



Carte des Vins
Sélection découverte
CASA VOSTRA

VINS ROUGES

Barbera d'Alba (Piémont) 75cl

Verre : 7 euros

Bouteille : 24 euros

Domaine : Sobrero.

Cépages : Barbera.

Notes de dégustation : Présente un bon équilibre entre ses notes de fruits rouges et des tanins ronds et peu présents. On y retrouve des arômes de cerise, de cassis et de vanille, avec une belle note boisée et épicée, ainsi qu'une belle minéralité. Vieilli 12 mois en fûts de chêne.

Accords : Porc, volailles, veau et raviolis.

Nebbiolo d'Alba (Piémont) 75cl

Verre : 9 euros

Bouteille : 30 euros

Domaine : Podere Gallo

Cépages : Nebbiolo.

Notes de dégustation : Vin caractérisé par ses beaux tanins maîtrisés et sa finesse aromatique. On y retrouve des notes de mûre, de cassis, de sous-bois et de champignon, avec une belle finale boisée et épicée. Vieilli 18 mois en fûts de chêne.

Accords : Bœuf, agneau, gibier et truffes.

Primitivo Di Puglia (Pouilles) 75cl

Verre : 5 euros

Bouteille : 20 euros

Domaine : Rocca delle Macie.

Cépages : Primitivo.

Notes de dégustation : Présente un beau bouquet de fruits rouges et noirs avec de faibles tanins. On y retrouve des arômes de baies sauvages, comme la mûre et le cassis, et d'herbes aromatiques. Léger vieillissement en fûts de chêne français.

Accords : Pizza, pâtes en sauce tomate et anti-pasti.

VINS ROUGES

Barolo San Stefano (Piémont) 75cl

Bouteille : 60 euros

Domaine : Cascina Tiolo.

Cépages : Nebbiolo.

Notes de dégustation : Présente une grande richesse aromatique avec des notes orangées et de fruits rouges marquées, puis des notes plus légères de vanille, de cannelle et de poivre vert. Le tout enrobé avec une finale boisée. Ses tanins sont fins et élégants. Vieilli 3 ans en fûts de chêne de Slovénie.

Accords : Gibier, canard, champignons, charcuteries et fromages affinés.

Barolo Pernano (Piémont) 75cl

Bouteille : 75 euros

Domaine : Sobrero.

Cépages : Nebbiolo.

Notes de dégustation : Présente une complexité aromatique raffinée avec des notes de cerises, de fraises, d'épices, de fleurs séchées et de chocolat. S'ajoutent également des notes plus fines mais franches de café, de cuir, de tabac, de réglisse et d'anis. Ses tanins restent néanmoins équilibrés. Le tout est enrobé avec une finale minérale et boisée. Vieilli 30 mois en fût de chêne neuf français à 50% et de Slovénie à 50% également.

Accords : Bœuf, agneau, gibier, porc, champignons et plats en sauce puissante.

VINS ROUGES

Valpolicella (Vénétie) 75cl

Verre : 7 euros

Bouteille : 26 euros

Domaine : Fabiano.

Cépages : Corvina veronese, Rondinella, Molinara et Negrara.

Notes de dégustation : Notes de fruits rouges et un peu poivré. Présente des tanins équilibrés par son côté fruité et sa finale boisée. Élevé en fûts de chêne français pendant 8 mois.

Accords : Viandes rouges, porc, fromages affinés.

Valpolicella (Vénétie) 75cl

Bouteille : 30 euros

Domaine : Campagnola.

Cépages : Corvina veronese, Rondinella, Corvinone veronese.

Notes de dégustation : Notes de fruits rouges mûrs, de cerises et de prunes qui s'harmonisent parfaitement bien avec sa légère note boisée et qui adoucie ses tanins. Vieilli 6 mois en fût de chêne.

Accords : Viandes rouges, charcuteries, risotto et raviolis.

Chianti San Donatino (Toscane) 75cl

Verre : 8 euros

Bouteille : 28 euros

Domaine : San Donatino.

Cépages : Sangiovese.

Notes de dégustation : Notes de cuir, de feuilles mortes, de cerises noires mûres, mais aussi de vanille, de tabac et de chocolat. Le tout relevé par un léger côté fumé.

Accords : Bœuf, veau et volaille.

VINS ROUGES

Nobile di Montepulciano (Toscane) 75cl

Bouteille : 42 euros

Domaine : Rocca delle Macie.

Cépages : Sangiovese et Canaiolo.

Notes de dégustation : Arômes et saveurs de fruits rouges et nuances de violette et d'épices orientales. Bien équilibré par des tanins très fins qui enrobent le fruit sur la cerise.

Accords : Ravioli, lasagnes, gibier, porc et vieux fromages.

Brunello di Montalcino (Toscane) 75cl

Bouteille : 68 euros

Domaine : Bartoli giusti.

Cépages : Sangiovese.

Notes de dégustation : Vin caractérisé par ses notes de fruits noirs mûrs et ses épices. On y retrouve également des notes de chêne, de tabac, de chocolat, de réglisse et de cuir. Vin puissant avec des tanins prononcés. Vieilli 36 mois en fûts de chênes.

Accords : Bœuf, gibier, agneau, vieux fromages.

Amarone della Valpolicella (Vénétie) 75cl

Bouteille : 68 euros

Domaine : Campagnola.

Cépages : Corvinone veronese, Corvina veronese, Rondinella.

Notes de dégustation : Vin caractérisé par ses notes de fruits rouges et noirs mûrs, ainsi que de prune. On y retrouve également des notes de chêne, de vanille, de chocolat et de cuir. Vin élégant qui possède des tanins équilibrés. Vieilli 24 mois en fûts de chênes.

Accords : Bœuf, gibier, veau, fromages persillés

VINS ROUGES

Salento (Pouilles) 75cl

Verre : 4,50 euros

Bouteille : 16 euros

Domaine : Altana di vico.

Cépages : Sangiovese et Negroamaro.

*Notes de dégustation : Notes d'épices et de cerise rouge.
Peu tannique.*

Accords : Plats méditerranéens, pizzas, aubergines.

Sherazade (Sicile) 75cl

Verre : 9 euros

Bouteille : 32 euros

Domaine : Donnafugata.

Cépages : Nero d'Avola.

Notes de dégustation : Présente un bouquet fruité de prunes et de cerises avec de subtiles notes de poivre noir et de balsamique. Vin au tanin équilibré.

Accords : Poissons en sauce, thon grillé, pizzas base tomate, polpete de bœuf.

Tancredi (Sicile) 75cl

Bouteille : 48 euros

Domaine : Donnafugata.

Cépages : Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola et Tannat.

Notes de dégustation : Notes de fruits rouges mûrs (groseille et prune) et de balsamique, avec des saveurs subtiles de cacao et de tabac doux. Vin plutôt tannique. Passage en fûts de chênes français pendant 14 mois, puis 14 mois d'affinage en bouteille.

Accords : Viandes rouges, plats en sauces au vin ou aux champignons.

VINS ROUGES

Vin Pétillant :

Lambrusco Quercioli Ermete (Emilie-Romagne) 75cl

Bouteille : 19 euros

Domaine : Medici ermete.

Cépages : Lambrusco.

Notes de dégustation : Arômes de fruits rouges et de violette. Légèrement doux, très frais et très fruité.

Accords : Apéritif, charcuteries, fromages, desserts fruités et chocolatés.

Vin Pétillant :

Lambrusco Gasparossa di Castelvetro (Emilie-Romagne) 75cl

Bouteille : 26 euros

Domaine : Settecani.

Cépages : Gasparossa.

Notes de dégustation : Arômes de fraise, de cerise, de myrtille et de mûre. Son amplitude en bouche lui enlève toute acidité, ce qui lui permet de suivre la totalité d'un repas sans casser les saveurs d'un plat italien.

Accords : Charcuteries, fromages, pâtes en sauce tomate, desserts chocolatés.

VINS ROUGES

Dogliani (Piémont) 75cl

Verre : 7 euros

Bouteille : 26 euros

Domaine : Cascina Costabella.

Cépages : Dolcetto.

Notes de dégustation : Notes de fruits rouges, de baies rouges et d'herbes sauvages. Présente très peu de tanins et une agréable finale amandée.

Accords : Plats végétariens, pâtes en sauces riches, viandes blanches et fromages.

Barbaresco (Piémont) 75cl

Bouteille : 56 euros

Domaine : Mauro Bussi.

Cépages : Nebbiolo.

Notes de dégustation : Vin caractérisé par son élégance malgré des tanins prononcés. Il présente une certaine rondeur avec de belles notes de cerises noires, de violettes, d'anis et d'épices comme la cannelle, le tabac et le poivre vert. Son affinage de 12 mois en fût de chêne est bien maîtrisé ce qui permet aux notes terreuses et de champignons de s'exprimer.

Accords : Viandes rouges, agneau, fromages affinés et gibiers.

VINS BLANCS

Arneis Ruris (Piémont) 75cl

Verre : 7 euros
Bouteille : 26 euros

Domaine : Ruris.

Cépages : Arneis.

Notes de dégustation : Notes de pommes, de genet, de pêche blanche et de poire. Puissant, minéral, sec et fruité, avec une très légère pointe d'iode.

Accords : Poisson ou viande blanche, Saint-Jacques, escalope de veau, risotto aux asperges, poireaux, pâtes à la carbonara.

Orvieto Classico (Ombrie) 75cl

Verre : 5,50 euros
Bouteille : 20 euros

Domaine : Rocca delle Macie.

Cépages : Trebbiano Toscano, Verdello, Grechetto et Malvasia Toscana.

Notes de dégustation : Vin sec et fruité qui présente des notes de poires, de pêches, de pommes et d'agrumes. Légèrement minéral, vin équilibré.

Accords : Anti-Pasti, plats végétariens, pâtes aux fruits de mer, poissons.

Chardonnay Ruris (Piémont) 75cl

Verre : 7 euros
Bouteille : 26 euros

Domaine : Ruris.

Cépages : Chardonnay.

Notes de dégustation : Présente des notes de citron, de citron vert, de poire, de fleurs jaunes et de fruits à noyaux. C'est un vin à la fois acidulé et tout en rondeur, avec une petite touche minérale agréable et un peu iodée.

Accords : Accompagne les poissons maigres, les crustacés, les pâtes et les desserts aux agrumes.

VINS BLANCS

Vin Pétillant :

Prosecco (Vénétie) 75cl

Verre : 8 euros

Flûte à champagne : 4 euros

Bouteille : 28 euros

Domaine : Treviso Brut Cantina Montelliana.

Cépages : Treviso.

Notes de dégustation : Vin pétillant sec et fruité qui présente des notes agréables de pommes et de fleurs d'acacia.

Accords : Apéritif, crustacés, desserts aux agrumes.

Vin Pétillant :

Prosecco Valdobbiadene Supérieur (Vénétie) 75cl

Bouteille : 38 euros

Domaine : Bonadea.

Cépages : Glera.

Notes de dégustation : Vin effervescent sec, fruité et minéral qui présente des notes agréables de pommes cuites, de fleurs d'acacia et de glycine rose.

Accords : Apéritif, pâtes aux fruits de mer, crustacés, desserts.

Vin Pétillant :

Moscato d'Asti (Piémont) 75cl

Verre : 8 euros

Flûte à champagne : 4 euros

Bouteille : 26 euros

Domaine : Ruris

Cépages : Zibibbo (Muscat d'Alexandrie).

Notes de dégustation : Notes d'agrumes et de rose, avec un léger goût de miel.

Accords : Aussi bon en dessert qu'en apéritif.

VINS ROSES

Vino Rosato (Piémont) 75cl

Bouteille : 26 euros

Domaine : Cascina Costabella.

Cépages : Dolcetto.

Notes de dégustation : Présente des notes de fruits exotiques, de roses et de pastèques, avec des notes plus subtiles d'anis. Un peu acidulé, vin équilibré en puissance et qui possède un beau bouquet fruité.

Accords : Moules gratinées, risotto épicé, fruits de mer et également desserts aux fruits.

Bardolino (Vénétie) 75cl

Verre : 6,50 euros
Bouteille : 22 euros

Domaine : Cesari.

Cépages : Corvina Veronese, Rondinella et Molinara.

Notes de dégustation : Notes de fraises, de fruits mûrs et des arômes subtils de violette. Vin puissant mais équilibré.

Accords : Anti-Pasti, poissons, viandes blanches, mozzarella.

Pinot Grigio il Banco (Vénétie) 75cl

Verre : 6,50 euros
Bouteille : 22 euros

Domaine : Il barco.

Cépages : Pinot grigio.

Notes de dégustation : Présente des notes d'abricots, de framboises, de pêches blanches, ainsi que des fleurs printanières. Très frais et fruité, vin assez minéral.

Accords : Anti-Pasti, carpaccio, plats végétariens, poissons, viandes grillées.

VINS ROSES

Salento (Pouilles) 75cl

Verre : 4,50 euros

Bouteille : 16 euros

Domaine : Altana di vico.

Cépages : Zinfandel et negroamaro.

Notes de dégustation : Notes de groseilles et de framboises. Vin sec, fruité et équilibré.

Accords : Salades, légumes grillés et pizza.

Vin Pétillant :

Lambrusco Quercioli Medici Ermete (Emilie-Romagne) 75cl

Bouteille : 19 euros

Domaine : Medici ermete.

Cépages : Lambrusco marani.

Notes de dégustation : Notes de fruits rouges et de raisin. Vin frais, fruité, fleuri et légèrement doux.

Accords : Apéritif, pizzas et desserts fruités ou au chocolat.