

La Marlagne

Notre sélection de Vins

Les Bulles

Mousseux Blanc de Blancs Brut - Etienne Zenner Luxembourg

8,50€

Méthode Traditionnelle composée uniquement de cépage blanc : Chardonnay, Pinot blanc, Chenin et Riesling cultivés sur les coteaux des bords de la Moselle au Luxembourg. Un mousseux sec et fruité.

Crémant de Bourgogne Rosé – Parigot et Richard à Savigny lès Beaune

12€

Un des meilleurs Crémants de Bourgogne, 100% Pinot noir pour ce Brut Rosé, planté principalement sur sol calcaire. Tout en finesse, on y trouve des arômes de fruits rouges et un côté minéral très agréable.

Les Blancs

Chardonnay Pierre Henri – Pays d'Oc

7€

Sélection parcellaire, 50% élevage en fût de chêne, fermentation à basse température, voilà la recette de cette cuvée d'un haut niveau. Au nez, très belle complexité aromatique alliant des notes florales et de noisettes grillées. La bouche se caractérise par une attaque franche et généreuse, l'équilibre entre acidité et gras fait de cette cuvée une très belle réussite !

Riesling Grand Cru Sommerberg – Domaine Laurent à Niedermorschirh

10,50€

C'est simplement la meilleure cuvée de Monsieur Laurent, la parcelle est située sur des coteaux très pentus (40%) exposition plein sud. Le vin est très expressif et allie le côté minéral du riesling avec une amplitude et une longueur en bouche assez impressionnantes. A essayer !

Sancerre Blanc – Domaine Bonnard à Sancerre

12€

Madame Bonnard, vigneronne de talent, nous présente ici un vin expressif aux notes florales et fruitées (fruit exotique), légèrement végétal. En bouche, l'attaque est fraîche, beaucoup de gras et d'ampleur, la finale est fruitée, avec une belle et longue acidité.

Les Rouges

Merlot Pierre Henri – Pays d'Oc

7€

Grand vin gras fruité, avec des arômes de fruits mûrs, légèrement boisé, cultivé sur les coteaux ensoleillés de la méditerranée. Ce vin vous donnera de la joie, du bonheur et la santé.

Pampas del Sur Shiraz – Malbec – Argentine

7€

Vin épicé et fruité. Il est produit à Mendoza en Argentine où la Syrah et le Malbec donnent de très beaux résultats. Il accompagnera parfaitement les viandes rouges et les gibiers.

Pinot Noir Saint Wendelin - Domaine Laurent à Niedermorschwirh

9€

Vin souple et fruité. Un pinot noir comme on les aime, léger et fruité. Servi frais ou tempéré il accompagnera aussi bien les viandes que les poissons ou se suffira à lui-même en apéritif.

Côte du Rhône Tradition – La Bastide Saint Dominique à Courthezon

9€

La famille Bonnet, connue pour son Châteauneuf du Pape, nous montre tout son savoir faire sur ce Côte du Rhône. Le vin a des arômes de fruits confiturés avec des notes d'épices/garrigues. En bouche, la concentration et la longueur sont impressionnantes. Un grand vin.

Vinsobres 2007 – Domaine Constant Dusquenoy

12€

Monsieur Constant, originaire du Namurois, nous propose sa cuvée élaborée sur le superbe terroir de Vinsobres. Un vin d'exception, une grande découverte, une concentration et une longueur en bouche dignes des grandes appellations des Côtes du Rhône.

Château Patache d'Aux 2003 – Cru Bourgeois Supérieur du Médoc – Bordeaux 12,50€

Un grand vin, connu et reconnu pour son excellent rapport qualité prix. Il nous offre un bouquet complexe composé de raisins mûrs, d'épices, de réglisse, de vanille et légèrement boisé. La bouche est ample et harmonieuse, les tanins sont présents mais très souples et donnent un effet de velours à l'ensemble.