

MARIUS

ST BARTH

Restaurant Bar à Vin



La Cave

BLANC

SAUVIGNON

- Bergerac « Jour de Fruit » L'Ancienne Cure, Sud-Ouest, 2021 **BIO** *Frais. gourmand. agrumes* 42€
Ovni Jérémie Mourat, Loire, 2020 *Arômes d'agrumes. croustillant. aromatique* 47€
Bergerac « L'Abbaye » L'Ancienne Cure, Sud-Ouest, 2019 **BIO** *Fruité. floral. minéral* 54€
Reuilly « Les Fossiles » Reuilly, Denis Jamain, Loire, 2020 **BIODYNAMIE** *Pur. frais. minéral. fruits exotiques* 57€
Sancerre « Les Créots » Vincent Pinard, Loire, 2020 **BIODYNAMIE** *Pur. vif. sec. fruité* 81€
Pouilly-Fumé « Aubaine » J&D Pabiot, Loire, 2018 **BIODYNAMIE** *Pur. minéral. silex* 112€ - 245€ magnum

CHARDONNAY

- Côte d'Auxerre « Corps de Garde » Guilhem et J-H Goisot, Bourgogne, 2018 *Pur. Agrumes. fruits jaunes* 63€
Chablis 1er Cru « Montmain » Jean et Sebastien Dauvissat, Bourgogne, 2018 *Pur. minéral. agrumes confits* 65€
Viré-Clessé Bongran, E.J. Thevenet, Bourgogne, 2015 **BIO** *Pur. fruité. floral* 95€
Pouilly Fuissé J. A. Ferret, Bourgogne, 2016 **BIODYNAMIE** *Pur. minéral. boisé* 102€ - 235€ magnum
Marsannay « Les Longeroies » Jean Fournier, Bourgogne, 2017 **BIO** *Pur. frais. fruits jaunes* 112€
Saint-Aubin « La Princée » Hubert Lamy, Bourgogne, 2018 **BIO** *Pur. minéral. fruits jaunes* 116€
Meursault J.M. Boillot, Bourgogne, 2018 *Pur. floral. boisé. beurré* 203€
Chablis 1er Cru « Vaillon » Jean et Sebastien Dauvissat, Bourgogne, 2017 *Pur. minéral. agrumes confits* 245€ magnum
Chassagne Montrachet 1er Cru Morgeot Bruno Colin, Bourgogne, 2019 *Pur. fruits blancs. beurré* 263€
Sancerre « Le Château » Vincent Pinard, Loire, 2018 **BIODYNAMIE** *Pur. minéral. intense* 280€ magnum
Chablis 1er Cru « Preuses » Jean et Sebastien Dauvissat, Bourgogne, 2011 *Pur. minéral. agrumes* 289€ magnum

ROUSSANNE

- Saint-Joseph « Circa » Jean-Louis Chave, Rhône, 2018 *Pur. fleurs blanches. pain d'épice* 81€

MANSENG

- Pacherenc du Vic Billh Labranche Laffont, Sud-Ouest, 2020 **BIO** *Frais. minéral. fruits exotiques. agrumes* 52€

CHENIN

- Vouvray « Le Peu Morier » Vincent Careme, Loire, 2017 **BIO** *Pur. minéral. fruits blancs* 74€

RIESLING

- Federspiel Riesling Nikolaihof, Wachau (Autriche), 2020 **BIODYNAMIE** *Pur. frais. élégant* 84€

GRÜNER VETINER

- Hefeabzug Grüner Nikolaihof, Wachau (Autriche), 2020 **BIODYNAMIE** *Pur. fruité. minéral* 70€

GARGANEGA

- Soave Broia Rocolo Grassi, Vénétie (Italie), 2019 *Pur. floral. arôme de pêche* 46€

ROUGE

NEGRETTE

- Negret Ponnjut Château Plaisance, Sud-Ouest, 2021 **BIO** *Pur. frais. floral* 42€
Château Plaisance « Le Pitchou » Château Plaisance, Sud-Ouest, 2018 **BIO** *Fruits rouges. merveilleux* 46€

MALBEC

- Cahors « Le Petit Sid » Le Sid, Sud-Ouest, 2018 **BIO** *Charnu. fruité. épicé* 63€

MERLOT

- Côtes de Duras « La Pie Colette » Mouthes le Bihan, Sud-Ouest, 2020 **BIO** *Léger. fluide. fruité* 42€
Blaye Côtes de Bordeaux Château Bonnange, Bordeaux, 2018 **BIO** *Frais. fruits noirs. floral* 51€
Bolgheri Rosso La Macchiola, Toscane (Italie), 2019 *Fruité. puissant* 69€
Pomerol Château Mazeyre, Bordeaux, 2016 **BIODYNAMIE** *Fruité. floral. souple* 123€
Côtes de Castillon « L'Aurage » L'Aurage, Bordeaux, 2018 *Fruité. équilibré. élégant* 175€

TANNAT

- Madiran « Vieilles Vignes » Labranche-Laffont, Sud-Ouest, 2018 **BIO** *Pur. fruits noirs. intense* 59€
Irouléguay « Bordaxuria » Bordaxuria, Sud-Ouest, 2019 **BIO** *Fruité. gourmand. épicé* 74€

SYRAH

- VDP Hérault « Les Creisses » Creisses, Languedoc-Roussillon, 2019 *Frais. fruits rouges. notes épicées* 63€ - 137€
Saint-Joseph « Offerus » Jean-Louis Chave, Rhône, 2019 *Pur. fruits noirs. notes épicées* 102€

GRENAICHE

- Côtes du Rhône « Mon Cœur » Jean-Louis Chave, Rhône, 2019 *Fruits rouges. floral. notes épicées* 69€ - 154€ magnum
Vacqueyras Garrigues Montirius, Rhône, 2016 **BIODYNAMIE** *Fruits rouges. fruité. gourmand* 77€

GAMAY

- Brouilly Pierreux Chermette, Beaujolais, 2020 *Pur. généreux. gourmand* 56€

PINOT NOIR

- Mercurey 1er Cru « Les Velley » P&M Jacqueson, Bourgogne, 2018 *Pur. fruits noirs. harmonieux* 102€
Chambolle-Musigny David Duband, Bourgogne, 2017 **BIO** *Pur. fruits rouges. élégant* 228€

CARIGNAN

- Corbières « Campagnès » Maxime Magnon, Carigan, 2019 **BIO** *Pur. frais. épicé* 98€

SANGIOVESE

- Chianti Classico Querciabella, Toscane (Italie), 2016 *Frais. fruits rouges. épicé* 81€

ROSE

- Bergerac « Jour de Fruit » L'Ancienne Cure, Sud-Ouest, 2020 **BIO** *Frais. fruits rouges. très agréable* 41€
Côtes de Provence « Clémentine » Château Les Valentines, Provence, 2021 *Floral. fruité. gourmand* 46€
Coteaux d'Aix Château Revelette, Provence, 2020 **BIODYNAMIE** *Fruité. arôme de pêche. minéral* 53€
Côtes de Provence « Les Valentines » Provence, 2020 **BIO** *Frais. fruité. épicé* 53€ - 119€ magnum
« Rock Angel » Château d'Esclans, Provence, 2020 *Frais. fruits rouges. élégant* 88€

MARIUS

ST BARTH

Restaurant Bar à Vin

Prix nets en euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Juin 2021