

Nos vins en carafe

	12,5 cl	25 cl	50 cl
BLANC			
Albrières "Chardonnay" IGP PAYS D'OC	2,50 €	4,60 €	9,00 €
ROSÉ			
Château du Roüet "Teres Antique" IGP MÉDITERRANÉE	2,50 €	4,60 €	9,00 €
ROUGE			
Cellier des Chartreux "N°7" AOP CÔTES DU RHÔNE	2,50 €	4,60 €	9,00 €

Le saviez-vous ?

Comment bien réussir l'accord mets et vins : on vous explique tout !

Premièrement, marier un plat à un vin c'est chercher une harmonie en respectant les intensités de saveurs dans le but de créer un équilibre.

Pour cela, il faut choisir un vin qui s'accordera au plat sans l'écraser et vice versa.

Si vous souhaitez manger de la viande rouge, misez sur des rouges puissants. Pour cela, les vins cultivés au soleil seront les plus adaptés. Vous retrouverez par exemple les vins du **Rhône**, du **Languedoc-Roussillon** et de **Bordeaux** évidemment !

Sur les viandes blanches, ce sont les rouges légers qu'il faut privilégier. Nous vous conseillons les vignobles plus au nord : la **Loire**, la **Bourgogne** ou le **Beaujolais**.

Pour les entrées et les poissons cuisinés en sauce, ce sont les blancs expressifs qui les agrémenteront le mieux. Cépages aromatiques de l'**Alsace** ou vins solaires du **Languedoc**, ces vins blancs sauront souligner votre met.

Les poissons blancs et les fruits de mer se marient eux, avec des vins blancs vifs. Dans ce cas dirigez-vous vers la **Loire** ou la **Bourgogne**.

Pour votre dessert, choisissez plutôt des vins moelleux, voire un porto !

Bar des Courriers

BAR - BRASSERIE

Chez Maria



Carte des Vins

Blancs



SAVOIE

**Ravier Philippe et Sylvain
"Abymes"** 3,80 € 7,60 € 15,20 € 22,80 €

AOP VIN DE SAVOIE

En bouche, très fruitée et présence d'une minéralité typique du cépage.



ALSACE

Wolfberger "Black Papillon" 4,20 € — — 25,00 €

AOP ALSACE

Frais et croquant, le Black Papillon ose un assemblage alsacien aussi inattendu que réjouissant.

BOURGOGNE

J. Moreau et Fils 4,80 € 9,60 € 19,20 € 29,00 €

AOP CHABLIS

Un Chablis classique combinant parfaitement le fruit (citron vert) et la minéralité, avec beaucoup de finesse.

SUD OUEST

Plaimont 4,40 € 8,60 € 17,10 € 26,00 €

AOP PACHERENC DU VIC BILH

Une bouche suave et riche, qui se développe sur une trame acidulée.

Rosés



CORSE

Costa Serena 3,50 € 6,50 € 12,00 € 22,00 €

IGP DE L'ILE DE BEAUTÉ

Un vin à la robe claire, un nez délicat de fruits frais, une bouche gourmande et soyeuse.

PROVENCE

Domaine Manon 4,50 € 8,90 € 17,80 € 26,00 €

AOP CÔTES DE PROVENCE

Un rosé structuré qui confère une belle persistance tout en finesse.

Les Restanques du Moulin 4,50 € 8,90 € 17,80 € 26,50 €

AOP BANDOL

Vin fruité et complexe marqué par des notes de petits fruits rouges (framboise, fraise, groseille) ainsi que des notes d'épices et d'agrumes.

**"Les Jolies Filles"
Aegerter Jean Luc et Paul** 4,20 € 8,20 € 16,00 € 24,00 €

IGP MÉDITERRANÉE

Vin frais et élégant aux notes d'agrumes et de fruits rouges. Idéal pour les soirées d'été !

Rouges



LANGUEDOC-ROUSSILLON

Les Déesses Muettes - "Exception" 4,20 € 8,40 € 16,70 € 25,00 €

AOP PIC SAINT LOUP

Nez agréable de garrigue, de fruits rouges mûrs. Bouche soyeuse et réglissée aux tanins doux.

RHÔNE

L'Atelier 4,60 € 9,10 € 18,00 € 27,00 €

AOP VACQUEYRAS

Un terroir d'exception un peu secret, rare et blotti au pied des Dentelles de Montmirail. Un vignoble à l'écart de la foule mais un cru conquérant !

BOURGOGNE

**Aegerter Jean Luc et Paul
"Réserve Personnelle"** 5,00 € 10,00 € 20,00 € 30,00 €

AOP BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS

D'un rubis foncé, il exhale des arômes de fruits noirs. Un nez racé sur une grande persistance aromatique.

BORDEAUX

Vignobles Leydet Valentin 5,30 € 10,60 € 21,10 € 32,00 €

AOP SAINT-EMILION GRAND CRU

Délicatement épicé, avec des notes de violette, de pivoine, de fruits rouges et noirs, de moka et de réglisse.

Effervescents



ITALIE

Riccadonna 6,00 € 30,00 €

DOC PROSECCO

Une bulle très fine et persistante. Un bouquet délicat et élégant avec des notes de pomme, de fleurs, de citron et de miel d'acacia. Élégant et souple avec une finition agréable et savoureuse.

CHAMPAGNE

**Jacquart Brut
"Mosaïque signature"** 12,00 € 60,00 €

AOP CHAMPAGNE BRUT

Comme une promesse de plénitude, la cuvée Signature ne sera dégorgée qu'après 5 années de maturation pendant lesquelles le vin s'épanouit et les bulles s'affinent.