VINS - WINE

LES BULLES

LAMBRUSCO SECCO DOC “QUERCIOLI” MEDICI ERMETE **25.00€**
Lambrusco salamino, Lambrusco marani (Emilia-Romagna) 11% Vol.
Frais et sec, notes intenses de fraises et framboises, effervescence légère et finale vive.

PROSECCO DOCG BRUT AZIENDA AGRICOLA AI GALLI **8.00€** **42.00€**
100% Glera (Veneto) - 11% Vol.
Sec, frais et élégant, souple et velouté, acidité vive, touche minérale, dominance sur la pomme et la poire, notes de fleurs printanières.

PROSECCO DOC ROSATO EXTRA DRY “DIAMANTE” 47 ANNO DOMINI **8.00€** **39.00€**
Glera, Pinot noir, BIO VEGAN (Veneto) 11% vol.
Sec, frais et vif, équilibré, souple, excellente persitance en bouche.

FRANCIACORTA DOCG BRUT FERGHETINA - 2024 **37,5 cl** **43.00€** **70.00€**
85% Chardonnay 15% Pinot Nero, BIO (Lombardia) - 12,5% Vol.
Vif, frais, texture ronde et crémeuse, minéral, notes d’agrumes.

BLANCS

VIFS & MINÉRAUX

CURTEFRANCA BIANCO DOC FERGHETINA – 2024 **8.00€** **39.00€**
80% chardonnay, 20% Pinot bianco , BIO (Lombardia) 12,5% Vol.
Elégant, texture veloutée, structure équilibrée, grande finesse, sapide. (Inox)

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC PRENDAS DOLIANOVA - 2023 **37,5 cl** **22.00€** **38.00€**
100% Vermentino (Sardinia) 13,5% Vol.
Moyennement corsé et onctueux, fraîcheur intense, vibrant, notes délicates de pommes et d’amandes, minéral et salin. (Inox)

COLLI TORTONESI TIMORASSO DOC « PICCOLO DERTHONA » VIGNETI REPETTO-2023 **41.00€**
100% Timorasso (Piemonte) 13,5% vol.
Frais, acidité scintillante, texture souple, minéralité saline persistante et marquée. (Inox)

CÔTES DE SAMBRE ET MEUSE “CITADELLE” DOMAINE DU CHENOY - 2024 **46.00€**
Solaris, Bronner, Souvignier gris - BIO (Province de Namur) 13% vol.
Franc, rond, rafraichissant, relief et longueur, salin. (Inox)

CINQUE TERRE DOC “CINQUE TERRE” SASSARINI – 2025 **50.00€**
Bosco, albarola, vermentino (Liguria) 13 % vol.
Vif et frais,belle acidité, notes d’agrumes et de menthe, minéralité prononcée et finale saline (Inox)

FRUITÉS ET SECS

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC AZIENDA AGRICOLA AI GALLI – 2024 — 7.00€ 32.00€

100% Pinot Grigio, (Veneto) 13% Vol.
Léger, rafraichissant, légère acidité, notes de poires, d'agrumes et d'amandes. (Inox)

SAUVIGNON FRIULI DOP ISOLA AUGUSTA PALAZZOLO DELLO STELLA- 2024 — 8.00€ 39.00€

100% sauvignon blanc (Friuli-Venezia Giulia) 13% vol.
Pur et juteux, intensément aromatique, légèrement salin, notes de poivrons, tomates et pêche blanche. (Inox)

TERRE SICILIANE IGT ZIBBIBO "JASMIN" FIRRIATO- 2025 — 45.00€

100% Zibbibo (Sicilia) 12,5% vol.
Intense bouquet florare de jasmin, bouche parfumée, harmonieuse et ample portée sur l'agrume. Notre vin le plus original. *(Inox)*

SICILIA DOC GRILLO "SELENE" BAGLIO DIAR - 2024 — 45.00€

100% Grillo, BIO (Sicilia) 12,5% vol.
Expressif, sec, frais et enveloppant, notes de fruits exotiques, fine minéralité saline en fin de bouche. (Inox)

PECORINO OFFIDA DOCG VELENOSI VILLA ANGELA - 2024 — 41.00€

100% Pecorino (Marche) 13% vol.
Franc et rafraichissant, charnu et soyeux, structuré, équilibre entre fruits à chair blanche et notes végétales. (Inox)

HEUVELLAND "CUVÉE QUATRE CEPAGES" ENTRE DEUX MONTS - 2024 — 46.00€

Chardonnay, Pinot meunier, Pinot noir, Auxerrois (West-Vlaanderen, Belgique) 12% vol.
Equilibre, acidité fine, juteux et enrobant, notes d'agrumes et fruits blancs. (Inox)

ROSÉS

CHIARETTO DI BARDOLINO CLASSICO DOC CAMPAGNOLA - 2024 — 28.00€

Corvina, Molinara, Rondinella (Veneto) 12,5% Vol.
L*éger et sec, savoureux et harmonieuix, très vif, legerement sapide, dominance sur la fleur et la cerise (inox)*

SALICE SALENTINO DOC MAIANA ROSATO LEONE DE CASTRIS - 2023 — 35.00€

Malvasia nera di Lecce, Negroamaro (Puglia) 12,5% Vol..
Frais et rond, intensité sur le fruit, persistance remarquable , dominance sur la cerise et la fraise,notes florales, légère acidité en finale. (inox)

ROUGES

LÉGERS ET FRUITÉS

PINOT NERO DOP ISOLA AUGUSTA PALAZZOLO DELLO STELLA – 2023 — 8.00€ — 39.00€

100% Pinot Nero, (Friuli-Venezia Giulia) 12,5 Vol.

Sec, frais et délicat, souple, tanins polis, dominance sur le fruit des bois, notes de sous-bois. (Inox)

DOLCETTO D'ALBA DOC CAVALIER BARTOLOMEO- 2025 — 39.00€

100% Dolcetto (Piemonte) 12,5% Vol.

Sec et équilibré, notes de fruits rouges et d'amandes douces, consitant et digeste. (Inox)

ALTO ADIGE "DOC" "SCHIAVA" ABBAZIA DI NOVACELLA - 2024 — 45.00€

100% Schiava (Alto-Adige) 12% Vol.

Frais et parfumé, souple, aérien et digeste, tanins extrêmement soyeux, structure légère, arômes intenses de fruits rouge, harmonieux. (inox)

BARBERA DEL MONFERRATO DOC "GIULIN" ACCORNERO – 2022 — 50.00€

100% Barbera, (Piemonte) 13% Vol.

Sec, fruité, fraicheur marquée, acidité vive, juteux, tanins souples, dominance sur la mûre et la fraise. (Inox).

SOUPLES ET GOURMANDS

SALENTO IGT PRIMITIVO "TUMA" BIO MASSERIA CUTURI - 2023 — 9.00€ — 45.00€

100% Primitivo, BIO (Puglia) 14% Vol.

Moyennement corsé, acidité fraîche et fruité, fluide et juteux, tanins souples, dominance sur la mûre et la prune. (Inox)

SALENTO IGT NEGROAMARO "ZACINTO" MASSERIA CUTURI - 2023 — 9.00€ — 45.00€

100% Negroamaro, BIO (Puglia) 13,5% Vol.

Sec, vertical, acidité vive, sapide. (Inox et acier)

TERRE SICILIANE IGT BAYAMORE FIRRIATO - 2022 — 45.00€

Frappato, Merlot, Syrah (Sicilia) 14% Vol.

Frais et soyeux, légèrement moelleux, tanins doux, rond et équilibré, dominance du fruit rouge, notes de cannelle et mélasse. (Inox/chêne de rhum)

SICILIA DOC NERO D'AVOLA "NEDDA" BAGLIO DIAR – 2022 — 47.00€

100% Nero d'Avola, BIO (Sicilia) 13,5% Vol.

Souple, tanins ronds, fondus et élégants, accent porté sur le fruit oruge et noir, notes chaleureuses de vanille, bel équilibre entre gourmandise et acidité. *(Inox et chêne)*

CINQUE TERRE DOC "ROSSO NATALE" SASSARINI - 2024 — 55.00€

Cabernet Franc, syrah, merlot (Liguria) 13,5% Vol.

Mi-corsé, belle matière, tanins fins et soyeux, notes dominantes de cassis, nuances d'herbes aromatiques et de terre mouillée par la pluie, fraicheur vibrante et croquante. (Inox/chêne)

PUISSANTS ET STRUCTURÉS

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC PALIO CITRA VINI - 2021 7.00€ 34.00€
100% Monltepulciano, BIO (Abruzzo) 13,5% Vol.
Corsé, charnu, velouté et ample, tanins souples, dominance sur le fruit noir. (Inox)

SANGIOVESE RUBICONE APPASIMENTO IGT BRUMALE CAVIRO - 2022 7.50€ 36.00€
100% Sangiovese Rubicone (Emilia-Romagna) 14,5% Vol.
Frais et fruité, souple et rond, tanins fins et soyeux, dominance sur la cerise et la framboise, notes florales de violette. (Inox)

NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG GATTAVECCHI - 2020 37€ 49.00€
50 cl
90% Sangiovese, 10% raisins autochtones (Toscana) 14% Vol.
Corsé, chaud et robuste, puissant et élégant, texture soyeuse, tanins fermes, acidité rafraichissante, dominance sur la prune et la cerise, notes de sous-bois. (Inox/chêne).

ÉPICÉS ET INTENSES

ROMA DOC AMOR VITAE - 2023 8.50€ 41.00€
Montepulciano, Cesanese, Cabernet Sauvignon, Merlot (Lazio) 13% Vol.
Corsé et harmonieux, texture ferme et enveloppante, tanins veloutés, longueur persistante, dominance sur la cerise et la prune, notes épicées et minérales. (Inox/chêne)

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUP. DOC PIUMA CAMPAGNOLA - 2022 26€ 89€ 42.00€
37,5 cl 1,5 L
Corvina veronese, Rondinella (Veneto) 13,5% Vol.
Corsé et onctueux, gourmand et harmonieux, tanins fondus, profondeur aromatique particulière, longueur élégante avec une légère amertume, dominance du fruit rouge, notes de poivre, réglisse et girofle. (Béton/chêne)

MORELLINO DI SCANSANO DOCG « FORTETO » LE ROGAIE- 2022 51.00€
100% Sangiovese, VIN NATUREL (Toscana) 14,5 Vol.
Franc et vif, structure tannique affirmée, longueur savoureuse et persistante, dominance sur la mûre, notes de poivre et sous-bois, minéral. (Béton)

SICILIA DOC PERRICONE "VELATA" BAGLIO DIAR- 2023 51.00€
100% Perricone, Bio (Sicilia) 13,5% Vol.
Corps charpenté, arômes marqués de mûres et réglisse, saveurs persistantes de canelle et café, tanins bien présents et acidité vibrante marquée par un cépage autochtone rare *(Inox, chêne)*

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC « CHIDRO » MASSERIA CUTURI 1881- 2021 58.00€
100% Primitivo, BIO (Puglia) 14% Vol.
Corsé, velouté et enveloppant, riche, tanins soyeux, acidité équilibrée, belle longueur, dominance sur la cerise et la prune, notes de chocolat et d'épices douces. (Inox, chêne, béton)