

# Le Tire Bouchon



## Vins Blancs a.o.c.

<b>Bandol Les Salettes</b> Cépages Ugni blanc, Clairette, Bourboulenc 13° Rare dans cette appellation, il doit être consommé très jeune afin d'apprécier sa fraîcheur et ses parfums légèrement perlés. Son élégante robe or pale et son subtil bouquet de fleurs de vignes raviront vos palais.	29 €
<b>Rocher des Croix</b> Pas du Cerf La Londe les Maures Robe élégante, brillante avec des beaux reflets verts. On est charmé par ses parfum d'agrumes et litchis et de vanille. Laisse aux pailles des sensations de de douceur et moelleux : un vin très élégant et riche.....	30 €
<b>L'éclat de Joy</b> Vin de Gascogne Blanc vif aux saveurs mordantes de buis et de citron vert, c'est un vin jeune et sec idéal pour les poissons et fruits de mer.	21 €
<b>Château Vert</b> La Londe les maures cépages Rolle et Ugni blanc 12° Robe pale et brillante c'est un vin élégant qui dégage des arômes de camomille et noisette, fruits a chair blanche comme la poire.	50 CL 18 €
<b>Muscadet</b> Vin de Loire Les Muscadet sont des vins frais, secs, nerveux aux arômes subtils, floraux et fruités à dominante de pomme verte et de citron.	19 €
<b>Château de Brégançon</b> Bormes Les Mimosas Cépages Vermentino 80% Ugni blanc Le domaine est en bordure d'une des plus belles plages, face au Fort de Brégançon, à l'est d'Hyères Excellent sur un poisson. Jolie rondeur en bouche, parfum d'agrumes	26 € 50 CL 21 €
<b>Léoube</b> La Londe les Maures cépages Vermentino 50% Semillon 50% La proximité de la mer, l'air marin quotidien et les nuits fraîches sont autant de facteurs qui offrent un climat idéal à la culture de la vigne. Les arômes sont complexes, floraux et minéraux et les fruits à chair blanche bien présents. Vin rond et frais à la fois. BIO	27 €
<b>Sancerre</b> Vin de Loire Domaine Henri Bourgeois Belle couleur jaune doré, bouquet raffiné aux arômes sensuels de fruits blancs et d'agrumes. Belle fraîcheur et netteté. En bouche l'attaque est franche sur arômes de fruits exotiques et d'agrumes. Puissante et délicate, tout en équilibre.	36 €
<b>Chablis</b> Vin de Bourgogne Une robe or pâle, ce blanc exprime un nez très frais, vif et minéral ; on retrouve du silex, de la pomme verte, du citron ; le sous-bois et le champignon (mousseron). Des notes de tilleul, de menthe, d'acacia sont fréquentes, de même que des arômes de foin coupé. Au palais, ses arômes gardent longtemps leur fraîcheur. Persistance longue et heureuse jusqu'à une gravité suave et sereine. Très sec et d'une parfaite finesse, le Chablis possède une personnalité unique et très reconnaissable.	35 €
<b>Alycastre</b> Domaine de Porquerolles L'Alycastre blanc est un vin destiné à une consommation rapide car il développe des notes de fruits exotiques, d'agrumes, d'abricots.	25 €

