



Rhums



Rhums Ambrés

Philippines



Don Papa 7 ans 43.00 €

Don Papa est un rhum gourmand, issu des Philippines et distillé à base de la plus riche des cannes à sucre. Vieilli en fût de chêne américain pendant au moins 7 ans, il se révèle très fruité et vanillé. Lancé en 2013, ce rhum philippin est déjà un incontournable.

Vénézuela



Rhum Diplomatico Reserva 35.00 €

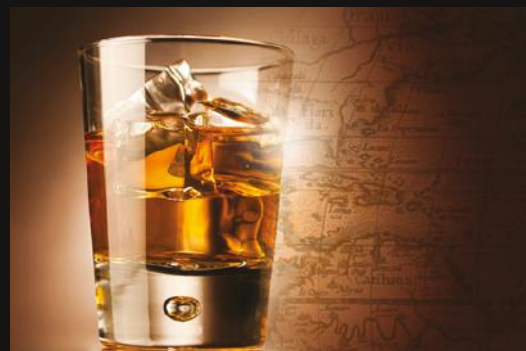
Le rhum Diplomatico Reserva, avec ses notes de pruneau, de poire, de pomme, ses notes de vanille, caramel, poivre et tabac brun est un joli rhum du Vénézuela, extrêmement agréable en bouche.



Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva 12 ans 49.00 €

Le rhum Diplomatico Reserva Exclusiva est un rhum du Vénézuela moelleux, aux notes caramélisées, fruitées et épicées. Agé d'au moins 12 ans, c'est un rhum vieux, largement plébiscité qui fera le bonheur des amateurs de rhums traditionnels.





Rhums



Rhums Ambrés

République Dominicaine



Summum reserva especial 12 ans 49.00 €

Le rhum Summum est élaboré par le très renommé maître rhumier Juan Alberto Alvarez. Le rhum Summum est un rhum traditionnel de mélasse. C'est un assemblage des meilleurs rhums vieilliss selon le système de la solera en moyenne 12 ans. En Bouche il est douceur, élégance et gourmandise. Notes de vanille, amandes, pointe d'épices.



Summum finished malt whisky 78.00 €

Pour cette version Finished malt Whisky un vieillissement supplémentaire d'un minimum de 6 mois a été réalisé dans des fûts ayant préalablement contenu les Single malts de la distillerie Ben Nevis. Au nez : les arômes du rhum et du whisky se marient à merveille. L'ensemble est très bien équilibré. En finale : on retrouve les notes boisées, ainsi que la vanille et l'amande douce.

Trinité et Tobago



Angostura 1919 53.00 €

Un rhum traditionnel (distillé à base de mélasse et non pas à base de jus de canne), Angostura 1919 est issu de l'assemblage d'eaux-de-vies de plus de 8 ans d'âge et vieilli en fûts ayant contenu du bourbon. Marqué par les notes de vanille, de caramel au beurre salé et de fruits tropicaux, c'est un rhum très doux et presque moelleux.





Rhums



Rhums Ambrés

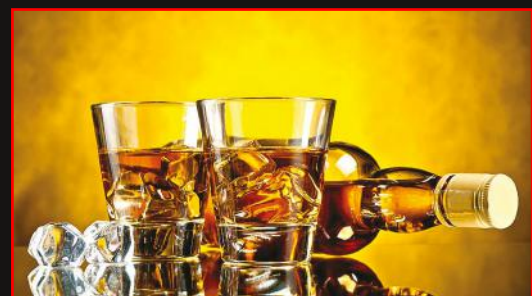
Martinique

HSE très vieux rhum VSOP 54.00 €



Le rhum HSE VSOP est un rhum d'exception, issu d'un long vieillissement en fûts de chêne et d'une sélection des plus vieux rhums de l'Habitation. Ce rhum HSE VSOP est capiteux et d'une grande intensité aromatique où se mêlent, avec harmonie, des notes de cacao et d'essences boisées. Un voyage vers des saveurs créoles et une palette aromatique épicée.





Whisky

Single Malt

Ecosse



Tobermory 2010 58.00 €

Produit dans la distillerie du même nom, Tobermory, en quelque sorte sœur de Ledaig, est un single malt non tourbé. Mis en bouteille sans filtration à froid à un peu plus de 46%, c'est un whisky léger et marin, marqué par les céréales et les épices.



Ledaig 2010 59.00 €

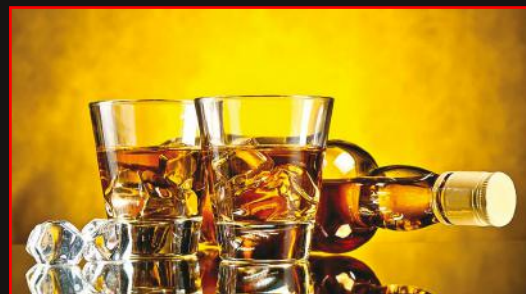
Bouche très salée et grasse, toujours fumée et fermière, elle se montre à la fois plus fruitée (agrumes) et maltée que le nez. La vanille contrebalance le poivre. Finale longue, chocolatée et fumée, à la manière d'un cigare. Légèrement boisée.



Bunnahabhain (Islay) 12 ans 64.00 €

Le nez est frais, bien malté avec des accents maritimes. A l'attaque, moelleux, un peu huileux en bouche, avec beaucoup de rondeur, voire de douceur. Dominante de notes maltées et florales, avec de la noisette et un peu d'amande. Agréable finale d'une réelle ampleur, et qui offre longtemps une belle fraîcheur iodée. Très apéritif mais aussi agréable à siroter en fin de repas.





Whisky



Single Malt

Ecosse



Smokehead Islay 56.00 €

*Tourbé et sous influence marine
Intensément tourbé et fumé, ce single malt vous emmène dans une fraîcheur marine,
iodée et fruitée qui laisse ensuite se développer des notes épicées.*





Champagnes

Mangin & Fils



Brut 21.50 €

L'effervescence est soutenue et forme un joli cordon de mousse. La teinte est légèrement dorée. Au premier nez, on retrouve des arômes de fruits jaunes charnus type pêche, d'abricot. Après quelques minutes, des notes de fruits secs (noisette) et de miel se diffusent. La bouche est très ronde, gourmande, tout en gardant de la fraîcheur et une belle acidité. Ce sont surtout des arômes pâtisseries qui se dégagent. Cette cuvée pourra se déguster facilement à l'apéritif mais accompagnera avec élégance des mets alliant volaille et fruits secs.



Millésimé 32.50 €

De nombreux trains de fines bulles traversent le verre. La teinte révèle de légers reflets verts. Le nez est acidulé, les arômes d'agrumes (pamplemousse, citron confit) se mêlent harmonieusement aux notes de fleurs séchées (verveine). La bouche est tout en fraîcheur tout en délicatesse, on y retrouve avec la même harmonie les arômes présents au nez. Ce champagne sera parfait à accorder avec des poissons blancs grillés ou encore des fruits de mer.



Rosé 24.50 €

Les bulles sont ici discrètes sur une teinte saumonée aux reflets orangés. Le nez est discret et présente des arômes de liqueur d'orange et de cerises à l'eau de vie. La bouche est d'une très belle fraîcheur développant ainsi des arômes de gelée de groseille et de confiture de fruits rouges. Cette cuvée sera idéale en apéritif ou avec des desserts à base de fruits rouges (tarte aux framboises).





Champagnes

Soutiran



Non Dosé 38.00 €

40% chardonnay 60% pinot noir

Vieillessement en cave : 5 ans

La robe est lumineuse, de couleur or pâle. Le nez révèle des notes briochées et de fruits secs torréfiés, de miel et d'acacia. En bouche, l'attaque est franche, le vin est vif et salin pour finir sur des notes d'amandes fraîches.

Accords mets&vins : Sashimi de langoustines aux grains de caviar. Vapeur de St Pierre à la citronnelle. Tarte aux citrons de menton.



Perle Noire 39.00 €

100 % Pinot Noir

40 % de vins de réserve / Vieillessement en cave : 24 à 36 mois

Dosage : 10.6 gr de sucre par litre

La robe est cristalline d'un or pâle. Le nez intense révèle des arômes de champignons frais, prolongé par des essences de truffes blanches pour finir sur des notes briochées. En bouche, la complexité aromatique confirme le nez. Une belle acidité soutient les arômes vineux. La longueur en bouche est remarquable et la fraîcheur surprenante pour un blanc de noir.



Collection Privée 45.00 €

50% chardonnay 50% pinot noir

Vieillessement en cave : 4 à 5 ans

La robe est or pâle, d'une belle brillance. Un premier nez d'agrumes laisse place à des notes de fruits secs et de miel. La bouche est ample et onctueuse.

Une belle fraîcheur soutient la finale.





Champagnes

Devaux



Blanc de Noirs 37.50 €

100% pinot noir

La longue période où le vin est laissé sur lies lui confère une grande maturité.

De couleur jaune intense, le Blanc de Noirs présente un nez intense et complexe, aux notes de fruits secs, sur des nuances mentholées.

Sa bouche élégante et souple reste fraîche et dotée d'une belle longueur.

Arômes clés prune, pomme au four, tabac blond.





Méthodes Traditionnelles et Ancestrales

Gaillac - Domaine Vayssette



Méthode Ancestrale 11.90 €

100% Mauzac

Attaque agréable. On retrouve bien les notes de pomme poire, et une finale avec de la fraîcheur. Les bulles fines laissent une sensation de douceur, comme dans les plus grands champagnes, avec de l'originalité en plus...

Accords mets & vins : Ce vin se marie très bien avec les desserts surtout avec toutes les tartes aux fruits. Il peut très bien se servir en apéritif.

Montlouis- Jacky Blot



La Taille aux Loups - Brut Tradition 14.90 €

100% Chenin agé entre 40 et 80 ans.

Un Montlouis pétillant plus tendre que le "Triple zéro" du même vigneron. Les arômes de pomme et de fleurs blanches, le léger sucre résiduel, la finesse des bulles composent un vin festif et ouvert.

Accords mets & vins : apéritif, desserts aux pommes/poires peu sucrés.

