


Bastide la Valentine
AIX EN PROVENCE

&


Simply Wine
caviste de vos envies

Vous présente la carte des vins

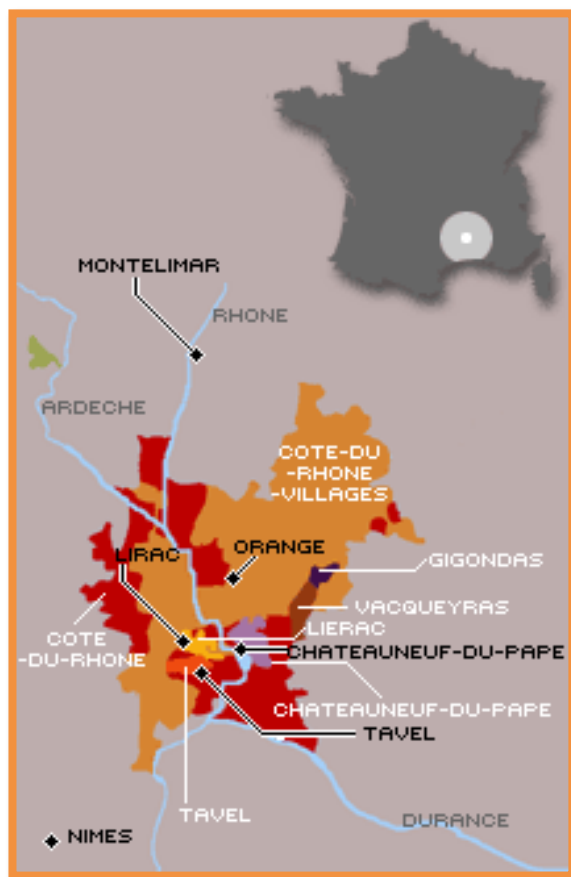
Avant votre arrivée ou durant le séjour, vous pourrez choisir vos bouteilles sur la carte des vins qui ensuite seront mises à votre disposition dans la cave de présentation les maintenant ainsi à température de dégustation optimale. Il y a en permanence une vingtaine de bouteilles disponibles dans la cave.

La Vallée du Rhône méridionale

Au sud de Montélimar jusqu'à Avignon, la vallée du Rhône méridionale, située sur un sol très varié souvent pauvre, est soumise à un climat méditerranéen.

Au moins huit cépages sont utilisés : Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Clairette, Bourboulenc et Roussane.

Beaucoup de cépages présents sont d'origine espagnole, introduits au XVIIème siècle. Le Grenache demeure le cépage principal et donne des vins corsés, capiteux et robustes.



Les Vins Blancs

Domaine de Beurenard « Tradition » Châteauneuf du Pape 2013 –

Les cépages : Clairette, grenache blanc, Bourboulenc, Roussane.

Un vin blanc riche et gras, aux arômes confits et à la fin de bouche persistante.

33,00 €

Domaine du Vieux Télégraphe « La Crau » Châteauneuf du Pape 2013 –

Les cépages : Clairette, grenache blanc, Bourboulenc, Roussane.

L'un des plus grands vins de l'appellation dans un style très classique. Le vin évolue sur des arômes floraux et se caractérise par un grand équilibre

65,00 €

Les Vins Rouges

Domaine de la Monardière « Les 2 Monardes » Vacqueyras 2012 –

Les cépages : Grenache et Syrah –

Un vin d'un très bel équilibre entre la gourmandise du fruit et des arômes d'épice, la dégustation se termine avec des tanins fins qui apportent une touche de fraîcheur.

17.50 €

Domaine Santa Duc « Les Garancières » Gigondas 2007 –

Les cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre –

Un Gigondas prêt à boire qui conserve la structure de son terroir avec des notes de beaux fruits mûrs et une finale longue et présente.

27 €

Domaine du Vieux Télégraphe « La Crau » Châteauneuf du Pape 2012 –

Les cépages : Grenache, Mourvedre, Syrah, Cinsault.

L'un des plus grands vins de l'appellation dans un style très classique. Le vin est puissant, riche et fin à la fois.

65,00 €

Château Rayas 2004*–

Les cépages : Grenache vieilles vignes –

*Assurément le plus grand et le plus rare des Château Neuf du Pape. C'est un vin d'une incroyable profondeur, qu'il faut savoir attendre. * Quantités limitées.*

195 €

Domaine Beurenard « Cuvée classique » Châteauneuf-du-Pape 2009 –

Les cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault –

*Un vin généreux qui garde une finesse et de l'élégance,
Grâce à des arômes épicés.*

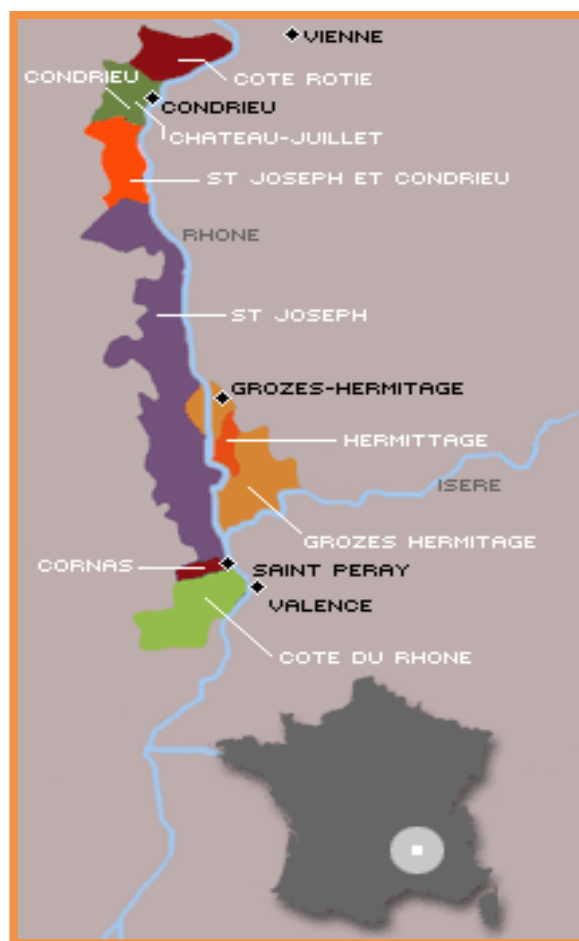
32,00 €

La Vallée du Rhône septentrionale

Le vignoble septentrional de la Vallée du Rhône s'étend de Vienne à Valence, sur 4 700 hectares le long du Rhône.

Cette région est caractérisée par des sols graniteux et par des coteaux escarpés très étroits sur lesquels la vigne doit se contenter de peu de place.

Spécificité de la partie septentrionale des Côtes-du-Rhône, elle donne un vin puissant, très coloré, souvent de bonne garde, évoluant vers des notes de poivre, d'épices et de cuir. Si plusieurs cépages sont utilisés pour les blancs (Marsanne, Roussanne, Viognier), les vignobles de chaque appellation privilégient aussi souvent les vinifications individuelles.



Les Vins Blancs

Domaine des Bruyères « 350m » St Joseph 2013 –

Les cépages : Roussane, Marsanne –

Un vin gourmand aux arômes de fruits à chair jaune, une bouche ronde mais une finale toute en finesse.

25 €

Domaine Jean Michel Gerin « La Loye » Condrieu 2012 –

Les cépages : Viognier –

Un vin blanc riche sur des notes aromatiques subtiles d'abricot et de pêche, la finale est longue et intense.

46 €

Les Vins Rouges

Domaine Jean Michel Gerin « Cuvée Classique » Saint Joseph 2013 –

Les cépages : Syrah –

Un vin issu de jeunes vignes, cette syrah épicée offre des arômes de fruits rouges et une finale soyeuse.

21.50 €

Domaine des Bruyères « Georges Reynaud » Crozes Hermitage 2012 –

Les cépages : Syrah –

Un élevage en vieilles barriques bourguignonnes, nous retrouvons une syrah fraîche sur le poivre gris et une belle longueur.

21 €

Domaine Alain Voge « Les Chailles » Cornas 2012 –

Les cépages : Syrah –

18 mois d'élevage ce qui donne à ce vin des arômes de cassis, framboises et une finale puissante et épicée.

43 €

Domaine Gerin « Champin Le Seigneur » Côte-Rôtie 2012 –

Les cépages : Syrah, Viognier –

Un vin d'une belle fraîcheur avec des notes de fruits rouges, cerises griottes et une longue finale, toute en finesse.

47 €

La Provence

Sur un terroir de près de 30 000 ha sculpté de collines, de vallées et de montagnes, la nature des sous-sols provençaux présente une grande diversité.

C'est sous un climat méditerranéen que la Provence, baignée de soleil, développe ses meilleurs crus.

Avec une personnalité régionale très affirmée, la Provence est le berceau d'une exceptionnelle diversité de vins. Spécialiste des vins rosés fruités et généreux, le vignoble provençal produit également de rouges puissants et charpentés, ou des blancs amples, d'une grande délicatesse.



Les Vins Blancs

Domaine du Paternel «Blanc de Blancs » AOP Cassis 2014 –

Les cépages : Ugni blanc, Clairette, Marsanne, Bourboulenc –

*Un vin aromatique, digeste, subtil, aux arômes de fleurs blanches.
Idéal avec des coquillages ou simplement en apéritif.*

16.50 €

Domaine de la Croix « Irrésistible » Côtes de Provence 2014 –

Les cépages : Rolle

*Un cru classé provenant des terroirs de la presqu'île de St Tropez.
Le vin est aromatique sur des arômes d'agrumes.
Idéal en apéritif ou sur un poisson grillé.*

14 €

Domaine de l'Île « Porquerolles » Côtes de Provence 2013 –

Les cépages : Vermentino -

*Un vin blanc sur des arômes de fruits à chair blanche, riche et puissant.
Il accompagnera parfaitement vos poissons grillés ou en sauce.*

16 €

Château Beaupré « Cuvée Château » Coteaux d'Aix en Pce 2014 –

Les cépages : Rolle, Sauvignon, Sémillon –

Un vin fruité sur des notes d'agrumes, léger et digeste.

11 €

Château Revelette « Grand Blanc » Vin de pays 2012–

Les cépages : Chardonnay, Rolle, Sauvignon –

L'un des grands domaines de Provence, un vin blanc riche et puissant

27.50 €

Domaine de la Croix « Eloge » Cru Classé Côtes de Provence 2013 –

Les cépages : Rolle -

Une explosion de fruits en bouche, agrumes et abricot sur une texture ronde et soyeuse.

19 €

Château Simone « Cuvée Château » Palette 2012 -

Les cépages : Clairette, Grenache, Uni Blanc –

Palette est l'une des plus petites appellations de France, située au pied de la Saint Victoire. Le vin, exprime une belle alliance entre des notes florales et fruitées, finement boisées

39 €

Château Crémade « Cuvée Château » Palette 2008 -

Les cépages : Rolle, Clairette, Bouboulenc–

Palette est l'une des plus petites appellations de France, située au pied de la Saint Victoire. Le vin, puissant, gras et gourmand sur des arômes d'abricot et une finale vanillée.

24 €

Les Vins Rosés:

Maison Saint Aix «AIX » Coteaux d'Aix en Pce 2014 –

Les cépages : Grenache, Syrah, Cunoise, Cinsault –

Un rosé fruité et gourmand, parfait pour les apéritifs et les salades.

14 €

Château Revelette «Cuvée Château » Coteaux d'Aix en Pce 2014 –

Les cépages : Grenache, Cinsault, Syrah, Carignan –

Un rosé de tradition, agréable en bouche sur de jolis arômes de pêche et d'abricot.

13 €

Château Beaupré « Cuvée Château » Coteaux d'Aix en Pce 2014 -

Les cépages : Grenache, Syrah –

Un rosé à la robe claire, des arômes marqués par le fruit et les agrumes.

11 €

Domaine de la Réaltière « Pastel » Coteaux d'Aix en Pce 2014 –

Les cépages : Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault, Mourvèdre –

Un rosé de repas aux arômes de fruit sec, une belle longueur et une jolie fraîcheur en bouche.

13 €

Domaine de l'Île « Porquerolles » Côtes de Provence 2014 –

Les cépages : Vermentino -

Le rosé parfait pour vos poissons grillés, un vin à la finale légèrement saline provenant d'un terroir

16.50 €

Château Simone « Cuvée Château » Palette 2014 -

Les cépages : Grenache, Mourvedre, Cinsault –

Un rosé à la couleur soutenue, vieilli en foudre de Chêne, au style puissant et nerveux. C'est un rosé de repas et de gastronomie.

39 €

Domaine de la Croix « Irrésistible » Côtes de Provence 2014 –

Les cépages Syrah, Grenache, Cinsault –

Un cru classé provenant des terroirs de la presqu'île de St Tropez. Le vin, à la couleur très pale, est fruité tout en restant léger.

12 €

Domaine du Paternel « Tradition » AOP Cassis 2014 –

Les cépages : Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre –

C'est un vin, sur les arômes d'agrumes, minéral et complexe.

16.50 €

Domaine Tempier « Tradition » AOP Bandol 2014 –

Les cépages Mourvèdre, Cinsault –

Un rosé de grande gastronomie et de terroir, un vin puissant, boisé et vineux.

24 €

Château Crémade « Cuvée Château » Palette 2014 -

Les cépages : Syrah, Mourvèdre, Grenache, Cinsault, Bourboulenc –

Le rosé est puissant, sur des notes de fruits rouges et de vanille. C'est un vin de repas.

22 €

Domaine de la Croix « Eloge » Cru Classé Côtes de Provence 2014 –

Les cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault –

Un rosé d'une grande finesse et légèrement salin en bouche.

19 €

Les Vins Rouges:

Domaine de Réalrière « Cante Gau » Coteaux d'Aix en Pce 2011 –

Les cépages : Syrah, Grenache, Carignan –

Un vin issu uniquement de vieilles vignes. C'est un rouge puissant et tannique sur des notes de fruits noirs.

21 €

Château Revelette «Cuvée Château » Coteaux d'Aix en Pce 2013 –

Les cépages : Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, Carignan –

Un vin structuré, aux arômes de fruits mûrs, avec de beaux tannins en final.

13 €

Château de la Verrerie « Cuvée Château » Luberon 2011 –

Les cépages : Grenache noir, Syrah –

Un vin avec une robe rubis profonde, des arômes de garrigue et de cacao, une finale velours et complexe.

16.50 €

Domaine Tempier « Cuvée Classique » Bandol 2012 –

Les cépages : Mourvèdre –

Un vin poivré et structuré avec de beaux tanins et un élevage bien présent, une finale grasse et chocolatée.

33.00 €

Château Crémade « Cuvée Château » Palette 2009 –

Les cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Carignan –

Après un élevage de 18 mois en barrique, Il exprime sa typicité aux travers des notes fruitées et épicées, des tanins fins et d'une belle amplitude en bouche.

24 €

Château Simone « Cuvée Château » Palette 2011 -

Les cépages : Grenache, Mourvedre, Cinsault –

Assurément un vin rouge d'une grande distinction, charpenté, riche et aux tanins nobles.

39 €

Domaine de la Croix « Irrésistible » Côtes de Provence 2013 –

Les cépages : Syrah, Grenache –

Bouche fraîche en attaque, structure souple avec une belle harmonie entre le fruit et la rondeur.

14 €

Domaine de l'Île « Porquerolles » Côtes de Provence 2014 –

Les cépages : Syrah, Grenache –

Un vin rouge épicé sur des notes de cannelle, avec de la fraîcheur et une légère salinité en finale.

16 €

Domaine de Richeaume « Cuvée Tradition » Vin de Pays 2012 –

Les cépages : Grenache, Cabernet sauvignon, Cinsault –

Un vin du sud riche et puissant doté de beaux tanins. L'élevage en barrique, présent en bouche lui apporte une finale soyeuse.

25 €

Château Revelette « Grand Rouge » Vin de Pays 2012 –

Les cépages : Syrah, Cabernet sauvignon, Grenache –

Un vin structuré, avec une belle complexité aromatique. Il évolue sur des notes de fruits rouges et fruits noirs, d'épices et de poivre.

27.50 €

Domaine Villa Minna « Minna Vineyard » Vin de Pays 2007 –

Les cépages : Syrah, Cabernet sauvignon, Mourvèdre –

Un vin tannique, des arômes de fruits noirs, une belle longueur en bouche dû à l'élevage en barrique de 24 mois.

24 €

Domaine de Trévallon « Cuvée domaine » Baux de Provence 2008 –

Les cépages : Syrah, Cabernet sauvignon –

Un vin issu d'un des plus beaux terroirs de Provence. Un vin fruité avec des notes de cerise, de cassis. Une bouche équilibrée, les tanins sont fins et veloutés.

57 €

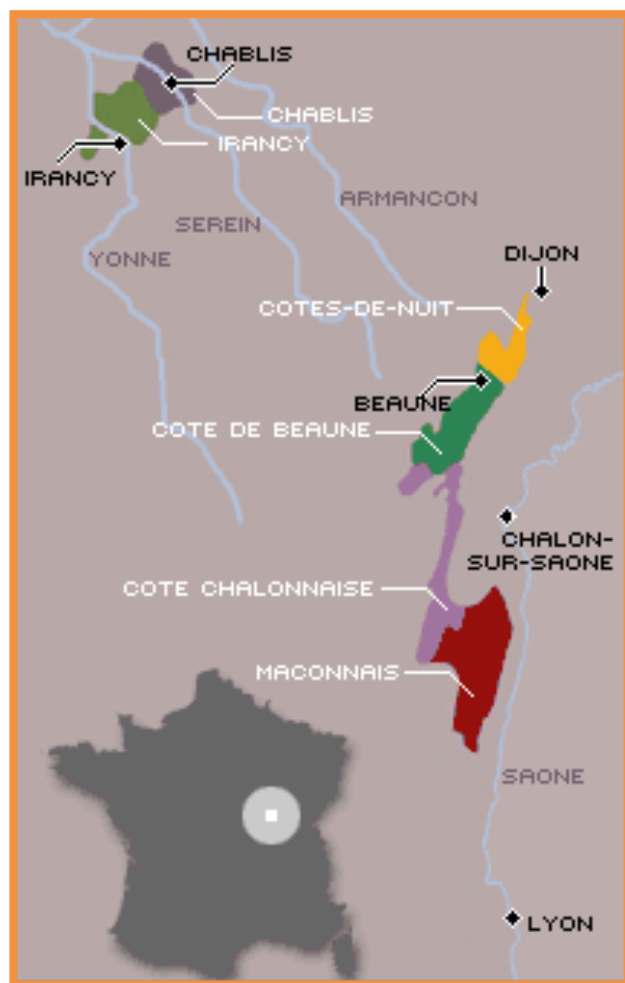
La Bourgogne

La Bourgogne viticole est située au Centre-Est de la France, et s'étend d'Auxerre à Mâcon. Avec ses 27 200 hectares de production, le vignoble bourguignon représente 3% du vignoble français d'AOC.

La Bourgogne se caractérise par différentes variations climatiques entre chaque sous régions et de nombreux microclimats locaux.

En Bourgogne, les cépages évoluent sur des argilo-calcaires. Cette situation géographique, climatique et géologique est idéale pour le pinot noir et le chardonnay.

La Bourgogne a une très belle renommée et compte parmi les vins les plus convoités et les plus chers du monde.



Les Vins Blancs :

Domaine Merlin « Tradition » Macon La Roche Vineuse 2013 –

Le cépage : Chardonnay –

Une bouche vive, ronde et riche, très bien équilibrée. Un vin floral et une finale minérale.

16 €

Domaine Marin « Clos du Château Vieilles Vignes » Viré Clessé 2013 –

Le cépage : Chardonnay –

Un vin sur des notes florales, rond et aromatique. Un joli Bourgogne d'apéritif.

15 €

Domaine Duplessis Petit Chablis 2013 –

Le cépage : Chardonnay –

Un petit Chablis minéral aux notes d'agrumes en finale. A boire sur des coquillages et poissons crus

15 €

Domaine Duplessis « Montée de Tonnerre » Chablis 1er Cru 2012

Le cépage : Chardonnay –

Le vin est gras, puissant, aux arômes de fleurs blanches. La fin de bouche est minérale sur des notes de calcaire.

25 €

Domaine Pierre Vessigaud « Tradition » Pouilly Fuissé 2012 –

Le cépage : Chardonnay –

Un vin boisé, bien équilibré entre le gras et des arômes de fruit jaune. La finale, légèrement vanillée, apporte de la longueur.

27 €

Domaine Henri Darnat « Clos du Domaine » Meursault 2012 –

Le cépage : Chardonnay –

Une belle robe dorée, une bouche avec des notes de fruits confits et grasse, beaucoup de fraîcheur en finale.

47 €

Domaine Devevey « Tradition » Chassagne Montrachet 2011 –

Le cépage : Chardonnay –

Une grande palette aromatique à la fois florale, fruitée, beurrée, et d'une incroyable longueur en bouche.

65

Les Vins Rouges :

Domaine Dufouleur « la Vacherotte » Hautes-Côtes de nuits 2013 –

Le cépage : Pinot Noir –

Un Pinot avec des tanins présents sur des notes de petits fruits rouges, une jolie acidité lui apporte une belle fraîcheur.

16 €

Domaine Olivier Guyot « la montagne » Marsannay 2011 –

Le cépage : Pinot Noir vieilles vignes –

Un vin charpenté, aux arômes fruités, au goût de framboise et cerise noire, une finale anguleuse.

32 €

Domaine Chantal Lescure « Topes Bizot » Côte de Beaune 2011 –

Le cépage : Pinot Noir –

Un Bourgogne de repas, équilibré à la finale encore marquée par un élevage qui apporte des arômes de vanille et une belle densité.

26 €

Domaine Chantal Lescure « Les Vignots » Pommard 2007 –

Le cépage : Pinot Noir -

Un pommard prêt à boire d'une remarquable finesse sur des arômes de griottes et de fruits rouges, une finale longue en bouche.

42 €

Domaine Chantal Lescure « les Damodes » Nuits Saint George 2011 –

Le cépage : Pinot Noir –

Un vin d'une couleur rubis et profonde avec des arômes de fruits rouges et de champignons, une finale riche et puissante

52 €

Domaine Newman « Clos des Avaux » Beaune 1er cru 2010 –

Le cépage : Pinot Noir-

Un Pinot avec une belle acidité qui lui apporte beaucoup de finesse.

50 €

Domaine M.Lapierre « Cuvée Classique » Morgon 2013 –

Le cépage : Gamay-

Un grand vin du beaujolais avec beaucoup de richesse en bouche sur des arômes de fruits mûrs, une finale ample et minérale.

21.50 €

Domaine Frédéric Aublanc « Cuvée Classique » Brouilly 2007 –

Les cépages : Gamay vieilles vignes –

Un gamay trompeur dû à ses tanins bien présents comme son cousin le pinot, un vin avec une belle longueur sur des arômes de griotte.

16.50 €

Le Bordelais

La région bordelaise se situe en façade Atlantique sur la rive gauche et droite de la Gironde. Avec ses 119 000 ha et ses 60 appellations, la région bordelaise représente le plus vaste vignoble d'AOC français.

Les principaux cépages rouges de la région sont le merlot, le cabernet-sauvignon et le cabernet franc. Les trois cépages blancs sont le sémillon, le sauvignon et la muscadelle. La région bordelaise produit 90% de vins rouges.

La région de Bordeaux bénéficie de différents classements qui récompensent à la fois la qualité du terroir et le travail réalisé. Les plus connus d'entre-deux sont le classement de 1855, le classement des Graves, le classement de Saint-Emilion et le classement des Crus Bourgeois du Médoc.



Les Vins Rouges :

Château Rochemorin Pessac Léognan 2007 –

Les cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot-

L'attaque est souple et fruitée, suivie de notes épicées et de tabac en finale.

28.50 €

Château la louvière Pessac Léognan 2007 –

Les cépages : Cabernet, Merlot, Petit verdot –

Une bouche dense avec des tanins présents mais lissés, des arômes de fruits rouges auxquels viennent s'ajouter des notes de grillé et de cacao.

38.50 €

Château Tour de Segur Lussac Saint Emilion 2011 –

Les cépages : Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon –

Un vin à la structure en bouche ronde, mais solide et bien mûre. Une finale sur des notes fumée, classique des vins de l'appellation.

17 €

Château Siaurac « Cuvée Classique » Lalande de Pomerol 2007 –

Les cépages : Merlot, Cabernet franc –

Un vin soyeux sur des arômes de fruits mûrs, une finale sur un côté un peu vanillé et douce en bouche.

20 €

Château de Eyrins « Cuvée Classique » Margaux 2010 –

Les cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit verdot –

Un vin dense sur des arômes boisés et terreux, une belle matière en bouche et une finale toute en longueur et en puissance.

48 €

Château La Garde Pessac Léognan 2009 –

Les cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc-

Un nez intense qui évoque des fruits rouges confits, l'attaque en bouche se confirme par un beau volume sur des tanins mûrs et une finale concentrée.

36 €

Château Beychevelle « Saint Julien » 2008 –

Les cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon -

4eme Cru classé de 1855, le vignoble est situé au cœur du Médoc. Le vin est puissant, profond, charpenté, sur des notes de fruits noirs, de sous bois.

110 €

Château Beau-Sejour Bécot « Saint Emilion » 1^{er} Grand Cru Classé 2005* –

Les cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon -

*Un vin d'exception sur un millésime d'exception, alliant finesse, profondeur et complexité.*Quantités limitées nous consulter*

120 €

La Champagne

Le Champagne est un vin effervescent qui porte le nom de son appellation. C'est la seule région à ne revendiquer qu'une appellation principale.

Le vignoble champenois couvre 33 000 hectares partagé dans les départements de la Marne, de l'Aube et de l'Aisne. Trois cépages majeurs sont à la base de l'élaboration des champagnes : pinot noir, pinot meunier et chardonnay.

Avant de devenir champagne, c'est un vin tranquille qui connaît une lente transformation pour devenir effervescent après ce que l'on appelle la "prise de mousse". La légende rapporte que l'on doit cette méthode de vinification au moine Dom Pérignon.



Champagne Brut :

Maison Autréau de Champillon « Brut 1er Cru » -

Les cépages : Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay –

Un champagne aux arômes intenses sur des notes de fruits secs.

27.50 €

Maison Pol Roger « Cuvée Classique » Brut –

Les cépages : Chardonnay, Pinot noir –

Le Champagne officiel de la cour d'Angleterre ! Des bulles d'une grande finesse et une belle fraîcheur, sur des arômes d'agrumes.

40 €

Maison Deutz « Classique » Brut –

Les cépages : Chardonnay, Pinot meunier, Pinot noir-

Une attaque dense et élégante, des arômes floraux et une finale fraîche.

40 €

Maison Drappier « Carte d'Or » Brut –

Les cépages : Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier-

Un champagne avec une bulle fine et douce, des arômes de fruits blancs et douceur en finale.

31 €

Maison Drappier « Brut nature » Brut –

Les cépages : Pinot noir –

Ce zéro dosage de pinot noir est ample et suave en bouche, avec une jolie matière.

33 €

Maison Jacquesson « Cuvée 738 » Brut –

Les cépages : Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier –

Un champagne avec une bulle très fine et élégante, des arômes de pains grillés accompagnent en bouche, une finale fraîche et douce.

43 €

Maison Billecart-Salmon « Brut Réserve » Brut –

Les cépages : Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier –

Ce champagne est subtil et harmonieux en bouche, il est issu des meilleurs terroirs de la Marne.

41 €

Maison Ruinart « Cuvée R » Brut –

Les cépages : Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay –

En bouche il allie avec harmonie rondeur tactile et longueur persistante.

44 €

Maison Ruinart « Blanc de Blancs » Brut –

Les cépages : Chardonnay –

Un champagne tout en rondeur et fraîcheur, des arômes de fleurs et de fruits exotiques.

66.00 €

Maison Roederer « Brut Premier » –

Les cépages : Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier

Complet et complexe, ce Champagne résolument festif se veut à la fois moderne et puissant, tout en restant un grand classique

45.00 €

Dom Perignon Vintage 2004 –

Les cépages : Chardonnay, Pinot noir

Une cuvée d'une grande précision, aux bulles d'une incroyable finesse. Ce millésime qui contraste avec le précédent, apporte à cette cuvée, complexité, richesse et générosité.

195 €

Champagne Rosé :

Maison Deutz «Cuvée Classique » Brut Rosé –

Les cépages : Chardonnay, Pinot noir –

Une attaque en bouche franche avec de la vivacité sur fond de fruits rouges.

54 €

Maison Billecart-Salmon « Brut Rosé » Brut –

Les cépages : Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier –

Un champagne rosé joliment fruité, très franc en bouche et des arômes de fraise des bois.

54 €

Maison Ruinart « Cuvée R » Brut Rosé –

Les cépages : Chardonnay, Pinot noir –

Un champagne subtil et frais aux arômes de cerise et de baies rouges.

64 €