



LES VINS V-C-BT

CHAMPAGNE

NM – Moët & Chandon – Brut Impérial

F– 15 BT– 90

NM – Barons de Rothschild – Blanc de blancs

F– 18 BT– 108

NM – Ruinart – Rosé

F– 21 BT– 126

BLANC

2017 – Bourgogne – Pouilly-Fuissé – Bois Rosier – Georges Duboeuf

V– 16 C– 48

2018 – Provence – Bandol – Domaine Tempier

V– 14 C– 42 BT– 70

2018 – IGP d’Oc – La Glacière – Domaine de Panéry

V– 7 C– 21 BT– 35

2018 – Bordeaux – Entre-Deux-Mers – Château Marjosse

V– 8 C– 24 BT– 40

2015 – Alsace – Riesling – Marnes – Domaine Hugel

V– 12 C– 36 BT– 60

ROUGE

2017 – Bourgogne – Rully – Domaine Dureuil-Janthial

V– 14 C– 42 BT– 70

2018 – Beaujolais – Côte de Brouilly – La Chapelle – Château Thivin

V– 10 C– 30 BT– 50

2015 – Rhône – Châteauneuf-du-Pape – Les Cailloux

V– 16 C– 48 BT– 80

2015 – Provence – Côtes de Provence – Le Chemin – Clos de l’Ours

V– 12 C– 36 BT– 60

2017 – Roussillon – IGP Côtes Catalanes – Hervé Bizeul

V– 7 C– 21 BT– 35

2016 – Bordeaux – Haut-Médoc – Domaine des Granges

V– 9 C– 27 BT– 45

F– verre 12 cl V– verre 15 cl C– carafe 45 cl BT– bouteille 75 cl