

SHOPPING'ISSIME

BULLES

Jean-Marc Charpentier,
Pinot Meunier Zéro Dosage

Une cuvée éphémère exclusive et à la diffusion limitée pour ce 100% Pinot Meunier à la belle robe jaune et à la grande finesse. 42€

Chassenay d'Arcé, Pinot Blanc Extra Brut, 2012

Une cuvée de prestige dans la plus pure tradition champenoise, minérale et gourmande, parfaite sur les poissons crus et les fruits de mer. 45,90€

Moët & Chandon Grand Vintage 2013 et Grand Vintage Rosé 2013

Le nouveau et brillant millésime signé Moët & Chandon, interprétation de l'année 2013 par le Chef de cave Benoît Gouez. Le Grand Vintage est un superbe champagne extra brut à la structure ciselée et doté d'un bel équilibre en bouche, une couleur jaune or clair et des bulles fines et persistantes. Le Grand Vintage Rosé, brille par ses arômes généreux et son palais fruité et épicé. Deux cuvées d'exception ! 54€ et 57€



BLANCS

Domaine Brazillier, L'Ocre Jeanne, Coteaux du Vendômois, 2020

Un blanc sec très agréable 100% Chenin à prix doux. 7€

Pavillon de la Catie, Monbazillac, 2018

Un excellent Monbazillac, un nez sur la pêche et une bouche gourmande pour vos repas et apéritifs festifs. 7,50 €

Mâcon-Lugny, La Carte, 2018,

Toute la minéralité du Mâconnais, à déguster à l'apéritif ou sur un poisson. 10,15€

Mâcon-Péronne en Chassigny, 2018

Une jolie cuvée 100% Chardonnay à la belle robe jaune brillante. 10,15€

Domaine de la Grande Bauquière, Le Moment Inattendu & Le Moment Suspendu, 2020

Deux blancs remarquables dont un gastronomique, tout deux venus du massif de la Sainte-Victoire en Provence. 12€ et 19 €

Domaine Laporte, La Comtesse, Sancerre, 2019

Minéral, des arômes de fleurs blanches, voici un magnifique Sancerre bio qui sera parfait sur des Saintjaccques. 22 €

Château de Tracy : Haute Densité, Pouilly Fumé, 2019

Toutes les saveurs du Pouilly Fumé dans un vin, un nez délicat et une bouche très aromatique. 44€



ROUGES

Fitou, Vignerons de Cascatel

Une cuvée ensoleillée typique des Fitou, avec des notes grillées et une bouche légèrement épicée. 9,90€

Corbières, Vignerons de Cascatel

Un vin généreux, velouté et équilibré, parfait sur un plateau de charcuterie ou de fromages. 9,90€

Château Grandchemin Monplaisir, Saint-Estèphe, 2018

Un joli Saint-Estèphe à la bouche ample et légèrement toastée pour un superbe rapport qualité / prix. 10,90 €

Les Terrasses du Château, Château du Moulin-à-Vent, 2019

Un célèbre domaine de l'appellation en biodynamie et un vin de caractère idéal sur une belle viande rouge. 14€

Mouton Cadet, Cuvée Baron Philippe de Rotchild, Cuvée Héritage, 2018

Un vin typique du Bordelais que l'on ne présente plus, doté d'un bel équilibre et s'accommodant aussi bien avec des viandes blanches ou rouges, ou un plateau de fromages. 15€

Vidal Fleury, Saint-Joseph, 2018

Un Saint-Joseph intense et savoureux, parfait sur un plateau de fromages ou une viande noble. 16,20€

Domaines Fabre, Château Lamothe-Cissac, Vieilles Vignes, Haut-Médoc, 2016

Une cuvée élégante à la robe pourpre et aux arômes de girofle, à déguster sur un cané d'agneau ou du fromage de caractère. 24,50€

Château de France 2018

Une robe rubis, un nez intense sur les fruits rouges et le tabac et une bouche veloutée pour cette valeur sûre de l'appellation Pessac-Léognan. 25,60€



SPIRITUEUX

Ballantine's 7 ans Bourbon Finish

Ballantine's 7 ans Bourbon Finish est élaboré à partir d'une sélection de whiskies écossais, tous vieillies pendant au moins 7 ans avant d'être assemblés. Le blend qui résulte de cette combinaison est finalement affiné dans des fûts de bourbon. Il allie dans une parfaite expression aromatique la douceur du miel et les notes de pomme rouge d'un scotch whisky, avec un finish ajoutant des notes subtiles de caramel et de vanille typiques des bourbons américains. 29,90€

Gin Le Tribute

Le Tribute Gin est produit au sud de Barcelone au sein d'une distillerie familiale qui fait attention aux moindres détails, à commencer par la bouteille au design finement travaillé. La recette de Le Tribute Gin a été de plus pensée et élaborée sur la base de sept ingrédients macérés et distillés séparément avant d'être intégrés au mélange. On obtient alors une palette aromatique clairement marquée par des notes de genévrier, limette, kumquat, cardamome, et des agrumes tels que la citronnelle ou la mandarine. 42€

