

*Restaurant Les Petites Cocottes*

*Carte des Vins*

*Pour commencer...*

---

## BULLES

	<i>Flute</i>	<i>Bouteille</i>
AOC Champagne Mailly, Grand Cru, Brut Réserve	9 €	49 €

*Les hommes du Domaine MAILLY élaborent depuis 1929 des Champagnes rares et élégants, issu d'un terroir unique, classé « Grand Cru » dans la montagne de Reims. Ce Brut réserve est un champagne d'apéritif, convivial par excellence.*

AOC Champagne Billecart-Salmon, Brut Réserve		65 €
--	--	------

AOC Crémant d'Alsace Mausberg	5 €	23 €
-------------------------------	-----	------

*Ce Crémant est issu du cépage Auxerrois.*

---

## MOELLEUX

	<i>Verre</i>
AOC Côteaux-du-Layon « Clos des Bates », Domaine des Bleuces	6 €

*Vin aux reflets dorés, très expressif avec une dominante de fruits exotiques murs, velouté en bouche avec une note finale de fraîcheur.*

AOC Rivesaltes, 17 ans d'âge	7 €
------------------------------	-----

*Vin aux arômes de pain d'épices, notes de fèves de cacao, de café et de caramel. A déguster au moment de l'apéritif ou avec un dessert au chocolat.*

---

## APERITIF A BASE DE VIN

	<i>Verre</i>
AOC Kir Royal Cassis ou Framboise, de la Maison « Joseph Cartron »	6 €

*Situé à Nuits-Saint-Georges*

Prosecco ou Prosecco Rosé	5 €
---------------------------	-----

## Vins au Verre

---

### BLANCS

IGP Loire « Vignes Blanches », Domaine de la Fruitière 4,5 €



AOC Vin de Moselle « Septentrion », Château de Vaux 6 €

IGP Pays d'Oc « Chardonnay Preignes le Vieux », Domaine Robert Vic 5 €

IGP Côtes de Gascogne UBY Colombard Sauvignon n°3 4 €

IGP Côtes de Gascogne UBY Gros et Petit Manseng n°4 5 €

---

### ROUGES

AOC Côtes du Rhône « Les Enfants Terribles » 4,5 €

AOC Bordeaux, Côtes de Bourg « La Croix des Hommes » 4,5 €

AOC Vin de Loire « Bourgueil », Domaine Laurent Mabileau 5 €

IGP Pays d'Oc « Côtes de Thongues », Domaine Saint Georges d'Ibry 5 €

---

### ROSE



AOC Côtes de Toul « Rosé de Toul », Domaine Régina 5 €

*Sélectionné par le Guide Hachette des Vins 2018.*

AOC Côteaux d'Aix-en-Provence « Soleil d'enfer », Château Pigoudet 4,5 €

*Le Château de Vaux a été repris en exploitation en 1999 par Marie Geneviève et Norbert Molozay. Ils en ont fait un des plus beaux fleurons des vins de Moselle. Tous les vins produits au château sont issus de culture biologique et biodynamique.*



**AOC Vin de Moselle « Septentrion » blanc, Château de Vaux**

**30 €**

*Ce vin tire son originalité de cépages parfaitement régionaux mais selon une méthode bourguignonne avec toute la noblesse de l'élevage en fûts de chêne. Beurre frais, noisette et abricot en premier plan puis la réglisse et la pêche jaune se mêlent harmonieusement.*



**AOC Vin de Moselle « Les Clos » rouge, Château de Vaux**

**39 €**

*Ce vin issu de trois Clos a bénéficié d'un élevage de 12 mois, pour que ses tanins s'habillent de soie et que le bouquet s'épanouisse. La bouche est imposante avec une densité exceptionnelle.*

---

## MEURTHE ET MOSELLE

*Isabelle Mangeot, passionnée par la Vigne et le vin est passée de 1.6 hectare en 1997 à près de 17 hectares aujourd'hui. Les vins produits sont reconnus et primés pour leur qualité. Ils figurent en bonne place sur les tables des restaurants lorrains.*



**AOC Côtes de Toul « Rosé de Toul », Domaine Régina**

**23 €**

*Sélectionné par le Guide Hachette des Vins 2018.*

**AOC Côtes de Toul « Pinot Noir » rouge, Domaine Régina**

**24 €**

*Ce Pinot Noir possède une belle couleur rubis, il est en progression régulière et fait partie de la famille la plus ancienne et la plus noble du vignoble.*

## Vins Blancs

### ALSACE

---

	<b>Bouteille 37,5cl</b>	<b>Bouteille 75cl</b>
AOC Pinot Gris, Domaine Huber et Bleger	<b>14 €</b>	<b>22 €</b>

*Vin très aromatique où l'on retrouve à côté des arômes caractéristiques du cépage (fruits confits, fruits secs) des notes de sous-bois qui ajoutent de la complexité.*

### LOIRE

---

	<b>Bouteille 75cl</b>
IGP Loire « Vignes Blanches », Domaine de la Fruitière	<b>21 €</b>

*De couleur or pâle, cette cuvée révèle au nez des notes intenses de fruits confits, de dattes et d'amandes. L'ensemble est couronné par une pointe de citron vert. Quelques notes minérales et aromatiques, auréolées par une finesse de fruits blancs.*

AOC Sancerre, Domaine Serge LALOUE	<b>36 €</b>
------------------------------------	-------------

*Ce vin révèle une robe de grande limpidité aux reflets verts. Au nez, il présente des notes de silex, des arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche.*

### BOURGOGNE

---

	<b>Bouteille 37,5cl</b>	<b>Bouteille 75cl</b>
AOC Saint-Véran « Vers le Mont », Domaine Luquet	<b>16 €</b>	<b>32 €</b>

*Cette parcelle est la plus haute en altitude du Domaine. Le vin produit est minéral avec des notes d'agrumes et de réglisse, typique de cette appellation.*

AOC Chablis, Domaine Tremblay	<b>30 €</b>
-------------------------------	-------------

*Nez frais et fruité avec des nuances miellées associées à une belle minéralité. La bouche est souple avec de la rondeur et de la persistance aux saveurs de fruits blancs. Il est sec, limpide, vif et léger.*

### LANGUEDOC

---

	<b>Bouteille 75cl</b>
IGP Côtes de Gascogne UBY Colombard Sauvignon n°3	<b>21 €</b>

*Le mariage Colombard-Sauvignon offre un vin plein de vivacité et une belle puissance sur les agrumes et herbes fraîches.*

IGP Pays d'Oc « Chardonnay Preignes le Vieux », Domaine Robert Vic	<b>23 €</b>
--	-------------

*Ce Chardonnay propose rondeur et souplesse, ce qui caractérise ce très beau blanc.*

IGP Côtes de Gascogne UBY Gros et Petit Manseng n°4	<b>25 €</b>
---	-------------

*Vin très aromatique avec un nez d'ananas et fruit de la passion, il offre une bouche ronde et très fraîche.*

AOP Limoux « Chardonnay », Domaine de l'Aigle

32 €

*Le domaine est situé autour du village pittoresque de Roquetaillade, au pied des Pyrénées. La fraîcheur et la minéralité de ces cuvées sont exceptionnelles.*

## Vins Rosés

---

### PROVENCE

**Bouteille 50cl**

**Bouteille 75cl**

AOC Côteaux d'Aix-en-Provence « Soleil d'enfer », Château Pigoudet **13 €**

**18 €**

*Issu de vendanges nocturnes sur un beau domaine de 46 Hectares exposé en plein sud. Parfaitement abrité des vents du Nord. Un nez expressif et frais, floral et fruité.*

AOC Bandol, Domaine de la Suffrene

**33 €**

*Un nez fin et discret sur des arômes de fruits rouges avec des notes épicées. La bouche est complexe et équilibrée, avec des notes d'épices et d'agrumes.*

---

### LANGUEDOC

**Bouteille 75cl**

AOP Pic-Saint-Loup, Bergerie de l'Hortus

**24 €**

*Un nez aux notes de fruits rouges, une bouche délicate et un final rafraîchissant*

IGP Pays d'Oc, Château Puech-Haut

**28 €**

*Nez rafraîchissant et bouche généreuse sur des notes fruitées : pêche blanche et litchi*

---

### LORRAINE

**Bouteille 75cl**

AOC Côtes de Toul « Rosé de Toul », Domaine Régina

**23 €**

*Sélectionné par le Guide Hachette des vins 2018.*



## Vins Rouges

### LOIRE

---

	<b>Bouteille 37,5cl</b>	<b>Bouteille 75cl</b>
AOC Vin de Loire « Bourgueil », Domaine Laurent Mabileau	<b>14 €</b>	<b>22 €</b>

*Ce vin est à la fois friand et aromatique. Un fin bouquet de subtils fruits rouges, une attaque franche, un palais rond et gras aux tanins veloutés et au fruité persistant.*

AOC Saumur Champigny, Domaine des Bleuces	<b>25 €</b>
---	-------------

*Le possède un nez aux notes de fruits rouges avec une bouche de fruits noirs. La bouche est fraîche et gourmande. Les tanins sont présents, mais bien intégrés.*

### BOURGOGNE

---

	<b>Bouteille 75cl</b>
AOC Mercurey Vieilles Vignes, Domaine Faiveley	<b>39 €</b>

*Des arômes de fruits rouges frais dans leur jeunesse et de fruits confits lorsqu'ils sont plus mûrs. La bouche s'exprime avec des tanins fins.*

AOC Givry Village, Domaine Mouton	<b>38 €</b>
-----------------------------------	-------------

*Un nez discret de petits fruits rouges. En bouche, la matière est concentrée, portée par des tanins jeunes avant un retour fruité en finale.*

### LANGUEDOC

---

	<b>Bouteille 75cl</b>
IGP Pays d'Oc « Côtes de Thongues », Domaine Saint Georges d'Ibry	<b>23 €</b>

*Médaille d'or au concours Agricole Paris 2018. Un bouquet riche et une substance bien complexe en bouche pour flatter votre palais. A découvrir absolument !*

IGP Pays d'Oc « Réserve de Georges », Maison Ventenac	<b>27 €</b>
---	-------------

*Médaille d'or au concours Agricole Paris 2018. Un bouquet riche et une substance bien complexe en bouche pour flatter votre palais. A découvrir absolument !*

---

## LORRAINE

**Bouteille 75cl**



AOC Vin de Moselle « Les Clos » rouge, Château de Vaux

**39 €**

*Ce vin issu de trois Clos a bénéficié d'un élevage de 12 mois, pour que ses tanins s'habillent de soie et que le bouquet s'épanouisse. La bouche est imposante avec une densité exceptionnelle.*

AOC Côtes de Toul « Pinot Noir » rouge, Domaine Régina

**24 €**

*Ce Pinot Noir possède une belle couleur rubis, il est en progression régulière et fait partie de la famille la plus ancienne et la plus noble du vignoble.*

---

## RHONE

**Bouteille 75cl**

AOC Côtes du Rhône « Les Enfants Terribles »

**19 €**

*Un vin de plaisir et remarquablement fruité, merveilleux assemblage de cette sélection de Syrah, grenache noir et carignan.*

AOC Crozes-Hermitage « Clairemont », Les Palais

**28 €**

*Bouche douce et soyeuse. Dominante de fruits rouges, délicatement poivrée. Finale avec des tanins d'une belle finesse, sensations de fraîcheur et de fruits garantie !*

AOC Saint-Joseph, Domaine Richard

**38 €**

*100% cépage Syrah. Très fruité avec des arômes de fruits rouges et d'épices.*

---

## BORDEAUX

**Bouteille 37,5cl**

**Bouteille 75cl**

AOC Côtes de Bourg « Croix des Hommes »

**26 €**

*En bouche, notes de fruits noirs avec de belles nuances toastées. Belle densité et une finale très gourmande.*

AOC Lussac Saint-Emilion, Château Chapelle le Rose

**14 €**

**25 €**

*L'expression du nez est agréable et complexe. La bouche présente une belle suavité, mêlée à des tanins mûrs, ronds et gras.*

AOC Médoc « Cru Bourgeois », Château La Tonnelle

**17 €**

**32 €**

*Sa robe est soutenue et son nez expressif avec des notes de fruits rouges et noirs. L'attaque est ample et souple, la bouche fruitée avec un boisé délicat. Une finale longue et soyeuse.*



---

## RHONE

*Bouteille 75cl*

2018 AOC Saint-Joseph « Poivre et Sol », Domaine François Villard

45 €

**ROUGE** *Un grand de la Vallée du Rhône dont la réputation n'est plus à faire.*

---

## BOURGOGNE

*Bouteille 75cl*

2018 AOC Meursault « Climat de Marguerite », Domaine Buisson

69 €

**BLANC** *Un beau fond floral, légèrement beurré, très capiteux. Très belle longueur en bouche.*

2016 AOC Nuits-Saint-Georges, Domaine Faiveley

65 €

**ROUGE** *Au nez le vin révèle des senteurs boisées. En bouche, l'attaque est ronde et pleine, aux tanins veloutés et soyeux. Finesse, charme et élégance caractérisent ce vin.*

2016 AOC Gevrey-Chambertin « Vieilles Vignes », Domaine Faiveley

68 €

**ROUGE** *Une intensité aromatique exceptionnelle due à un terroir d'exception, une grande bouteille !*

---

## BORDEAUX

*Bouteille 75cl*

2018 AOC Margaux « Relais de Durfort Viviers »

48 €

**ROUGE** *Un bouquet intense, une superbe complexité d'arômes. Il évolue vers une structure très riche et charnue aux tanins soyeux.*

2015 AOC Saint Emilion, Grand Cru Classé, Château Ferrand

59 €

**ROUGE** *Propriété des héritiers du Baron Bich qui a transformé ce beau domaine. Arômes floraux et fruités. En bouche, il est rond et suave, légèrement boisé.*