Vins aux Verres 12.5CL

Rouges :	AOP CDR Fouquières	5.00€
	AOP Crozes Hermitages	6.00€
	AOP Saint Joseph	7.00€
Blancs :	IGP Viognier	6.00€
	AOP Chardonnay	6.00€
Rosé :	AOP Côtes de Provence	6.00€

Vins aux 1/4 0.25CL

Rouges :	AOP CDR Fouquières	8.00€
	AOP Crozes Hermitages	10.00€
	AOP Saint Joseph	12.00€
Blancs :	IGP Viognier	10.00€
	AOP Chardonnay	10.00€
Rosé :	AOP Côtes de Provence	10.00€

Vins aux 1/2 0.50CL

Rouges :	AOP CDR Fouquières	14.00€
	AOP Crozes Hermitages	16.00€
	AOP Saint Joseph	18.00€
Blancs :	IGP Viognier	14.00€
	AOP Chardonnay	14.00€
Rosé :	AOP Côtes de Provence	14.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération
L'année de nos vins varient en fonction de notre fournisseurs n'hesitez pas a nous demander.

PROOF

Restaurant Au Fil de L'Eau

Carte Des Vins

Vins Rouges 75CL



AOP CDR Belleruche Chapoutier Rouge, élevé sous le soleil du Rhône, offre un bel équilibre entre puissance et fraîcheur. Son assemblage de Grenache et Syrah délivre des arômes intenses de fruits rouges et d'épices, soutenus par des tanins soyeux pour une finale élégante. 23.00€



AOP CDR GUIGAL Ce classique s'impose par son caractère haut de gamme sur tous les millésimes. Les connaisseurs apprécieront l'expression affirmée du cépage syrah combiné au Grenache. 25.00€



AOP Crozes-Hermitage Pradelle Robe rouge vif soutenu. Nez de fruits rouges et de mûres avec une pointe de poivre subtile. Attaque souple. Beaucoup de rondeur sur des arômes de fruits rouges. Un vin du Rhône sur le fruit, la rondeur et une pointe d'épice discrète et séduisante. 30.00€



AOP Saint-Joseph Pradelle Robe rouge très brillante. Arômes de fruits rouges confits et de cerise kirschée bien présent au nez. Saveurs Fine bouche de réglisse soutenue par une belle fraîcheur. typique pour ce Côtes Du Rhône septentrional. 35.00€



AOP Cornas Rouge Champelrose Complexe, tannique et racé. Boisé.A l'oeil : Rouge très sombre.Au nez : Bouquet complexe mêlant les fruits noirs, les notes boisées et les parfums floraux.En bouche : Corsé, riche et concentré, il est souple, dense et puissant, avec une longue finale. 57.00€



AOP Côte Rôtie Rouge E. Guigal Brune Et Blonde Robe : Sombre rubis Nez : Epices, petits fruits rouges et arômes délicats du boisBouche : Un vin aux tanins ronds et fondus. Arômes de framboises, de mûres et de vanille 74.00€

Vins Blancs 75CL



AOP Bourgogne aligoté Vignerons de Buxy Buissonnier Ensemble Aromatique et Tendre, une bouche Fine et Fraiche très Equilibrée Robe or pâle. Nez floral et de fruits frais. Bouche tendre et aromatique sur des arômes de fleurs blanches et de noisette. 25.00€



AOP Saint-Véran Domaine du Paradis il sublime l'appellation Saint-Véran avec un blanc élégant issu du Chardonnay. Ce vin reflète la richesse et la finesse des terroirs calcaires, offrant fraîcheur et complexité. 30.00€



AOP Alsace Riesling Tradition Issu des sols calcaires et marno-calcaires d'Husseren-les-Châteaux, ce Riesling exprime toute la pureté et la droiture du cépage. un vin tendu et minéral, emblématique de la tradition alsacienne. Un blanc racé, taillé pour la gastronomie et le temps. 23.00€



AOP Chablis Sec La Chablisienne Le Finage Des saveurs nuancées combinées à une acidité robuste .Ce vin présente des arômes de fruits blancs et d'agrumes, avec des notes de minéralité. Il est bien équilibré avec une acidité fraîche en finale.Au nez, vous trouverez des arômes de fruits blancs, minéralité et fraîcheur. 35.00€



AOP Condrieu Sec E. Guigal Ce vin blanc d'une pureté aromatique remarquable, embelli par une rondeur suave est l'expression originelle du cépage Viognier aux arômes de pêche blanche et d'abricot.Robe : Jaune doré brillante et limpideNez : Très intense de fleurs (violette), et de fruits (abricot, pêches blanches, et agrumes) 68.00€

Vins Rosés 75CL



AOP Côtes de Provence Sec Vue Mer Inspirée du littoral méditerranéen, la cuvée Vue Mer évoque l'élégance et la fraîcheur des rosés de Provence. Issue de terroirs ensoleillés tempérés par les influences marines, elle développe un profil fin et équilibré. 21.00€



AOP Bandol Rosé Fief du Moulin Vin fin et élégant. Une bouche aromatique et un nez de petits fruits rouges, de framboise, de groseille avec des notes d'épices. 26.00€



AOP Côtes de Provence M de Minuty Issu d'un assemblage de terroirs entre littoral et arrière pays, ce rosé reflète toute la richesse de la Provence. Élaboré avec précision par la maison Minuty, il met en avant fraîcheur, finesse et intensité aromatique. Cette cuvée emblématique séduit par son équilibre et son expression lumineuse. 34.00€

Champagne/Blanc de Blanc 75CL



AOP Champagne Brut Blanc Leblond Lenoir Ce champagne équilibré qui associe finesse, fruité et complexité trouvera parfaitement sa place à l'apéritif. Médaille d'Or au Guide Gilbert & Gaillard 2022 - 2020 - 2019 - 2018 - 2016 - 2015 - 2014 55.00€



Adrien Romet "Blanc de Blanc Brut" Pétillant Méthode Traditionnelle Blanc Franche et équilibrée, agrémentée par de fines bulles toniques mais non envahissantes, nez agréable de fruits blancs légèrement citronné, de parfums de poire et de pomme verte, Robe pâle et brillante, aux reflets verts. 24.00€

PROOF