

## SELECTIONS



### Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Nez sur des notes d'agrumes. Son élevage sur Lie lui permet de garder une fraîcheur durant 2 bonnes années ainsi qu'une belle tenue.

**Conseil:** apéritif, tous produits de la mer et à toutes heures.

4.30€



### Muscadet Sèvre et Maine L'Authentique

Nez minéral sur des notes de noisettes et parfum d'agrumes, qui lui procure de la fraîcheur et de la longueur en bouche.

**Conseil:** apéritif, tous produits de la mer et viandes blanches.

4.90€



### Muscadet Sèvre et Maine Le Millésimé

Vin brillant teinté jaune doré sur des notes fumées et de noisettes.

**Conseil:** apéritif, entrées, poissons et viandes blanches.

5.50€



### Muscadet Sèvre et Maine Prestige

Qualité olfactive très souple sur le boisé et sur des notes de vanille. Son élevage en barrique lui permet d'avoir une bonne typicité.

**Conseil:** apéritif, entrées, poissons et viandes blanches.

5.10€



### Les petites bulles de Bel Air

Jus de raisin pétillant sans alcool.

3.10€



### Sélection Muscadet

Vin issu d'une sélection du chai pour ressortir « la cuvée d'exception ».

Muscadet structuré, complexe et harmonieux.

**Conseil:** apéritif, poissons, crustacés, viandes blanches.

5.60€



### Sélection Pinot Gris

Vin issu d'une sélection du chai pour ressortir « la cuvée d'exception ». Qualité olfactive très puissante, rondeur et fruit.

**Conseil:** apéritif, foie gras, coquilles St Jacques, desserts.

5.70€



### Sélection Rosé

Vin issu d'une sélection du chai pour ressortir « la cuvée d'exception ». Rosé légèrement pâle, d'une belle puissance aromatique autant au nez qu'en bouche.

**Conseil:** apéritif, viandes légèrement relevées.

4.90€



### Sélection Sémillon

Cépage du bordelais, planté sur le domaine donnant un vin sec et riche. Ses arômes de noisette, de fleurs d'acacia contribuent largement à sa réputation.

**Conseil:** apéritif, poissons, viandes blanches.

5.90€



### La Petite Coiffe

Vin issu d'un assemblage de Melon de Bourgogne et de Pinot Gris élaboré dans les caves troglodytes de Montrichard.

6.20€

### La Petite Coiffe Rosé

Ses arômes sont d'une grande finesse : dominance d'agrumes (pamplemousse rose, zeste de citron) sur un fond d'abricot sec.

6.00€



### Vin de Pays du Val de Loire Le Sauvignon

3.50€

Très fruité et souple sur des notes d'agrumes.

**Conseil :** apéritif, entrées, fruits de mer



### Vin de Pays du Val de Loire Le Chardonnay

4.30€

Nez puissant sur une belle finesse. Sa bouche ample, ronde et complexe finie sur des notes de Muscat.

**Conseil:** apéritif, salades, poissons et chèvres chauds.



### Vin de Pays du Val de Loire Le Pinot gris

4.40€

Qualité olfactive très puissante sur des notes de poire. En bouche, on est surpris par sa rondeur et son attaque qui s'harmonisent bien avec son fruité.

**Conseil:** apéritif, foie gras, coquilles saint Jacques et desserts.



### Vin de Pays du Val de Loire Le Merlot rosé

3.80€

Arômes d'une grande finesse : dominance d'agrumes (pamplemousse rose, zeste de citron) sur un fond d'abricot sec.

Sa bouche est ample et complexe avec des saveurs d'épices.

**Conseil:** apéritif, entrées et grillades.



### Vin de Pays du Val de Loire Le Merlot rouge

4.20€

Vin rouge rubis aux arômes de fruits rouges, très fruité et léger avec une note tannique très fine.

**Conseil:** charcuterie et grillades.