

NOTRE CARTE DES VINS

Nos pétillants :

AOC 1^{er} cru de Champagne (75 cl) : 22.00€

Cette cuvée est primée « Médaille d'or 2014 », au concours des vignerons d'Épernay. Un beau nez de fruits à pépins, fleurs blanches, amandes, beurre frais. La bouche est franche, avec une belle longueur et une finale harmonieuse, ample.

Blanc de blanc du Jura (75 cl) : 10.00€

Une belle robe à bulles fines, qui apparaissent en colonne verticale pour venir mourir le bord de la flûte. Nez d'agrumes et de fruits blanc à noyaux, une bouche fraîche et une bulle élégante. Vin parfait pour les vins d'honneur ou en accompagnement de dessert.

Cerdon du Bugey (75 cl) : 9.00€

Une très forte expression aromatique des cépages avec une dominante de fruits rouges. Un caractère demi-sec résultant d'un équilibre harmonieux des acides et des sucres résiduels (sucres naturels du raisin).

Nos vins blancs :

AOC Coteaux du Lyonnais (75 cl) : 12.00€

Cépages : Chardonnay-Aligoté. Un blanc sec, nez d'agrumes et fleurs blanches. L'Aligoté lui apporte une pointe de vivacité, le Chardonnay, l'élégance et la longueur en bouche. Ce vin s'accordera à merveille avec l'entrée au poisson.

AOC Entre Deux Mers (75 cl) : 14.00€

Cépages : Sauvignon – Sémillon – Muscadelle. Un blanc sec très aromatique, nez d'agrumes, buis, pamplemousse, pêche blanche, litchi. Une belle ampleur avec une rondeur qui tapisse la bouche. S'associe facilement avec une terrine de foie gras.

Nos vins rouges :

AOC Coteaux du Lyonnais (75 cl) : 12.00€

Cépages : Gamay. Un rouge fruité et gouleyant, nez de fruits rouges (groseille, myrtilles,...). Le beau travail du Gamay donne à ce vin une belle structure, ses tannins sont fins et fondus. Il réjouira vos papilles en s'associant avec les fromages et les volailles rôties.

AOC-AOP Corbières (75cl) : 12.00€

Cuvée « Délicatesse ». Un rouge profond à reflets pourpres. Nez très complexe, épices et fruits noirs, parfums de garrigue. Bouche riche, charpentée avec des notes de pain d'épices et de vanille. A servir sur des viandes en sauces, champignons.

AOC Bordeaux Supérieur (75cl) : 14.00€

Cépages : Cabernet Sauvignon-Merlot. « Cuvée Majeure ». Un rouge de grande élégance, tout en finesse et complexité. Un nez de fruits rouges mûrs, cassis, mûres et épices, une pointe de vanillé, survole les arômes volatiles de ce vin. Une attaque franche en bouche, riche avec de la matière et des tannins souples. Ce vin accompagnera à merveille de la viande d'agneau.

....

Cette sélection a été réalisée spécialement pour les menus mariages du domaine de Sainte Croix en partenariat avec un œnologue passionné, Mr Gilbert SEGURA, président du Cercle Œnophile Français

....

Les vins (Rouges et Blancs) sont à prendre obligatoirement dans notre carte des vins
Si vous amenez votre champagne, un droit de bouchon de 5€/bouteille sera facturé.

SCI Domaine de Sainte Croix – Vacances Léo Lagrange

80, Allée du Château / 01120 Sainte-Croix

Tel: 04 78 06 65 05

saintecroix@vacancesleolagrange.com