

*Fouquet's*

*Enghien-les-Bains*

LA CARTE DES VINS  
DU FOUQUET'S

HIVER 2018

---

## NOS VINS AU VERRE - 15CL

### BLANCS

15cl

■ SANCERRE AOC ALPHONSE MELLOTT BIO	11€
■ CHARDONNAY IGP LES BORIES BLANQUES DOURTHE	8€
■ LOUPIAC CHÂTEAU DE RICAUD AOC	8€

### ROSÉS

15cl

■ CÔTES DE PROVENCE AOC LA SOURCE GABRIEL	7€
---	----

### ROUGES

15cl

■ ST NICOLAS DE BOURGUEIL AOC Domaine de la Cabernelle "Signature"	8€
■ SANCERRE AOC DOMAINE DES CLAIRNEAUX	12€
■ HAUT-MÉDOC AOP DIANE DE BELGRAVE	13€

### LES COUPES

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 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 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  
*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 MILLEBUIIS 53€  
*Un Chardonnay bourguignon, tendre et plein, au nez de chèvrefeuille et de beurre frais*

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

### Mâconnais

SAINT-VÉРАН AOC DOMAINE INNOCENTI 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 BIO  
*Sec, vif et bien tendu, au nez minéral, notes de pamplemousse*

**ALSACE AOC PINOT GRIS** 39€  
Domaine Mittnacht Les Petits Grains 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  
*Nez boisé, tabac, épices. Belle ampleur, texture soyeuse, bien construite et veloutée*

**Côte de Nuits AOC**

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

**GEVREY-CHAMBERTIN AOC** 110€  
Frédéric Magnien Vieilles Vignes  
*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  
*Élégant et racé, nez de framboise et de griotte, avec une certaine minéralité en bouche*

**BEAUJOLAIS** 75cl

**BROUILLY AOC** 38€  
Château des Tours  
*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 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 BIO  
*Charnu, plein et velouté, nez de cerise noire, petite note lardée*

**SAINT-JOSEPH AOC** 66€  
Vins de Vienne  
*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 BIO  
*Plein, rond et velouté, nez de fruits rouges, légèrement toasté, finale épicée*

**GIGONDAS AOC** 39€  
Romane-Machotte Pierre Amadiou  
*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  
*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

86€

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

### Pauillac AOC

#### LES TOURELLES DE LONGUEVILLE

182€

Second vin de Pichon Baron

### Saint-Julien AOC

#### SARGET DE GRUAUD LAROSE

146€

Second vin du Château Gruaud Larose

### Margaux AOC

#### CHÂTEAU PAVEIL DE LUZE

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

48€

Second vin du Château Belgrave

*Fruité, souple et finement tannique*

### Moulis AOC

#### LA SALLE DU CHÂTEAU POUJEAUX

86€

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

### Graves AOC / Pessac-Léognan AOC

#### CHÂTEAU CHANTEGRIVE

82€

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

#### CHÂTEAU LA GARDE

92€

### Saint-Emilion Grand Cru AOC

#### CLOS PETIT CORBIN

75€

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

### Pomerol AOC

#### LE CARILLON DE CHÂTEAU ROUGET

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	350€
VEUVE CLICQUOT GRANDE DAME	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.*

