

*Fouquet's*

*Enghien-les-Bains*

LA CARTE DES VINS  
DU FOUQUET'S

ÉTÉ 2017

---

## VINS AU VERRE

<b>ROUGES</b>	15cl
ST NICOLAS DE BOURGUEIL AOC Domaine de la Cabernelle "Signature"	7€
SANCERRE AOC DOMAINE DES CLAIRNEAUX	12€
HAUT-MÉDOC AOP DIANE DE BELGRAVE 2011	13€
<b>ROSÉS</b>	15cl
CÔTES DE PROVENCE AOC LA SOURCE GABRIEL	7€
<b>BLANCS</b>	15cl
SANCERRE AOC ALPHONSE MELLOTT BIO	11€
CHARDONNAY IGP LES BORIES BLANQUES DOURTHE	7€
LOUPIAC CHÂTEAU DE RICAUD AOC	7€

## CHAMPAGNES

<b>LES COUPES</b>	15cl
FOUQUET'S "CUVÉE TRADITION"	15€
FOUQUET'S ROSÉ	17€
MOËT ET CHANDON BRUT IMPÉRIAL	19€
MOËT ET CHANDON ROSÉ	21€

---

# VINS BLANCS

## BORDELAIS 75cl

### Pessac-Léognan

**PESSAC-LÉOGNAN AOP LE DADA DE ROUILLAC 2015** 56€  
Château De Rouillac

### Graves

**GRAVES LA CROIX DES BOUQUETS AOP** 29€  
Dourthe

### Bordeaux

**LOUPIAC CHÂTEAU DE RICAUD AOC** 35€

## BOURGOGNE 75cl

### Le Chablisien

**CHABLIS AOC MICHEL LAROCHE 2015/16** 65€  
*Droit et frais, bien tendu, d'une belle minéralité, avec des notes de fruits blancs*

### Côte de Beaune AOC

**CHASSAGNE-MONTRACHET AOC** 120€  
Vincent Girardin Vieilles Vignes 2013  
*Une trame de belle envergure, avec la belle acidité du millésime 2013, qui lui donne du relief, une bouche ample et riche, presque saline, une finale longue et racée*

### Côte Chalonnaise

**MONTAGNY AOC MILLEBUI 2014** 53€  
*Un Chardonnay bourguignon, tendre et plein, au nez de chèvrefeuille et de beurre frais*

**POUILLY FUISSÉ AOC** 68€  
Vincent Girardin Vieilles Vignes 2015  
*Élégant et bien tendu, avec un boisé toasté discret, une finale gourmande et racée*

### Mâconnais

**SAINT-VÉРАН AOC DOMAINE INNOCENTI 2015** 44€  
*Frais et bien tendu, sur des notes de chèvrefeuille, finale toastée*

## VALLÉE DE LA LOIRE 75cl

### Le Pays Nantais

**MUSCADET SÈVRE ET MAINE S/LIE AOC** 32€  
Château de Cleray

### Centre

**SANCERRE AOC** 39€  
Alphonse Mellot Bio

**CÔTEAUX DU GIENNOIS AOC** 36€  
Domaine de Montbenoit

**POUILLY FUMÉ AOC** 66€  
De La Doucette

# VINS BLANCS

**VALLÉE DU RHÔNE** 75cl  
**CÔTES DU RHÔNE AOC GUIGAL** 39€

**ALSACE** 75cl

**ALSACE AOC RIESLING** 42€  
Domaine Mittnacht Les Fossiles 2015 BIO  
*Sec, vif et bien tendu, au nez minéral, notes de pamplemousse*

**ALSACE AOC PINOT GRIS** 39€  
Domaine Mittnacht Les Petits Grains 2015 BIO  
*Onctueux et plein, à la fois frais et opulent, au nez de poire et de mirabelle*

**LANGUEDOC-ROUSSILLON** 75cl

**IGP PAYS D'OC** 29€  
Viognier « Les Bories Blanques » Douthe

**IGP PAYS D'OC** 31€  
Chardonnay "Les Bories Blanques" Douthe

# VINS ROUGES

**BOURGOGNE** 75cl

**Côte de Beaune AOC**

**POMMARD AOC** 130€  
Domaine Prunier-Bonheur Les Trois Follots 2014  
*Nez boisé, tabac, épices. Belle ampleur, texture soyeuse, bien construite et veloutée*

**Côte de Nuits AOC**

**HAUTES CÔTES DE NUITS** 46€  
Domaine Cornu 2014  
*Beau nez de fruits, griottes et aïrelles, soutenu par un boisé discret, bouche soyeuse, d'une belle tenue*

**GEVREY-CHAMBERTIN AOC** 110€  
Frédéric Magnien Vieilles Vignes 2014  
*Plein et velouté, au nez très racé de framboise, avec des notes boisées très fines, belle longueur*

**MERCUREY AOC** 68€  
Faiveley Domaine de la Framboisière Les Villeranges 2014  
*Élégant et racé, nez de framboise et de griotte, avec une certaine minéralité en bouche*

**BEAUJOLAIS** 75cl

**BROUILLY AOC** 38€  
Château des Tours 2015  
*Profond, dense et velouté, au nez de myrtille, de fruits noirs, pointe grillée*

# VINS ROUGES

## VALLÉE DE LA LOIRE 75cl

### Anjou et Saumur

**SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOC** 38€  
Domaine de la Cabernelle « Signature » BIO  
*Soyeux, léger, soutenu par une belle fraîcheur, avec un joli fruit, de belles notes de framboise*

**SAUMUR AOC** 28€  
Château Fouquet 2015 BIO  
*Souple, frais et soyeux, joli nez de framboise*

### Touraine

**CHINON AOC** 42€  
Charles Joguet Cuvée Terroir  
*Dense, aux tannins enveloppants, nez de prune et de fruits noirs*

### Centre

**SANCERRE AOC** 56€  
Domaine des Clairneaux  
*Souple, frais et gourmand, au nez de mûre et de griotte*

## VALLÉE DU RHÔNE 75cl

### Rhône Septentrional

**CROZES HERMITAGE AOC** 46€  
Domaine de la Ville Rouge Inspiration 2015 BIO  
*Charnu, plein et velouté, nez de cerise noire, petite note lardée*

**SAINT-JOSEPH AOC** 66€  
Vins de Vienne 2014/15  
*Rond, charnu, plein et enrobé, au nez boisé de cèdre et de laurier*

### Rhône Méridional

**CÔTES DU RHÔNE VILLAGES AOC** 29€  
Domaine de la Renjarde 2015 BIO  
*Plein, rond et velouté, nez de fruits rouges, légèrement toasté, finale épicée*

**GIGONDAS AOC** 39€  
Romane-Machotte Pierre Amadiou 2014  
*Ample et puissant, nez de mûre, de thym et de laurier, finale poivrée*

**CÔTES DU RHÔNE AOC GUIGAL** 29€

## LANGUEDOC-ROUSSILLON 75cl

**CÔTES DU ROUSSILLON AOC** 29€  
Walden 2014  
*Dense et puissant, enrobé par des tannins veloutés, au nez de pignon de pin, de cape de cigare et d'épices*

**IGP COTEAUX DU PONT DU GARD** 29€  
Little Garance BIO  
*Souple, frais et gourmand, au nez de baies rouges, de cerises fraîches. Jean-Louis Trintignant*

# VINS ROUGES

## BORDELAIS

75cl

### Saint-Estèphe AOC

CHÂTEAU BEAU SITE HAUT-VIGNOBLE 2011

86€

*Dense et charpenté, aux tannins serrés, notes balsamiques de cèdre*

### Pauillac AOC

LES TOURELLES DE LONGUEVILLE 2011

182€

Second vin de Pichon Baron

### Saint-Julien AOC

SARGET DE GRUAUD LAROSE 2012

146€

Second vin du Château Gruaud Larose

### Margaux AOC

CHÂTEAU PAVEIL DE LUZE 2011

155€

Cru bourgeois

*Une grande pureté de fruit, avec un côté crémeux qui tapisse le palais et une finale complexe et suave*

### Haut-Médoc AOC

HAUT-MÉDOC AOP DIANE DE BELGRAVE 2011

48€

Second vin du Château Belgrave

*Fruité, souple et finement tannique*

### Moulis AOC

LA SALLE DU CHÂTEAU POUJEAUX 2011

86€

*Elégant, finement boisé, notes cédrées, tannins soyeux, vin long et harmonieux*

### Graves AOC / Pessac-Léognan AOC

CHÂTEAU CHANTEGRIVE 2008

82€

*Des tannins bien ciselés, nez de fruits noirs, épices douces et boisé toasté, ainsi qu'une certaine minéralité*

CHÂTEAU LA GARDE 2011

92€

### Saint-Emilion Grand Cru AOC

CLOS PETIT CORBIN 2013/14

75€

*Beaux tannins soyeux sur une belle tension saline. Notes boisées et épicées*

### Pomerol AOC

LE CARILLON DE CHÂTEAU ROUGET 2010

146€

*Ample et velouté, aux tannins enrobés qui tapissent la bouche avec suavité*

## VINS ROSÉS

<b>VINS DU SUD</b>	75cl
<b>Provence</b>	
<b>CÔTES DE PROVENCE AOC</b>	38€
Minuty Prestige <i>A la fois frais et velouté, notes d'agrumes, de pêche blanche</i>	
<b>CÔTES DE PROVENCE AOC</b>	33€
La Source Gabriel <i>Frais et plein, avec un beau fruit, des notes de pêche et de poire, une finale dans la tendresse</i>	
<b>BANDOL AOC</b>	79€
Domaines Ott Château Romassan Cœur de Grain <i>Structuré, à la fois puissant et raffiné, avec une belle fraîcheur, un nez de fruits jaunes et d'épices</i>	

## CHAMPAGNES

<b>LES BOUTEILLES</b>	75cl
<b>Bruts</b>	
FOUQUET'S "CUVÉE TRADITION"	75€
THIENOT	89€
MOËT ET CHANDON BRUT IMPÉRIAL	99€
VEUVE CLICQUOT CARTE JAUNE	115€
<b>Rosés</b>	
FOUQUET'S BRUT S.A	85€
THIÉNOT ROSÉ	99€
MOËT ET CHANDON ROSÉ	119€
RUINART ROSÉ	180€

<b>GRANDES CUVÉES</b>	75cl
RUINART BRUT	150€
DOM PÉRIGNON	280€
CRISTAL ROEDERER 2006	350€
VEUVE CLICQUOT GRANDE DAME 1998	300€

<b>LES MAGNUMS</b>	150cl
FOUQUET'S "CUVÉE TRADITION"	130€
THIÉNOT	130€

**Nouveau dans votre restaurant**  
**Prolongez votre plaisir en rapportant votre bouteille chez vous.**

*Prix nets en euros, taxes et service compris.*  
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.*

