



### 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€ Bll/29.50 bib10L/16 bib 5L



### 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€



## SELECTIONS

### 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

Très fruité et souple sur des notes d'agrumes.

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

3.50€ Bll/26 bib10L/14.50 bib 5L



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

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.

4.30€ Bll/29.50 bib10L/16 bib 5L



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

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.

4.40€ Bll/31 bib10L/16.50 bib 5L



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

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.

3.80€ Bll/27.50 bib10L/15 bib 5L



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

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

**Conseil:** charcuterie et grillades.

4.20€ Bll/29 bib10L/15.50 bib 5L