



VINS & TARTINES - RESTAURANT, BAR À VINS, CAVISTE - 25 bis, rue des Ponts - 54000 Nancy
Tél. : +33 (0)3 83 35 17 25 - Fax : +33 (0)3 83 35 72 49 - contact@vins-et-tartines.com

QUELQUES RECOMMANDATIONS

LES VINS DE CHAMPAGNE

Champagne Palmer Brut Rosé:

Jaune pâle, bulle fine et régulière. Très joli nez de pommes, de pain grillé et d'amandes douces. Parfait à l'apéritif, mais peut avantageusement accompagner tout un repas. Boire frais à 10°

Champagne Palmer Brut Cuvée Rubis :

D'une jolie robe rose pâle, bulle fine, arômes délicats de fruits rouges. En bouche il se révèle d'une belle fraîcheur. Plait particulièrement aux dames. Il peut accompagner tout un repas, y compris les viandes rôties. Mais il peut se boire à n'importe quel moment de la journée...avec modération évidemment !!!!!

LES VINS MOELLEUX

Coteaux du Layon Rochefort 1986 Grosset Château (exceptionnel) :

Nez très expressif sur des notes de fruits confits comme l'abricot, le coing. En début de bouche il est équilibré avec ses notes de coing, d'abricots et de miel, il révélera aussi une belle fraîcheur en fin de bouche.

AOC Monbazillac « Cuvée Révélation » 2005 du Haut Pezaud :

3eme vin du Château de Maucaillou, il a reçu tout le savoir-faire et la maîtrise de production du prestigieux domaine afin d'obtenir un vin digne de l'appellation Bordeaux Supérieur. Il se révèle finement aromatique et bien équilibré. A boire avec du gibier, comme un civet de chevreuil.





VINS & TARTINES - RESTAURANT, BAR À VINS, CAVISTE - 25 bis, rue des Ponts - 54000 Nancy
Tél. : +33 (0)3 83 35 17 25 - Fax : +33 (0)3 83 35 72 49 - contact@vins-et-tartines.com

LES VINS ROSES

Tibouren Rosé Cuvée Tendance 2006 Clos Cibonne AOC Côtes de Provence Cru Classé

Le Tibouren est un cépage ancien, abandonné depuis longtemps à cause de sa fragilité. Mais heureusement, quelques passionnés ont poursuivi sa culture avec passion.

Ce vin est d'une très jolie couleur rose (oeil de perdrix), son nez est fin et chaleureux, légèrement miellé, ce qui témoigne d'un raisin bien mûr.

En bouche il est fringant et d'une belle finesse. A boire cet été avec grillades et barbecues. Servir frais, mais pas trop : 11°.

Tendre Rosé du Val de Loire 2008 Domaine Grosset

Ce rosé, issu d'un cabernet sauvignon bien mûr, est obtenu après une nuit de macération, pressurage et élevage en cuve. Il est mis en bouteille fin mai. C'est un rosé très souple, riche en bouche et dominé par les arômes de fruits rouges. Il se déguste bien frais : 9°, à l'apéritif ou sur les desserts aux fruits. C'est un vin gai et surprenant !

LES VINS BLANCS

AOC Pinot Gris Rotleibel de Rorschwihr 2007 Rolly Gassmann

Une fois de plus Rolly Gassmann nous offre un Pinot Gris incontournable. Sa brillance et sa limpidité nous donne déjà un bel aperçu.

Son nez de miel et de fruits rouges nous amène à une dégustation douce, fruitée avec en fin de bouche une vivacité agréable. Il accompagnera volontiers vos apéritifs ou desserts à base de fruits.

AOC Gewurztraminer Oberer Weingarten de Rorschwihr 2007 Rolly Gassmann

Ce gewurztraminer ne possède pas l'appellation vendanges tardives mais sa qualité en est très proche. Au nez, on retrouve les arômes traditionnels comme la pomme verte, le miel d'acacia ainsi qu'une présence de cacao très agréable. Suave, rond et légèrement épicé, il accompagnera idéalement le foie gras.





VINS & TARTINES - RESTAURANT, BAR À VINS, CAVISTE - 25 bis, rue des Ponts - 54000 Nancy
Tél. : +33 (0)3 83 35 17 25 - Fax : +33 (0)3 83 35 72 49 - contact@vins-et-tartines.com

AOC Alsace Klevener de Heiligenstein Schwendehiesel » 2006 J. et H. Heywang

Hubert Heywang a décidé de vinifier la vendange de ce lieu-dit à part. Bonne idée, le résultat est concluant. La robe dorée est gorgée de soleil.

Le nez fin est dominé par des notes de coing et d'abricot. En bouche, il se montre charmeur, enveloppant et particulièrement réglissé. L'ensemble est souple, racé et élégant.

AOC Alsace Gewurztraminer Lieu-dit Affenberg 2005 Jean Heywang

Sa couleur jaune paille attire l'œil, son nez extraordinairement parfumé, constitué d'un goût de miel et d'abricot mais aussi de fruit rouge comme la fraise, saura vous charmer. Une fois en bouche, sa vivacité vous surprendra et accompagnera avec délice les plats à base de fromages et les desserts à base d'agrumes.

LES VINS BLANCS

AOC Bourgogne Blancs Chardonnay 2008 Domaine Juillot

Ce vin à la robe pâle et très brillante, présente des arômes fins de fleurs et de noisette. En bouche il est droit et généreux et il finit sur des notes d'épices qui se prolongent sur le palais. Vin très agréable, au bon rapport qualité/prix. Il est issu à 100 % de Chardonnay, les vendanges sont manuelles et ils passent 6 mois en fût de chêne, d'où cette complexité aromatique dès son plus jeune âge. Se déguste bien sur des Saint-Jacques, juste poêlées au beurre, des grenouilles, mais aussi des viandes blanches accommodées avec des champignons.

AOC Mercurey "Les Vignes Maillonges" 2007 Domaine Juillot

Issu d'une parcelle plantée de Chardonnay dont la moyenne d'âge est de plus de 60 ans, ce vin généreux, d'un jaune d'or lumineux, se distingue par sa minéralité et sa finesse. Son passage en fût neufs pour 20 % lui apporte des arômes de vanille et de cannelle. A déguster sur des coquilles Saint Jacques par exemple.





VINS & TARTINES - RESTAURANT, BAR À VINS, CAVISTE - 25 bis, rue des Ponts - 54000 Nancy
Tél. : +33 (0)3 83 35 17 25 - Fax : +33 (0)3 83 35 72 49 - contact@vins-et-tartines.com

AOC Saint Romain 2006 Domaine Perrin

Issu d'une vigne de Chardonnay de 25 ans d'âge, ce Saint Romain a de véritables allures de Meursault. Le nez est charmeur et épicé (fleurs blanches, cannelle, vanille) ;

En bouche il est rond, presque gras avec une très longue rétro olfaction aromatique. Se déguste frais (14°) Il se dégustera avec viandes blanches, poissons et crustacés.

AOC Muscadet de Sèvre-et-Maine sur Lie 2006 Château Coingde St Fiacre V. G. Chereau

Voici enfin un Muscadet abordable et agréable ! Dans sa robe brillante se cache un vin net, franc et racé. Tout en finesse avec une légère pointe d'amertume de bon aloi et une agréable rétro-olfaction fleurie comme un pré au printemps ! Idéal sur les huitres, il est à déguster également sur poissons et fruits de mer, mais également à l'apéritif.

LES VINS ROUGES

AOC VOLNAY 199 Domaine Perin

Voici un vin aux arômes subtils de sous-bois et de champignons comme la girolle. En bouche, il se révèle chaleureux avec des tanins assez fins mais bien présents.

Vous pourrez le déguster avec du canard aux trois poivres, mais aussi avec une viande rouge.

AOC Givry 1er Cru Clos Jus 2007 Domaine Ragot

Cette parcelle argilo/calcaire donne à ce vin de la souplesse, de l'élégance et de la race. Très agréable à déguster dès maintenant sur les viandes rouges, vous ne serez pas déçu si vous le servez sur un menu complet, style : en entrée une terrine, un poulet aux écrevisses, un brie de Meaux bien affiné et des poires au cassis pour finir. Bon appétit !

AOC Côtes de Provence Cru Classé Clos Cibonne Cuvée Spéciale des Vieilles Souches 2005

Voici un vin de belle tenue. Ce cru classé de Provence se place d'ores et déjà parmi les grands vins de France. Les arômes qui se dégagent du verre sont nombreux, on notera tout de même le cacao, le café mais aussi la morille fraîche et une pointe de vanille. Sa rondeur et ses tanins fins lui donne une longueur tout à fait plaisante.





VINS & TARTINES - RESTAURANT, BAR À VINS, CAVISTE - 25 bis, rue des Ponts - 54000 Nancy
Tél. : +33 (0)3 83 35 17 25 - Fax : +33 (0)3 83 35 72 49 - contact@vins-et-tartines.com

AOC Juliéas "Les Mouilles" 2008 Domaine Dory

D'une robe d'un rouge violacé, dense et brillante, surgissent des arômes caractéristiques de fruits rouges, fraises et une toute pointe de banane. Ce vin est net, frais et fruité. Les tannins sont encore un peu serrés, mais ce n'est pas un inconvénient puisque la structure est forte. Ce vin sera parfait sur des plats comme une anguille au vin rouge, des rôtis accompagnés d'une poêlée de champignons, par exemple. Aérer 1 à 2 heures avant la dégustation.

AOC Bordeaux Supérieur Le Bordeaux de Maucaillou 2005

3eme vin du Château de Maucaillou, il a reçu tout le savoir-faire et la maîtrise de production du prestigieux domaine afin d'obtenir un vin digne de l'appellation Bordeaux Supérieur. Il se révèle finement aromatique et bien équilibré. A boire avec du gibier, comme un civet de chevreuil.

AOC Haut Médoc Château Lanessan 2003 Delbos Bouteiller

D'une robe rouge profonde, ce vin s'affirme par ses nombreux arômes comme la cerise amère et la fougère. En bouche, son extraordinaire souplesse et son équilibre vous surprendra. Bref, un vrai régal. Il accompagnera subtilement les plats à base de viande de veau.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

