Carte des Vins

LES BULLES

Champagne - Alsace - Luxembourg

LES VINS BLANCS

Alsace - Bourgogne - Luxembourg - Languedoc - Moelleux

LES VINS ROUGES

Italie - Bourgogne - Côtes du Rhône - Beaujolais - Languedoc - Loire - Borrdeaux -Sud-Ouest

LES VINS ROSÉS

Provence

À la vôtre !

BRASSERIE G - BOIS D'ARLON

Prix en euros – nos vins contiennent des sulfites

Les Bulles & Magnums

Champagne

Roederer Collection 246	**90,00€**
Decelle Champagne Brut	**69,00€**
Billecart Salmon Champagne Brut	**110,00€**
Billecart Salmon Rosé	**125,00€**
Laurent Perrier “Héritage”	**140,00€**
Laurent Perrier “Blanc de blanc”	**145,00€**
Laurent Perrier “Grand Siècle”	**280,00€**
Laurent Perrier “Ultra brut”	**120,00€**
Laurent Perrier “Cuvée”	**100,00€**

Alsace

Crément Gustave Lorenz	**50,00€**

Luxembourg

Crément Mathis Bastian	**40,00€**

Magnums

Billecart Salmon Brut Magnum 1,5l	**195,00€**
Billecart Salmon Brut Rosé 1,5l	**250,00€**

Les Vins Blancs

Alsace

Pinot Gris, Domaine H.Beck — **50,00€**
Note : Agrumes, citron
Cépage : 100% pinot gris

Gewurztraminer, Domaine H.Beck — **45,00€**
Note : Floral, Minéral
Cépage : 100% Gewurztraminer

Riesling, Domaine H.beck — **50,00€**
Note : Acide, Floral, Salin
Cépage : 100% Riesling

Bourgogne

Chablis “Les vénérables” — **55,00€**
Note : Fruits Blancs mures
Cépage : 100% Chardonnay

Chassagne Montrachet, Alex Moreau — **155,00€**
Note : Sec, Minéral
Cépage : 100% Chardonnay

St Véran, Domaine Joseph Drouhin — **55,00€**
Note : Sec, Floral
Cépage : 100% Chardonnay

Chablis 1er Cru Fourchaumes — **85,00€**
Note : Sec, Minéral
Cépage : 100% Chardonnay

Meursault, Alex Moreau — **185,00€**
Note : Sec, Floral
Cépage : 100% Chardonnay

Pouilly Fuissé, Château Beauregard — **69,00€**
Note : Agrumes, salin
Cépage : 100% Chardonnay

Sud

Chardonnay “Les collines du Bourdic” — **45,00€**
Note : Pêche blanche, sec
Cépage : 100% Chardonnay

Vintense Blanc 0% — **45,00€**
Note : Floral
Cépage : Muscat

Monbasillac, Château Theulet — **50,00€**
Note : Aromatique, fruité
Cépage : Sauvignon, Sémillon, Muscadelle

Luxembourg

Pinos gris, Coteaux de Schengen — **45,00€**
Note : Floral
Cépage : 100% Pinos gris

Riesling, Coteaux de Schengen — **45,00€**
Note : Minéral
Cépage : 100% Riesling

Chardonnay, séléction du sommelier — **45,00€**

Les vins rouges

Italie

Primitivo IGT, Trentacoste — 50,00€
Note : Fruits rouges
Cépage : 100 % Primitivo

Montepulciano d'Abruzzo, Gran Sasso — 50,00€
Note : Boisé, salin
Cépage : 100 % Montepulciano

Bourgogne

Mercurey, Levert Frères — 60,00€
Note : Fruits confits, boisé
Cépage: 100% Pinot Noir

Chorey-lès-Beaune, Domaine Marguerite Carillon — 60,00€
Note : Acidité, boisé, fruité
Cépage : 100% Pinot Noir

Givry Millebuis — 69,00€
Note : Fruits noirs juteux
Cépage: 100% Pinot Noir

Gevrey-Chambertin, Lucien Boillot — 72,00€
Note **:** Fruits rouges, épices, boisé
Cépage : 100% Pinot Noir

Pommard « Monopole », Château de Pommard — 120,00€
Note : Fruits rouges
Cépage: 100% Pinot Noir

Corse

San Ghjuva — 50,00€
Note : Salin, Boisé
Cépage: 100% Niellucciu

Côtes du Rhône

Sélection du sommelier — 40,00€

Vacqueyras, Aimé Arnoux — 59,00€
Note : Epices poivrées, fruits rouges
Cépage : Grenache, Syrah

Vacqueyras, Cuvée 1717 — 89,00€
Note : Fruits rouges, épices, boisé
Cépage : Grenache, Mourvèdre

Crozes-Hermitage, Domaine Mucyn — 59,00€
Note : Fruits noirs, moka
Cépage: 100 % Syrah

Rasteau — 54,00€
Note : Fruits rouges, boisé
Cépage : Grenache, Syrah

Côte-Rôtie, Domaine Pichat — 99,00€
Note : Fruits rouges, épices, boisé
Cépage : 100 % Syrah

Châteauneuf-du-Pape, La Gardine — 89,00€
Note : Fruits rouges, boisé
Cépage : Grenache, Syrah

Alsace

Pinos Noir, Domaine H.Beck — 50,00€
Note : Boisé
Cépage: 100% Pinot Noir

Les vins rouges

Beaujolais

Morgon “Les Charmes”, Ferraud & Fils — 75,00€
Note : Floral, fruits rouges
Cépage : 100 % Gamay

Saint-Amour “Cuvée Ensorceleuse”, Ferraud & Fils — 50,00€
Note : Fruits rouges, fruits blancs
Cépage : 100 % Gamay

Languedoc

Nicolas, Domaine Lafage IGP — 45,00€
Note : Fruits rouges, épicé, floral
Cépage: 100% Grenache noir

Château La Négly, La Falaise — 45,00€
Note : Fruits rouges, épicé
Cépage : Grenache, Syrah, Carignan

Vintense rouge 0% — 56,00€
Note :Fruits rouges
Cépage: Merlot, Grenache

Château Viranel, Saint-Chinian “Intuition” — 40,00€
Note **:** Fruits rouges
Cépage : Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan

Loire

Saumur-Champigny “Le Prince” — 47,00€
Note : Fruits rouges, floral, salin
Cépage: 100% Cabernet Franc

Bordeaux

L’Esprit de Barberousse, Saint Emilion Grand Cru — 59,00€
Note : Fruits noirs, pain d’épices
Cépage : 100% Merlot

Ségla, second vin de château, Margaux — 99,00€
Note : Fruits noirs, boisé
Cépage : Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Amiral de Beychevelle, Saint-Julien — 88,00€
Note : Fruits rouges, réglisse
Cépage: Cabernet Sauvignon, Merlot

Clos du Clocher, Pomerol — 105,00€
Note : Boisé
Cépage : Merlot, Cabernet Sauvignon

Château Sieujan, Pauillac — 69,00€
Note : Fruits rouges
Cépage : Cabernet Sauvignon, Merlot

Elénore du Château Teynac, second vin, Saint-Julien — 70,00€
Note : Fruits mûrs, épices
Cépage : Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Sud - Ouest

Cahors, “Le petit Clos”, Jean-Luc Baldès — 45,00€
Note : Fruits rouges et noirs
Cépage: Malbec, Merlot

Les vins rosés

Minuty : M — 70€

Note : Fruits blancs, minéral
Cépage : Grenache, Syrah, Cinsault, Tibouren

Château Miraval — 50€

Note : Floral
Cépages : Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle

Château Beaulieu, Côte de Provence — 40€

Note : Floral
Cépages : Grenache, Cabernet Sauvignon

Naturéo Rosé 0% — 42€

Note : Fruits blancs, minéral
Cépage : Syrah, Cabernet Sauvignon