

## LES VINS DE LA FOLIE GRECQUE / LA FOLIE GRECQUE'S WIJNEN

VERRE – GLAS	4.00
25 CL	7.50
50 CL	13.00

### ROUGE - ROOD

#### **AGIORGITIKO « LAFKIOTIS » 75 CL 22.90**

Nemea, Péloponnèse

100 % Agiorgitiko (le meilleur cépage du Sud de la Grèce)

Passage de 1 an en fût de chêne neuf et un an en bouteille.

Cette appellation d'origine Nemea donne des vins fruités aux tanins doux. Le passage de 12 mois en fût de chêne neuf lui confère une bouche souple et fruitée.

Il est le partenaire de vos viandes grillées.

Vin rouge sec

#### **PARANGA DOMAINE KIR YANNI 75CL 25.30**

Paranga est une combinaison rafraîchissante et

confiturée: un merlot souple à l'arrière-plan avec une touche de Syrah très épicée

sous le charme du Xinomavro. Sa couleur rouge rubis est des plus séduisantes. Son

acidité remarquable donne lieu à un bouquet complexe de cannelle, clou de girofle

et poivre vert avec une longue finale.

#### **DOMAINE PAPAIOANNOU PINOT NOIR 75CL 33.00**

Néméa, Péloponnèse

vinification classique en rouge à température contrôlée

Vieillessement: Vieillessement en barriques de chêne pour 6 à 8 mois suivit d'un repos en bouteille d'1 an.

Arômes de fruits rouges, de cèdre et de vanille.

Bouche riche et élégante.

Vin rouge sec

#### **KATOZI DOMAINE AVEROFF 75CL 32.60**

Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko

Metsovo, Ouest de la Grèce

Robe rouge vif, au nez épicé. A la bouche, un vin

bien équilibré entre ses tannins fins et de beaux arômes de fruits rouges.

Vin rouge sec

#### **TROFILIA DOMAINE STROFILIA 75CL 33.30**

Corinthe montagnaise, Péloponnèse

Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko, Syrah

Couleur rouge profond, des arômes de vanille, de

fruits mûrs et de bois, saveur douce et riche avec des tanins équilibrés et une finale

longue. Il se marie parfaitement avec des viandes rouges et des plateaux de

fromages ou encore de charcuterie

Vin rouge sec

**NEMEA DRIOPI DOMAINE TSELEPOS 75CL 30.00**

Région de Néméa, Péloponnèse7

Nemea 2007 est un vin velouté aux arômes

de fruits et de noix avec un fond vanillé, en raison de la barrique de chêne.

A servir entre 15 et 18°. Vin rouge sec

**LE VIGNEAU ST NICOLAS DE BOURGEUIL 2014 75CL 24.00**

Robe éclatante soutenue et de couleur pourpre.

**SANCERRE LE MONTO 2015 75CL 36.00**

Le Sancerre rouge est issu du Pinot noir et récolté sur un sol argilo-calcaire.

Les amateurs en apprécieront le bouquet et la finesse lorsqu'il est servi entre 12 et 14°

Il accompagnera de nombreux plats et plus particulièrement le gibier, les viandes blanches et le fromage.

Le Sancerre Rouge accompagnera à merveille gibiers, viandes blanches et fromages

**BLANC – WIT**

**RETSINA DOMAINE TETRAMYTHOS 75CL 21.70**

Vin aux arômes délicats de fleurs et de citron avec des notes minérales, et seulement un soupçon de résine. Bouche moyennement corsée, avec

une acidité croustillante, lisse et élégant, le milieu de bouche dominée

par les agrumes. La résine est magnifiquement intégrée et ne domine pas du tout.

Un vin très intéressant.

**PAPAIOANNOU CHARDONNAY 75CL 27.50**

Néméa, Péloponnèse

Caractéristiques de dégustation : Arômes complexes de fruits jaunes.

Bouche bien équilibrée.

**RODITIS-MALAGOUZIA DOMAINE KIR YANNI PETRA 75 CL 22.90**

Petra 2012 est un vin blanc sec avec une riche couleur jaune et

de beaux reflets verdâtres. Vin frais aux arômes de citron et d'écorces

d'agrumes, à l'acidité remarquable qui est compensée ici par un caractère aromatique intense et une belle finition ronde. Un vin d'été

**LAVAIL CARIGNAN VIEILLES VIGNES 19.50**

Côtes Catalanes

Un vif et souple

Idéal pour accompagner poisson, volailles, fromages de chèvre

**ROSE**

**RODAMO ROSE LAFKIOTIS 75CL 15.50**

Vin rosé sec

**BOUTARI ROSE SEC 75CL 21.00**

**CHAMPGAGNE**

**VEUVE ELISABETH BRUT 75CL 49.00**