



# Nos sélections

## Les sélections Logis

75 cl

|  |       |
|--|-------|
| Riesling 2011 Domaines Vinsmoselle « Côteaux de Schengen »     | 24,70 |
| Pinot noir rosé 2012 Dom. Vinsmoselle Cuvée Ed. de la Fontaine | 24,20 |
| Crémant Poll Fabaire Cuvée brut                                | 26,90 |

## Les suggestions

### Vins Blancs :

|   |       |
|---|-------|
| Auxerrois 2012 Domaines Vinsmoselles « Greiveldange Herrenberg »<br>Nez mûr, épicé aux arômes concentrés de fruits à chair jaune. Bouche juteuse, aux notes d'agrumes<br>Cuvée Personnelle -Sélection du Patron | 19,80 |
|---|-------|

|   |       |
|---|-------|
| Crémant Cep d'Or Brut « Riesling »<br>Ce Crémant tout en nervosité et minéralité. Structure nette et franche sur des notes citronnées.<br>Idéal sur des fruits de mer et des poissons | 29,70 |
|---|-------|

|   |       |
|---|-------|
| Crémant " Méthode traditionnelle" Caves Schlink-Hoffelt<br>Mousseux de « Méthode champenoise » d'une fraîcheur naturelle , rond et savoureuse | 28,60 |
|---|-------|

|   |       |
|---|-------|
| Gris de Gris 2013 « Wellesteen Fouschette »Domaine Mathis Bastian<br>La robe rosée à reflets de pelure d'oignon , issue d'une macération pelliculaire à froid de Pinot gris égrappé. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits blancs apparaît suave, soulignée par une pointe mentholée. | 31,90 |
|---|-------|

### Vins rouges :

|   |       |
|---|-------|
| Chevigny Rouge 2012 -Cuvée Personnelle -Sélection du Patron<br>Belle robe, nez tendre et parfumé de fruits rouges associés à des nuances d'amandes fraîches.<br>La bouche est généreuse, avec des saveurs de fruits à noyaux, d'épices (garrigue, thym) et de réglisse.<br>Il se montre gras et velouté à l'attaque, d'une jolie matière bien enrobée par la suite.<br>Cuvée Personnelle -Sélection du Patron | 19,80 |
|---|-------|

|   |       |
|---|-------|
| La Syrah de Maucoil 2012     Vaucluse Principauté d'Orange<br>D'un rouge dense aux reflets violacés. La bouche jeune est à la fois souple et croquante , une cerise bigarreau gorgée de soleil. La pureté du fruit , la fraîcheur , le joyeux équilibre fruit rouge-épice de la Syrah | 25,80 |
|---|-------|

### Vins Moelleux :

|  |       |
|--|-------|
| Clos des Verdots Côtes de Bergerac moelleux 2009<br>Le Sémillon et la Muscadelle ont été cueillis en surmaturité et pressés avec soins.<br>Cela se sent dans la finesse du jus, sa douceur qui ne masque pas d'amers.<br>Miellé, abricoté, il reste bien sur le fruit . Délicieux en Apéro<br>Cépages : 90% Sémillon, 10% Muscadelle | 32,80 |
|--|-------|

