



# 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 » Nez mûr, épicé aux arômes concentrés de fruits à chair jaune. Bouche juteuse, aux notes d'agrumes Cuvée Personnelle -Sélection du Patron	19,80
---	-------

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

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

Gris de Gris 2013 « Wellesteen Fouschette »Domaine Mathis Bastian 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 Belle robe, nez tendre et parfumé de fruits rouges associés à des nuances d'amandes fraîches. La bouche est généreuse, avec des saveurs de fruits à noyaux, d'épices (garrigue, thym) et de réglisse. Il se montre gras et velouté à l'attaque, d'une jolie matière bien enrobée par la suite. Cuvée Personnelle -Sélection du Patron	19,80
---	-------

La Syrah de Maucoil 2012     Vaucluse Principauté d'Orange 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 Le Sémillon et la Muscadelle ont été cueillis en surmaturité et pressés avec soins. Cela se sent dans la finesse du jus, sa douceur qui ne masque pas d'amers. Miellé, abricoté, il reste bien sur le fruit . Délicieux en Apéro Cépages : 90% Sémillon, 10% Muscadelle	32,80
--	-------

