

L'ORANGERIE

CARTE DES VINS

LA PROVENCE

"Des vins locaux, offrant une large palette de cépages expressifs et aromatiques, étonnant de diversité, entre fraîcheur, complexité et puissance.

Les Blancs

	50CL	75CL
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Domaine Fredavelle, "Inspiration I s" Bio		30€
"Arôme de poire mûre, coing confit, abricot et épice, bel équilibre entre puissance et complexité aromatique"		
AOC Côtes de Provence, Château Coussin	25€	35€
"Nez fin & élégant de violette & de menthe douce, notes de clémentine en bouche"		
AOC Coteaux d'Aix-en-Provence, Château de Beaupré "Collection"		45€
"Fermentation de la cuvée Collection en barriques de chêne - rondeur & élégance"		
AOP Côtes de Provence, Miraval		40€
"Note de fleur blanche au nez, arômes de poire, pêche blanche & de coing"		
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Château Grand Seuil		42€
"Nez délicatement épicé et brioché avec des notes de poires, équilibre entre fruits à chair blanche et touches boisées""		
IGP Alpilles, Domaine d'Estoublon Bio		47€
"Un nez au note de fleur d'acacia, ananas confit & papaye - des arômes de brioche toastées & abricot sec"		
IGP Méditerannée, Domaine des Masques, Exception Bio		39€
"Le chardonnay provient des plus vieilles vignes du domaine - fruits blancs & touche vanillée"		
AOC Cassis, Domaine du Paternel, Blanc de blanc Bio	30€	42€
"Notes d'agrumes & de fleurs blanches"		

Les Rouges

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Domaine Fredavelle, "Inspiration I s" Bio		30€
"Attaque ample & puissante, tanins soyeusement fondus"		
AOP Côtes de Provence Sainte Victoire, Château Coussin	26€	36€
"Tanins souples & équilibrés, arômes de mûre & de réglisse ainsi que quelques notes de garrigue"		
AOC Côteaux d'Aix-en-Provence, Château de Beaupré "Collection"		45€
"50% cabernet sauvignon, 50% syrah - vin de caractére & d'équilibre"		
AOP Les Baux de Provence, Domaine d'Estoublon Bio		47€
"Notes poivrées, de pinéde, de bourgeon de cassis souligné par des notes de bois fumé"		
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Château Grand Seuil		42€
"Nez complexe, mêlant des arômes de fruits noirs, d'épices et de subtiles notes boisées et vanillées"		
IGP Méditerannée, Domaine des Masques, Exception Bio		39€
"Equilibre entre la puissance & l'élégance, notes de menthe et de réglisses"		
AOC Bandol, Château Barthés	28€	36€
"Notes friandes de fruits frais, tanins soyeux, au nez parfum délicat de fruits rouges et de violette"		

Les Rosés

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Domaine Fredavelle, "Inspiration I s " Bio		30€
"Bouquet charmeur de violette, fruits rouges & agrumes"		
AOP Côtes de Provence Sainte Victoire, Château Coussin	25€	35€
"Pêche jaune & bergamote & notes miéllées de poire william"		
AOP Les Baux de Provence, Domaine d'Estoublon Bio		42€
"Notes minérales se mêlant harmonieusement à des notes gourmandes de pêche & pamplemousse"		
AOP Côtes de Provence, Miraval		42€
"Arômes gourmands de fruits croquants soulignés par une belle minéralité"		
AOC Coteaux d'Aix-en-Provence, Château de Beaupré "Collection" Bio		40€
"Fruité, intense & rond"		
AOC Bandol, Château Barthés	28€	36€
"Notes friandes de fruits frais, tanins soyeux, au nez parfum délicat de fruits rouges et de violette"		

LA VALLÉE DU RHÔNE

"S'étendant de part et d'autre du Rhône, les vins de cette région sont avant tout des vins gourmands et de partage, des vins plaisirs. Incontournable en toutes occasions, certaines appellations figurent parmi les plus remarquables de France".

Les Blancs

75CL

AOC Crozes Hermitage, "Les Meyssonniers" — 45€
"Incarne le caractére authentique de la Marsanne sur Crozes Hermitage"

AOC Condrieu, "Versant doré", Maison Brotte — 74€
"100% viognier, un vin complexe et intense"

Les Rouges

AOP Côtes du Rhône Villages, "La Garrigue" Bio — 33€
"Attaque franche et fruitée avec des notes de fruits des bois et grenadine, saveur de thym"

AOC Vacqueyras, Domaine La Grangelière — 42€
"Senteur des sous bois & des petits fruits rouges doucement relevées de nuances vanillées"

AOP Saint Joseph, Domaine Deschamps — 44€
"Nez florale & bouche à dominante fruits rouges"

BOURGOGNE, BORDEAUX ET BEAUJOLAIS

"Puissance et élégance, prestige et savoir faire, la noblesse des vins de Bourgogne s'affiche aux côtés des grands classiques du Bordelais, pour vous offrir de belles émotions."

Les Blancs

AOC Chablis, Le Finage, La Chablisienne — 42€
"Nez expressif, ouvert sur des notes légére de pierre à fusil, aprés oxygénation note de pomme verte & citron"

AOC Sauternes, Réserve Mouton Cadet, Baron Philippe de Rothschild — 42€
"Fleur d'acacia & pate de coing - vin licoreux idéal sur un foie gras"

AOC Hautes Côtes de Nuits, Bourgogne, Albert Bichot — 49€
"Bouquet d'une belle intensité avec une dominante d'arômes de fleurs blanches et de fruits jaunes"

Les Rouges

AOC Saint Emilion, Baron Carl — 40€
"Attaque trés volumineuse, arômes de fruits noirs mûres & délicate touche de café torréfié & épices douces"

AOP Morgon, Côte de Py, Trenel — 42€
"Arômes de confitures de framboises, cerise noire & griotte -une touche d'épice girofle & poivre noir"

AOC Hautes Côtes de Nuits, Les Dames Huguettes — 49€
"Floral, minéral & fruité - gourmand & velouté en bouche"

Pour les plus curieux, un classeur détaillé à propos de tous nos vins est mis à votre disposition. N'hésitez pas à nous le demander

"L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération"