>		
• Western Cellars California Cabernet Sauvignon	2010	19.500 CFA



Les Vins de Plaisir et de Volupté



Vins de Plaisir et de Volupté Blancs

	<u>Alsace</u>		
	• Pinot Blanc A.O.C. Domaine Zind-Humbrecht	2009	28.500 CFA
	• Pinot Blanc A.O.C. " Bio " Domaine Deiss	2011	29.500 CFA
	• Gewürtztraminer A.O.C. Domaine Zind-Humbrecht	2009	29.500 CFA
	• Herrweg - Gewürtztraminer A.O.C. Sélection de grains nobles (S.G.N.) Domaine Zind-Humbrecht	2008	54.000 CFA
	• Gewürtztraminer A.O.C. Domaine Deiss	2009	29.500 CFA
	• Riesling A.O.C. " Bio " Domaine Zind-Humbrecht	2009	29.500 CFA
	• Riesling Thann Domaine Zind-Humbrecht	2001	29.500 CFA
	• Riesling A.O.C. " Bio " Domaine Deiss	2010	29.500 CFA
		<u>Bordeaux</u>	
	• Graves A.O.C. « Cuvée Expression » Château Grand Bourdieu	2010	21.000 CFA
	• Entre-deux mers Château Bonnet Vignobles André Lurton	2010	12.000 CFA
		<u>Bourgogne</u>	
		<u>Chablisien</u>	
	• Chablis A.O.C. Jean-Paul & Benoît Droin	2010	16.000 CFA
	• Chablis A.O.C. Jean-Paul & Benoît Droin	2010	29.000 CFA

- Chablis 1er Cru « Montmains » A.O.C. 2009 39.000 CFA
Jean-Paul & Benoît Droin
- Chablis Grand Cru A.O.C. 2011 72.500 CFA
Jean-Paul & Benoît Droin
- Chablis 1er Cru "Les Lys" A.O.C 2005 39.000 CFA
Domaine William Fèvre
- Chablis A.O.C. " Bio " 2009 34.000 CFA
Cuvée « Vent d'Ange » (Lieu-dit « Pattes Loup »)
Thomas Pico

Côte de Nuits

- Marsannay A.O.C. 2010 44.000 CFA
Domaine Bruno Clair

Côte de Beaune

- Savigny-lès-Beaune A.O.C. 2010 39.000 CFA
« Les Vermots-Dessus »
Domaine Vincent Girardin
- Santenay A.O.C. 2008 39.000 CFA
« La Comme-Dessus »
Domaine Vincent Girardin

Côte Chalonnaise, Mâconnais et Beaujolais

- Mâcon Viré-Clessé A.O.C. " Bio " 2010 37.500 CFA
Pierrette & Marc Guillemot
- Quintaine 2011 36.000 CFA
Domaine William Fèvre
- Givry A.O.C. 2009 44.000 CFA
« Pied de Chaume »
Domaine Joblot
- Givry 1er Cru 2011 49.000 CFA
Clos de la Servoisine
Domaine Joblot
- Rully 1er Cru A.O.C. 2007 49.000 CFA
« La Pucelle »
Domaine Jacqueson
- Bourgogne A.O.C. 2006 33.500 CFA
Jeunes Vignes et Derniers Jus
Domaine Guffens-Heynen

Loire

- Pouilly-Sur-Loire A.O.C. 2010 22.500 CFA
« Les Marnes »
Fournier Père & Fils

- | | | |
|--|------|------------|
| • Pouilly Fumé
"Les deux Cailloux"
Fournier Père & Fils | 2010 | 28.000 CFA |
| • Blanc Fumé de Pouilly A.O.C.
Domaine Didier Dagueneau
(La légende Dagueneau continue... ☺) | 2009 | 55.000 CFA |
| • Sancerre A.O.C.
« Domaine du Nozay »
Château du Nozay | 2010 | 28.000 CFA |

Languedoc / Roussillon

- | | | |
|---|------|------------|
| • Coteaux du Languedoc A.O.P. " Bio "
Chardonnay
La Grange des 4 Sous | 2010 | 23.500 CFA |
| • Coteaux du Languedoc A.O.P. " Bio "
Jeu du Mail
La Grange des 4 Sous | 2011 | 23.500 CFA |
| • Languedoc A.O.C.
Cuvée Sainte-Agnès
Ermitage du Pic Saint Loup
50 % Roussane (!) – 30 % Clairette – 15 % Grenache & 5 % Marsanne (!).
Vinification et élevage traditionnels en fûts de chêne et foudres.
Couleur jaune paille, limpide et brillante.
Nez expressif, guimauve, frangipane, tilleul, anis, pain grillé et fleur blanche.
Bel équilibre en bouche, ample et frais. On retrouve l'anis et le fruit sec, mais aussi la pêche et l'abricot. Idéal en dégustation sur des crustacés grillés (langoustes ou camerones) | 2011 | 32.000 CFA |

Sud-Ouest

- | | | |
|--|------|------------|
| • Bergerac A.O.C. " Bio "
« Cuvée des Conti »
Château Tour des Gendres | 2011 | 21.000 CFA |
|--|------|------------|

Savoie

- | | | |
|--|------|------------|
| • Vin de Savoie A.O.C
Chignin « Vieilles Vignes »
André & Michel Quenard | 2010 | 20.500 CFA |
|--|------|------------|

Vins de Plaisir et de Volupté Rosés

Rhône

- | | | |
|--|------|------------|
| • Tavel A.O.C.
Château d'Ampuis
Domaine Etienne Guigal | 2010 | 21.000 CFA |
| • Tavel A.O.C.
« La Forcadière »
Domaine Maby | 2011 | 22.000 CFA |

- Vin du Pays des Côteaoux du Salagou I.G.P. " Bio " Non Millésimé 20.500 CFA
Mas des Chimères
- Le Rosé 2011 22.000 CFA
La Grange de Quatre Sous

Vins de Plaisir et de Volupté Rouges

Alsace

- Alsace rouge Saint-Hippolyte " Bio " 2010 29.500 CFA
Domaine Deiss

Loire

- Chinon A.O.C. 2010 24.500 CFA
Domaine Angélique Léon
- Sancerre A.O.C. 2008 28.000 CFA
« Les Belles Vignes »
Fournier Père & Fils

Beaujolais

- Beaujolais Moulin à Vent A.O.C 2011 28.000 CFA
Domaine de la Chèvre Bleue
- Moulin à vent A.O.C 2012 29.000 CFA
Domaine vignes du Tremblay
Paul Janin
- Fleurie Poncié A.O.C 2011 35.000 CFA
Domaine du Vissoux
Martine & Pierre-Marie Chermette

Bordeaux

- Château Bonnet 2010 23.000 CFA
Vignobles André Lurton
- Médoc A.O.C. Non millésimé 22.000 CFA
Château Bellevue
Cru Bourgeois
- Haut Médoc A.O.C. 2008 39.000 CFA
Les Brulière de Beychevelle
(« Un petit Château Beychevelle », bénéficiant d'un excellent rapport qualité-prix)
- Haut Médoc A.O.C. 2003 54.000 CFA
Château Sociando-Mallet
Prestigieux Cru Bourgeois Non Classé, à la demande de son propriétaire.
- Médoc A.O.C. 1998 39.000 CFA
Château La Tour de By
Cru Bourgeois Supérieur
(Une référence qualitative pour tout amateur de vins, millésimes après millésimes.
Disponible de surcroît dans 1 millésime à parfaite maturité)

• Moulis-en-Médoc A.O.C. Domaine Chasse Spleen	2010	39.000 CFA
• Haut Médoc Château Citran	2010	49.000 CFA
• Graves A.O.C. Clos Floridène Denis & Florence Dubourdiou	2009	39.000 CFA
• Saint-Emilion Grand Cru A.O.C. Château Mauvinon (Vin à parfaite maturité et excellent rapport qualité-prix)	2000	29.000 CFA
• Saint Emilion Grand Cru Classé A.O.C. Château Fombrauge (Quand Bernard Magrez fait « sa révolution » dans le bordelais)	2004	54.000 CFA
• Saint-Julien A.O.C. Sarget de Gruaud Larose (2nd vin du Château Gruaud Larose) (La preuve par l'exemple qu'il vaut mieux un excellent second vin qu'un médiocre premier)	2010	44.000 CFA
• Saint-Estèphe A.O.C. La Dame de Montrose (2nd vin du Château Montrose) (La preuve par l'exemple qu'il vaut mieux un excellent second vin qu'un médiocre premier)	2006	59.000 CFA

Bourgogne

Côte de Nuits

• Hautes Côtes de Nuits A.O.C. Jayer - Gilles	2007	39.000 CFA
• Marsannay A.O.C. « Les grasses têtes » Domaine Bruno Clair	2010	46.500 CFA

Côte de Beaune

• Volnay A.O.C. Paul Florian	2005	34.000 CFA
• Hautes Côtes de Beaune A.O.C. Jayer - Gilles	2008	39.000 CFA
• Savigny-lès-Beaune A.O.C. Domaine Pavelot	2010	39.500 CFA

Côte Chalonnaise

• Givry A.O.C. « Pied de Chaume » Domaine Joblot	2008	44.000 CFA
--	------	------------

• Givry 1er Cru A.O.C. « Clos de la Servoisine » Domaine Joblot	2008	49.000 CFA
• Mercurey A.O.C. Paul Florian	2005	29.000 CFA
• Mercurey 1er Cru A.O.C. « Les Nauges » Domaine Jacqueson (25 ans d'achats annuels fidèles, à titre personnel...)	2010	39.000 CFA
• Rully 1er Cru A.O.C. « Les Cloux » Domaine Jacqueson (25 ans d'achats annuels fidèles, à titre personnel...)	2010	44.000 CFA

Rhône

Nord

• Saint-Joseph A.O.C. Alain Graillot	2010	36.500 CFA
• Crozes-Hermitage A.O.C. Alain Graillot	2010	36.500 CFA

Sud

• Vin de Pays de la Principauté d'Orange A.O.C. « Terre de Bussière » Domaine de la Janasse	2011	20.500 CFA
• Côtes du Rhône Domaine Constant-Duquesnoy	2011	22.500 CFA
• Vinsobres Domaine Constant-Duquesnoy	2011	29.500 CFA
• Confidence Domaine Constant-Duquesnoy	2010	39.500 CFA
• In Fine Domaine Constant-Duquesnoy	2011	54.500 CFA
• Chateauneuf-du-Pape A.O.C. Domaine de la Janasse	2008	33.500 CFA
• Chateauneuf-du-Pape "Vieilles vignes" Domaine Pierre Usseglio & Fils (Le nez passe par une succession de parfums complexes et prometteurs : d'abord une sympathique griotte tirant vers le kirsh, mêlée de pain bien cuit, puis le nez évolue lentement vers des arômes de cognac de bonne naissance. En bouche, l'équilibre est déjà impressionnant. Les tanins sont présents, mais bien fondus et veloutés. La finale est riche et ensoleillée).	2008	33.500 CFA

Savoie

- Vin de Savoie A.O.C. 2010 22.500 CFA
Mondeuse « Vieilles Vignes »
André & Michel Quenard

Languedoc / Roussillon

- Coteaux du Languedoc A.O.C. 2009 22.500 CFA
La Côte
Château de la Négly
- Vin de Pays d'Oc I.G.P. " Bio " 2011 27.000 CFA
« Cuvée Garsinde »
Cépages Malbec, Syrah & Cabernet
La Grange des Quatre Sous
- Vin de Pays d'Oc I.G.P. " Bio " 2008 27.000 CFA
« Cuvée les Serrottes »
Cépages Syrah & Malbec
La Grange des Quatre Sous

Sud-Ouest

- Bergerac A.O.C. " Bio " 2008 32.000 CFA
« Cuvée A la Gloire de Mon Père »
Château Tour des Gendres
- Coteaux du Languedoc A.O.P 2010 22.500 CFA
« Musardises »
Domaine Les Grandes Costes

Roussillon

- Côtes du Roussillon Villages A.O.C 2008 39.000 CFA
« Les Calcinaires »
Domaine Gauby
(Grand Cru du Roussillon ! Vin constitué des 4 cépages Syrah, Mourvèdre, Carignan et Grenache Noir. Rendement de 25 hl/ha. Elevage à 80 % en cuve. Ni collage, ni filtration).

Provence

- Bandol A.O.C 2000 39.000 CFA
Château de Pibarnon
(Grand Bandol! Vin constitué majoritairement des cépages Grenache, Syrah et Mourvèdre. Millésime 2000: Millésime qualifié de « Premier de la Classe » par son propriétaire Eric de Saint Victor. Côté sage et docile. Epicé, relâché, c'est plus un vin de saveur que de structure, que l'on aimera davantage à table qu'en dégustation pure. A parfaite maturité.)
- Coteaux des Baux de Provence A.O 2000 56.000 CFA
Domaine de Trévallon
(« Le Château Margaux de la Provence ». Vin absolument unique de par sa composition en 50 % Cabernet Sauvignon et 50 % Syrah: la finesse, la structure, le potentiel de garde des vins de Bordeaux, l'intensité et la gourmandise des vins du Sud. Un mythe de la Provence.
Millésime 2000: Mélange de finesse et de puissance. Agréable et profond. Si jeune encore avec son nez de fruits rouges. Un séducteur délicat et élégant.)



Champagnes

• Champagne Grand Cru « Blanc de Blancs » (Brut spécial) Jean Milan	40.000 CFA
• Champagne Pascal Doquet « Blanc de Blancs » (cépage Chardonnay) (champagne de propriétaire récoltant - manipulant, encensé par les critiques spécialisés (RVF, Wine Advocate, Wine Spectator, Richard Juhlin, Stephen Tanzer,...). <u>Coup de cœur assuré à prix d'ami !</u>)	45.000 CFA
 • Champagne Henriot Brut Souverain (37,5 cl)	35.000 CFA
• Champagne Henriot Souverain (Magnum)	120.000 CFA
• Champagne Gaston Chiquet "Insolent Brut"	60.000 CFA
• Champagne Nicolas Feuillatte	65.000 CFA
 • ½ Champagne Nicolas Feuillatte (37,5 cl)	35.000 CFA
• Champagne Nicolas Feuillatte <u>Rosé</u>	75.000 CFA
• Champagne Nicolas Feuillatte « Palmes d'Or » 1999 (*)	150.000 CFA
• Champagne Vranken	65.000 CFA
• Champagne Lanson	65.000 CFA
• Champagne Deutz	65.000 CFA
• Champagne Deutz <u>Rosé</u>	65.000 CFA
 • ½ Champagne Deutz <u>Rosé</u> (37,5 cl)	35.000 CFA
• Champagne Piper Heidsieck	65.000 CFA
• Champagne Charles Heidsieck	65.000 CFA
• Champagne Mum Cordon Rouge	65.000 CFA
• Champagne Pommery	65.000 CFA
• Champagne Laurent Perrier	65.000 CFA
 • ½ Champagne Laurent Perrier (37,5 cl)	35.000 CFA

• Champagne Laurent Perrier <u>Rosé</u> (*)	85.000 CFA
• Champagne Laurent Perrier « Cuvée Grand Siècle » (*)	195.000 CFA
• Champagne Moët & Chandon	70.000 CFA
• Champagne Moët & Chandon <u>Rosé Impérial</u>	85.000 CFA
• Champagne Moët & Chandon <u>Nectar Impérial Rosé</u> (*)	125.000 CFA
• Champagne Philipponat Royale réserve	65.000 CFA
• Champagne Philipponat Réserve rosé	65.000 CFA
• Champagne Veuve Clicquot Ponsardin	85.000 CFA
• Champagne Veuve Clicquot Ponsardin <u>Rosé</u> (*)	115.000 CFA
• Champagne Veuve Clicquot Ponsardin <u>Millésimé 2002 Rosé</u> (*)	125.000 CFA
• Champagne Bollinger (*)	85.000 CFA
• Champagne Bollinger « La Grande Année » 2000 (*)	115.000 CFA
• Champagne Ruinart (*)	80.000 CFA
• Champagne Ruinart (Blanc de Blanc) (*)	85.000 CFA
• Champagne Ruinart <u>Rosé</u> (*)	95.000 CFA
• Champagne Krug « Grande Cuvée » (*)	195.000 CFA
• Champagne Dom Pérignon 2000 (*)	265.000 CFA
• Champagne Cristal Roederer 2002 (*)	295.000 CFA

(*) Nous n'achetons et ne conservons en permanence qu'1 à 2 bouteilles de ces grands Champagnes de légende. Merci pour votre compréhension.

Cap Skirring, le 26.03.2014.

P.S. : L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.