

Notre carte des vins

Blancs :

Italie - DOC Friuli Colli Orientali « Ribolla Gialla » Tenuta Piera 2021 18,00 €

(vin frais et tonique)

L'Italie regorge de petites appellations et de nombreux cépages, voici le cépage Ribolla Gialla qui s'exprime dans l'appellation Friouli Colli Orientali située dans le Frioul au nord est du pays. D'une jolie robe jaune pâle, le bouquet se distingue par son côté floral qui évoque la gentiane, les fleurs blanches ainsi qu'une pointe de miel d'acacia. La bouche vive portée par des agrumes laisse place à l'aération à quelques notes de poire.

France – Chardonnay « Les Abeilles » Maison Matthieu de Brully 2021 20,00 €

(vin rond et fruité)

La Maison Matthieu de Brully assemble ici des parcelles de Chardonnay qui proviennent de différents secteurs de Bourgogne et du Beaujolais. La cuvée les abeilles offre une palette aromatique typique du cépage avec ses notes de fruits secs comme la noisette mais aussi d'aubépines, de pomme verte et d'une pointe de beurre. La bouche est ronde soulignée par une belle fraîcheur minérale et quelques notes de citron confit.

Rouges :

France – AOP Terrasses du Larzac « Altitude » Les Hauts d'Arboras 2018 18,00 €

(vin rond et élégant)

Très belle appellation du Languedoc bercée par la fraîcheur du plateau du Larzac, cette cuvée d'altitude est composée du trio classique :

80% Syrah, 15% de Grenache et 5% de Carignan.

Parée d'une élégante robe grenat, le nez exhale des parfums de cassis, de cannelle et de poivre. L'équilibre règne en bouche: entre fraîcheur et rondeur dans un registre fruité intense aux senteurs méridionales de thym et de tapenade, le tout étayé par des tanins soyeux.

Espagne – DOCa Rioja « Crianza » Bodegas Luis Cañas 2019 20,00 €

(vin ample et chaleureux)

Magnifique appellation de la péninsule ibérique, cette cuvée provient du secteur d'Alavesa partie Basque de la Rioja. Composé de 95% de Tempranillo et 5% de Grenache noir, ce « Crianza » est élevé 12 mois en fûts (60% de chêne Français et 40% de chêne Américain) puis 12 mois en bouteille avant d'être commercialisé. Marqué par des notes de kirsch avec un boisé charmeur, La bouche est ample et agréable et révèle des tanins tout en rondeur.

Le menu qui vous est proposé est réalisé par les étudiants de dernière année cuisine. Les futurs boulangers, chocolatiers et sommelliers ont également participé à cet événement en réalisant les petits pains de table, la douceur chocolatée qui accompagne le café ou le thé, l'accord des vins avec les plats... Un grand merci à tous.

Bonne dégustation