

## Bordeaux Blancs

### Château Pichon le Mayne

2004. Graves de Vayres Sec

La bouteille 75cl :  
**9,00€**



Vin limpide d'un superbe jaune pâle au doux reflet vert. Le nez est frais, accompagné d'un bouquet de fleur (genets) et de fruits (agrumes, abricots). En bouche, les senteurs se retrouvent et s'affinent de manière extraordinaire.

### Château Mestrepeyrot

2004. 1<sup>ères</sup> Côtes de Bordeaux doux

La bouteille 75cl :  
**10,45€**



Bouquet riche et complexe. Palais ample et bien équilibré qui émerveillera pendant une bonne dizaine d'années. À consommer sur un fromage musclé ou un foie gras.

### Château Peyrot-Margès

2004. Ste Croix de Mont doux

La bouteille 75cl :  
**14,00€**



Robe d'un beau jaune doré. Bouquet riche et complexe. Palais ample et bien équilibré qui émerveillera pendant une bonne dizaine d'années voir plus.

## Vins de Loire Blancs

### La Charmette

2004. Pouilly Fumé

La bouteille 75cl :  
**22,60€**



Robe jaune pâle agrémentée de reflets verts. Le nez ouvert et intense évoque les fruits à chair blanche. La finesse et la netteté du bouquet révèlent un beau potentiel aromatique. En bouche, c'est le fruité et la longueur qui dominent donnant un ensemble parfaitement équilibré. La persistance aromatique est soutenue.

### Les Douelles

2005. Muscadet Sèvre & Maine

La bouteille 75cl :  
**7,90€**  
La bouteille 37,5cl :  
**0,00€**



Le vin accompagne tous les fruits de mer et les poissons et surtout les crustacés; Il sera également plaisant avec du canard ou certains fromages régionaux. servir très frais (8-10°).

DEPUIS 1787  
**CUVELIER & FAUVARQUE**  
LA MAISON DU VIN

## Vins de Bourgogne Blancs

### Domaine de Cauvard

2004. Bourgogne Aligoté

La bouteille 75cl :  
**12,50€**



Vin aux arômes de fleurs blanches, belle fraîcheur en bouche, qui finit sur une note ample et délicate. Il convient parfaitement sur la cochonaille ou les huîtres ou alors en «apéritif bourguignon», le kir avec de la crème de cassis.

## Champagnes

### De Valencourt

Brut

La bouteille 75cl :  
**29,70€**

La bouteille 37,5cl :  
**14,20€**



Robe or clair, agrémentée de fines bulles, vives, formant un joli cordon. Le bouquet : discret et élégant, on y décèle des notes briochées puis des touches fruitées, (fruits confits, voire compotés) et une pointe de miel. La bouche est souple et douce, puis un remarquable équilibre : beaucoup de pureté et d'élégance.

### Bertrand-Delespierre

Brut 1er Cru

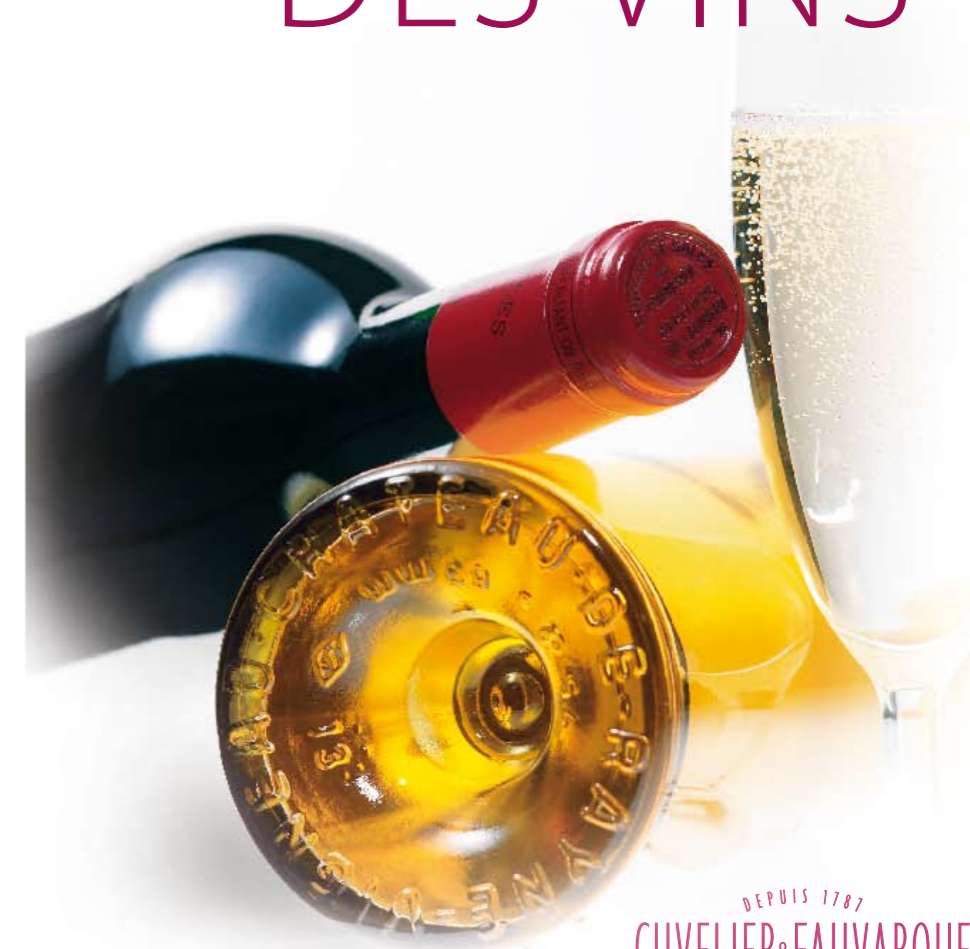
La bouteille 75cl :  
**38,30€**



L'attaque en bouche est fraîche caractéristique du chardonnay puis fruitée, cela venant du pinot noir. La finale est longue : vanille, miel et citronnée suivi d'arômes de vieillissements genre confit et marmelade.



# CARTE DES VINS



DEPUIS 1787  
**CUVELIER & FAUVARQUE**  
LA MAISON DU VIN

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

Votre restaurant a sélectionné ces 20 vins pour votre plus grand plaisir.



## Bordeaux

### Château Pichon-Paillet 2006. Bordeaux

La bouteille 75cl :  
**8,45€**  
La bouteille 37,5cl :  
**4,85€**



Vin fruité à la robe rubis. La souplesse et l'équilibre sont ses principales qualités, avec suffisamment de structure pour être dégusté agréablement dès aujourd'hui.

### Trois Musketeers 2004. Fronsac

La bouteille 75cl :  
**16,65€**



Vin séduisant aux notes de fruits rouges et noirs, bien structuré, doté d'une grande amplitude et d'une bonne longueur en bouche. A boire d'ici 8 ans.

### Château Le Crock 2002. St-Estèphe

La bouteille 75cl :  
**36,95€**  
La bouteille 37,5cl :  
**16,75€**



De très haute qualité, d'une couleur veloutée, aux arômes de fruits rouges. Les tanins sont d'une belle souplesse tout en conservant cette longueur en bouche des grands bordeaux. A boire d'ici 9 ans.

### Château Moulin Riche 2004. St-Julien

La bouteille 75cl :  
**36,85€**  
La bouteille 37,5cl :  
**16,65€**



L'assemblage de ce vin donne un cru exceptionnel qui possède les mêmes caractéristiques que le grand vin de Léoville Poyferré avec toutefois une approche plus souple et plus abordable à la dégustation. A boire dans les 10 ans.

## Vins de Loire

### Domaine de Montgilet 2005. Anjou

La bouteille 75cl :  
**10,45€**



Vin à boire en toutes circonstances. Séduisant tant par son caractère souple et rond que par sa finesse et sa friandise. A boire dans sa jeunesse.

### Domaine de Noiré «Soif de Tendresse»

2004. Chinon  
La bouteille 75cl :  
**14,65€**



D'une couleur pourpre et soutenue, ce vin est tendre avec une belle rondeur, vin gourmand, il est déjà appréciable. C'est par excellence un vin de convivialité. A consommer dès maintenant avec des poissons, des charcuteries, des viandes blanches et un barbecue.

### Domaine Mabileau 2004. Bourgueil

La bouteille 75cl :  
**13,85€**  
La bouteille 37,5cl :  
**7,10€**



Le vin est de couleur rouge rubis intense, le nez est subtil, avec des arômes de fruits rouges, en bouche les tanins sont bien présents mais soyeux, la structure bien équilibrée, est prometteuse.

### Domaine de la Sauvagère 2004. Cherverny Rouge

La bouteille 75cl :  
**13,85€**



En bouche une attaque souple et tendre où l'on retrouve la fraîcheur gouléante du Gamay mêlée à toute la subtilité du Pinot. La finale, légèrement tannique, bénéficie de la touche corsée du Cabernet franc. A boire d'ici 5 ans.

### La source du Ruault 2004. Saumur-Champigny

La bouteille 75cl :  
**14,75€**  
La bouteille 37,5cl :  
**7,45€**



Un vin rond, fruité souple qui accompagnera tout un repas et qui ne vous laissera pas indifférent. Il harmonise à la fois les viandes, les charcuteries et aussi les poissons.

### Domaine de Noiré «Cuvée Éléance»

2004. Chinon  
La bouteille 75cl :  
**16,65€**



Vin très fin tout en étant riche et harmonieux. La bouche est structurée avec une présence tannique soyeuse assurant une belle longueur en bouche. Se goûte aujourd'hui très agréablement et pourra encore vieillir 3 à 4 ans.

## Beaujolais

### Côteaux du Lyonnais 2004. Côteaux du Lyonnais

La bouteille 75cl :  
**9,75€**



La robe rubis foncé de cette cuvée s'accorde avec des parfums intenses de violette et de petits fruits rouges. Harmonieux et sans faiblesse, ce vin possède des saveurs élégantes et complexes ; il peut être apprécié dès maintenant ou dans les cinq années à venir.

## Vins Étrangers

### Hartenberg 2004. Afrique du Sud

La bouteille 75cl :  
**26,30€**



C'est le Syrah qui domine au nez avec ses arômes généreux de fruits noirs. En bouche, l'équilibre entre le fruit et le bois est parfait, la finale est longue.

### Cuvelier- Los Andès 2005. Argentine

La bouteille 75cl :  
**33,00€**



Vin flatteur et puissant en bouche. Il offre une matière veloutée et des tanins ronds.

### Véga Eliane 2004. Chili

La bouteille 75cl :  
**16,90€**



L'assemblage qui compose la cuvée Elantia révèle une belle plénitude de fruit et une savoureuse finesse de tanins.

## Vins d'Alsace

### Cellier du Pape 2004. Riesling

La bouteille 75cl :  
**11,75€**



Vin qui développe un nez puissant aux arômes d'épices et de fruits exotiques. La bouche est ample, épicée sur des notes de confiture et de miel.

### Cellier du Pape 2005. Pinot Noir

La bouteille 75cl :  
**12,95€**  
La bouteille 37,5cl :  
**6,70€**



De couleur cerise, il développe un nez aux délicats parfums de fruits rouges. Des arômes de fraise et de mûres accompagnent une fin de bouche élégante. A déguster dès aujourd'hui.