

La Carte des Vins Rouges

Vin rouge maison **20⁰⁰ €**

Aglianico..... **Beneventano** **25⁰⁰ €**

Au nez, ce vin est captivant qui expose directement aux caractéristiques des fruits mûrs et doux qui évolue ensuite sur des notes d'épices et de baies

Poggio Badiola.... **Mazzei** **26⁰⁰ €**

60% Sangiovese, 40% Merlot. Robe rubis de bonne intensité. Un nez dégagant des arômes dominants de cerise, de fleurs, de bois et d'épices douces. Un vin rouge sec qui laisse percevoir une bonne acidité et qui est pourvu de tanins étoffés. Il dévoile une bouche souple et une finale assez persistante. Un vin typiquement toscan!

Zisola..... **Mazzei** **27⁰⁰ €**

100% Nero D'Avola. Robe rouge cerise plutôt intense. Un nez qui exhale des effluves d'épices et de fruits cuits. Il évoque aussi de subtiles notes boisées. Laisant percevoir une agréable fraîcheur ce vin est doté de tanins charnus. Il dévoile une texture ample qui se termine dans une finale assez soutenue.

Chianti Classico..... **San Leonino** **27⁰⁰ €**

Sangiovese 90%, Syrah 5% Cabernet Sauvignon 5%. Nez intense et persistant avec un parfum de violette et arômes de baies rouges. Bouche vibrante et bien structurée, arrière bouche fruité

Rosso di Montalcino..... **Val di Suga** **28⁰⁰ €**

100% Sangiovese, D'un rouge rubis brillant, ce vin d'une bonne corpulence et notes de fruits rouges mûres idéales et délicates. Bouche fruitée et pleine avec une douceur persistante côté tanins

N° 10 Fonterutoli..... **Mazzei** **30⁰⁰ €**

10% Sangiovese, 90% Merlot. Goût fruité, des notes de baies noires, de cerises, de cacao, de cassis, d'herbes et de vanille.

Rosso di Montalcino..... **Fattoi** **35⁰⁰ €**

100% Sangiovese, le vin est sec, vigoureux et frais avec un beau bouquet aromatique. De couleur pourpre, le nez est intense et persistant. Le parfum est légèrement fruité avec des notes de cerises. Une structure a une bonne intensité et persistant qui se caractérise par un bel équilibre.

Fonterutoli Chianti Classico..... **Mazzei** **36⁰⁰ €**

90% Sangiovese, 10% Malvasia Nera, Colorino et Merlot. Robe rubis. Un nez puissant aux effluves de pâtisserie, de fruits noirs mûrs, de réglisse, d'épices douces et de moka avec subtiles notes animales et florales. Ce vin est pourvu de tanins serrés. Sa bouche ample se termine dans une finale persistante

Secco Bertani. Vintage..... **Bertani** **37⁰⁰ €**

Corvina et Rondinella, Au nez, une légère senteur poivrée mêlée de cerises Amarena et de fruits secs. L'équilibre des tanins et moelleux avec une arrière bouche toute en longueur

Belguardo Bronzone Morellino di Scansano..... **Mazzei** **38⁰⁰ €**

100% Sangiovese. Robe rubis foncé. Un nez complexe d'où émanent des arômes de fruits noirs, de sous-bois et de thym. Le tout est également agrémenté par de subtils effluves de cuir. Un vin qui laisse percevoir une acidité rafraichissante et qui est doté de tanins fermes. Il dévoile une texture ample qui perdure dans une finale persistante.

Vino Nobile di Montepulciano Santa Caterina..... **Tenuta Trerosa** **40⁰⁰ €**

100% Sangiovese, Couleur rouge rubis. Arômes de fruits rouges, de cerises alcoolisées, groseilles, mûres, et autres baies. La bouche est douce Et unique comme seul le sangiovese du domaine de Montepulciano peut produire

Brunello di Montalcino..... **Val di Suga** **45⁰⁰ €**

100% Sangiovese Nez riche et complexe avec des arômes de fruits rouges, balsamique et épices. Rouge vif aux couleurs grenat exprimant en bouche puissance et élégance. Le tout pointant vers un final persistant.

Chianti Classico Monsense Riserva..... **San Leonino** **45⁰⁰ €**

Sangiovese 90%, Petit Verdot 5% Cabernet Sauvignon 5%. Robe rubis aux reflets grenat. Un nez fruité et minéral et une bouche mariant habilement les fruits rouges, des senteurs de vanille et chocolat. En bouche il est riche et concentré avec de puissants tanins mais en même temps moelleux pour un un final en longueur et raffinement

Philp..... **Mazzei** **45⁰⁰ €**

100% Cabernet Sauvignon, Robe d'un violet profond et foncé. Intense, corpueux et mûre. Le bouquet évoque les cerises noires, herbes balsamique et chêne. Le goût fait place à des saveurs harmonieuses de fruits noirs, fleurs séchées, chocolat et vanille. Exotique, avec un caractère complexe complété de tanins veloutés.

Ser Lapo Chianti Riserva..... **Mazzei** **48⁰⁰ €**

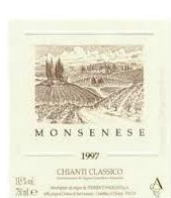
Robuste, frais et aux arômes de fruits des bois, il est riche en tanins, une bouche forte et élégante

Brunello di Montalcino..... **Fattoi** **50⁰⁰ €**

100% Sangiovese, le vin est élégamment harmonieux avec une longue persistance aromatique, équilibré en tanins et toute en rondeur. Le final est persistant et sec.

Amarone Villa Arvedi..... **Bertani** **50⁰⁰ €**

Rondinella et corvina Veronese Belle robe rouge intense. Au nez, l'on reconnaît aisément les parfums de la cerise mûre, de l'Amarena, des fruits des bois. Notes d'épices et fruits secs. En bouche les tanins donnent de l'épaisseur au vin tout en restant moelleux retrouvant ainsi le goût des fruits rouges





La Carte des Grands Crus



Castello Fonterutoli.....	Mazzei	52⁰⁰€
<i>90% Sangiovese, 10% Cabernet-Sauvignon. Robe rubis foncé. Un nez assez puissant qui s'ouvre sur des arômes de feuille de tomate et de bois brûlé. Le tout est complété par des arômes de cerise, d'épices et de framboise. Un vin qui laisse percevoir une bonne acidité et qui est muni de tanins plutôt asséchants. Révélant une texture ample, il perdure dans une longue finale.</i>		
Barolo.....	Marrone	60⁰⁰€
<i>100% Nebbiolo. Grande complexité de fruits et épices avec une douceur des tanins qui emplissent la bouche. Un final doux-amer d'une grande fraîcheur.</i>		
Guidalberto.....	Tenuta San Guido	80⁰⁰€
<i>Cabernet-sauvignon 60 % Merlot 40 %. On y trouve une superbe minéralité au nez, enveloppée d'effluves de cassis et de fumée, un équilibre parfait en bouche.</i>		
Le Serre Nuove	Ornellaia	90⁰⁰€
<i>45% Merlot 41% Cabernet Sauvignon 5% Cabernet Franc 9% Petit Verdot. Issu principalement de vignobles plus jeune de l'Ornellaia, il allie souplesse et corpulence, l'équilibre et l'intensité typique du grand terroir d'où il provient</i>		
Siepi.....	Mazzei	140⁰⁰€
<i>50% Sangiovese, 50% Merlot. Belle couleur rouge rubis. Le nez est riche sur des arômes de fruits rouges mûrs, de cuir et d'épices. La bouche est pleine et accessible. Grand potentiel. Très longue finale.</i>		
Sassicaia.....	Tenuta San Guido	220⁰⁰€
<i>85% Cabernet franc et 15% Sauvignon. A la fois puissant et d'une incroyable finesse, le vin dévoile des tanins mûrs et élégants, un fruité exquis et une longueur en bouche exceptionnelle.</i>		
Ornellaia.....	Ornellaia	225⁰⁰€
<i>60% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 14% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot. La bouche est élégante, avec des tanins fins qui se prolongent dans un final long et raffiné.</i>		
Solaia.....	Antinori	300⁰⁰€
<i>75% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 20% Sangiovese. Senteurs de poivre noir, chocolat, café, épices et vanille. Ce vin possède un palais généreux, vibrant et équilibré avec des tanins doux suivis de nuances de minéraux.</i>		



La Cartes des Vins Blancs

Vin blanc Maison.....		20⁰⁰€
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico.....	La Moia	25⁰⁰€
<i>100% Verdicchio, Couleur paille fraîche. Son parfum est délicat et persistant avec des notes de fruits et fleurs. La bouche est fine sèche et harmonieuse. De la région Trentino, le vin présente un bouquet floral avec des notes agréables d'agrumes.</i>		
Sereole Soave.....	Bertani	27⁰⁰€
<i>Couleur jaune paille aux reflets dorés. Le nez s'ouvre sur un bouquet floral avec des notes de poire et évolue vers sur un parfum fruité comme les abricots, l'ananas et le melon. La bouche est moelleuse et structurée.</i>		
Pinot Grigio Trentino.....	Puiatti	30⁰⁰€
Bramito.....	Antinori	37⁰⁰€
<i>100% Chardonnay, il a un nez fruité aux notes vanillées et grillées. En bouche, il possède une superbe structure et est bien équilibré.</i>		
Chardonnay Memundis.....	Marrone	40⁰⁰€
<i>Vin de grand caractère aux senteurs de vanille, acacia et miel accompagnée d'une longue touche boisée dues à sa fermentation en barrique</i>		
Champagne Veuve Cliquot	Champagne	75⁰⁰€
Vin Rosé.....	Cavit	25⁰⁰€