



**SHOPPING'ISSIME**

**BULLES**

**De Chanceny, Brut Excellence 2018, Vouvray**  
Un excellent Vouvray, avec des bulles fines et une belle robe or. 9,10€

**Riccadonna, Prosecco**  
En spritz ou nature, ce prosecco est léger et raffiné à la fois, et il fête ses 100 ans !  
Prosecco Rosé Millesimato 2019, 7,90€  
et Prosecco Extra Dry, 6,90€

**Saintchargny Brut Blanc de Blancs & Blanc de Noirs, Crémant de Bourgogne**  
Deux crémants très pétillants doublés d'une belle finesse, parfaits pour des apéritifs festifs. 10,25€ et 10,40€

**Champagne Charpentier, Millésime Act' Brut 2015**  
Une cuvée de caractère et un palais complexe pour une superbe dégustation. 28,50€

**Chassenay d'Arce, Blanc de Noirs, Millésime 2012**  
Des bulles ultra fines, une belle robe jaune or, cette cuvée millésimée est remarquable. 32€

**Le Clos Mandois, Millésime 2004**  
Un champagne d'exception pour les grandes occasions, un grand millésime doté d'une belle robe or et d'une vraie intensité aromatique. À déguster en « after dinner ». 100€



**BLANCS**

**Cuvée Michel et Xavier Million Rousseau, Roussette cru Monthoux, 2019**  
L'un des fleurons des vins de Savoie pour une dégustation fraîche et agréable. 8,90€

**Mâcon-Péronne en Chassigny, Cave de Lugny, 2018**  
Un blanc sec tout en finesse, parfait à l'apéritif ou sur un plateau de fruits de mer. 10,15€

**Domaine Brusset Les Travers, Cairanne 2020**  
Une valeur sûre des Côtes du Rhône, parfait sur poisson au four ou un plateau de fromages. 11€

**Château d'Or et de Gueule, Trasegum, Costières de Nîmes bio**  
Une belle découverte que cette cuvée au nom évocateur et dotée d'une vraie personnalité. 15€



### Château de la Jaubertie, Mirabelle blanc 2018,

Un joli blanc avec un nez mûr sur la mirabelle, l'abricot et la poire. Parfait sur un beau plateau de fromages. 15,50€

### Secret des Vignes, Sancerre, 2018

Un superbe Sancerre au nez complexe, une bouche très ronde avec de jolies notes de citron, de pêche, mangue et passion. Parfait sur un tartare de saumon ou un poisson. 16,50€

### Château de France, Pessac-Léognan, 2019

Un nez intense et élégant, déclinant des arômes floraux, de citron confit et une belle longueur en bouche pour cette cuvée incontournable en Pessac-Léognan. 25,60€

### Condrieu, Cuvée Patience, Domaine Christophe Pichon, 2018

Toute la magie du Condrieu dans cette cuvée signée Christophe Pichon. 32€

### La Cavale, Millésime 2020

Un superbe blanc de gastronomie millésimé en agriculture biologique avec une dominante de Vermentino qui fait la différence. Une cuvée exceptionnelle made in Luberon ! 80€

## ROUGES

### Château Bouscaut, Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan, 2011

Un grand cru classé remarquable. Le Cabernet Sauvignon vient donner une certaine élégance tandis que les 5% de Malbec, plus atypique dans un grand cru bordelais offrent aux rouges de Bouscaut de jolies notes épicées et un certain tempérament. 28€

### Rocheigrès Moulin-à-Vent, « Domaine de Rocheigrès », Beaujolais, Maison Albert Bichot, 2014

Le nec plus ultra des Beaujolais est un enchantement : belle robe rubis, arômes de cerise, tanins élégants, finesse et rondeur en bouche, tous les ingrédients sont réunis pour une belle dégustation sur une volaille, une viande rouge ou un beau plateau de fromages. 32€

### Château La Création, Pomerol 2013

Une petite pépite de Pomerol qui marie avec élégance finesse et caractère. Un nez fruité et subtil, une bouche savoureuse et une belle finale qui raviront les amateurs de grands Bordeaux. À déguster sur un canard rôti aux cèpes, une belle côte de boeuf ou un plateau de fromages. 33€

