

LES
FOLIES DE BRUNO
 VINS AU VERRE

LE MEILLEUR VIN N'EST PAS LE PLUS CHER MAIS CELUI QUE L'ON PARTAGE.



VIN BLANC

Alsace : Muscadet la Louvetrie, Sèvre et Maine sur Lie, Landron 8€

Note du sommelier : Un vin à la robe jaune pâle, très minéral au nez et presque salin en bouche avec des notes citronnées.

Bourgogne : Chablis, Joseph Drouhin 2020 10€

Note du sommelier : Robe jaune pâle. Nez expressif typiquement Chablisien. Arômes de citron, pomme verte avec une touche herbacée et minérale. En bouche, tout y est. Les arômes de citron prédominent et l'acidité est tranchante. La finale est moyennement longue sur les notes d'agrumes avec une touche saline. Simple et efficace. À boire sans retenue.

Côte de nuit : Bourgogne aligoté, Marc Colin 2021 9€⁵⁰

Note du sommelier : Le nez est frais, relativement aromatique et offre une bonne définition ainsi qu'une certaine pureté. Il révèle des notes de fraises des bois, de bois de rose et de petites notes de clou de girofle associées à des touches de petits fruits frais/juteux et de tabac.

Rhône : Vacqueyras, Domaine des Amouriers 2019 8€

Note du sommelier : à base de grenache et de syrah. Le nez se caractérise par des senteurs de fruits noirs, de réglisse et de cannelle. La bouche est équilibrée. La finale est persistante.

Bordeaux : Croix Carbonnieux, Pessac-Leognan 2021 11€

Note du sommelier : Le Sauvignon apporte structure, fraîcheur. Fruité avec un rappel odorant du Muscat. Le Sémillon offre le gras de ses arômes uniques de fruits confits.

Luxembourg : Riesling

Domaine et Tradition, Clos Mon Vieux Moulin, Frères Duhr 2020 9€

Note du sommelier : Ce vin allie équilibre, harmonie et caractère. Les vins jeunes ont une fraîcheur subtile.

VIN ROUGE

Loire : Bourgueil, La Charpenterie, Caslo-Bourdin, Vieilles Vignes 2018 8€

Note du sommelier : La couleur est prononcée et le nez hésite entre la fraise, la myrtille et la groseille, des fruits rouges. Souple, avec du volume et du gras autour de tanins modérés.

Bourgogne : Côte d'Auxerre 2020 9€⁵⁰

Note du sommelier : Le vin est bien sûr encore jeune et doit être suffisamment aéré. Puis un merveilleux bouquet se déploie avec des griottes fraîches bien mûres, mais aussi des fruits rouges.

Languedoc-Roussillon : Au fil de soi, Saint-Chinian, Clos Bagatelle 2018 8€

Note du sommelier : Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan. Rouge charnu et fruité, souple, robe grenat, arômes bien présents de cassis, de cerise, de moka et de poivre, Bouche chaleureuse et longue finale.

Bordeaux : Château Montaignillon, Montagne Saint-Émilion 2018 9€

Note du sommelier : Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot. Des prunes rouges enrobées de chocolat avec de la réglisse et du cacao commencent dans le nez et se prolongent du début à la fin.

Margaux : Château Haut-Breton, La Rigaudière 2018 14€

Note du sommelier : Fruit du Cabernet sauvignon et du Merlot. Le vin a une superbe robe de couleur rubis, profond. Il a une belle brillance. Ce Margaux incite vraiment à percevoir, le sentir. Le bouquet est complexe. Les arômes du Château Haut-Breton, La Rigaudière, sont notamment ceux de fruits rouges et de vanille. Les arômes exaltés apportent de la puissance.

Pauillac : Lions de Batailley 2018 15€

Note du sommelier : Merlot, Cabernet sauvignon et Cabernet franc. Nez pur avec quelques notes boisées, des fruits rouges plus légers, quelques notes de café torréfié, moyennement corsé et équilibré, plutôt accessible avec des fruits juteux, un beau pain grillé en dessous et une finale assez longue mais douce et ronde.

