

*Fouquet's*

*Enghien-les-Bains*

LA CARTE DES VINS  
DU FOUQUET'S

AUTOMNE 2017

---

## VINS AU VERRE

<b>ROUGES</b>	15cl
ST NICOLAS DE BOURGUEIL AOC Domaine de la Cabernelle "Signature"	8€
SANCERRE AOC DOMAINE DES CLAIRNEAUX	12€
HAUT-MÉDOC AOP DIANE DE BELGRAVE 2011	11€
<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	8€
LOUPIAC CHÂTEAU DE RICAUD AOC	8€

## 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 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 MILLEBUIS 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 2014  
*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 aïrelles, 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 tanins 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 tanins 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

48€

Second vin du Château Belgrave

*Fruité, souple et finement tannique*

### Moulis AOC

LA SALLE DU CHÂTEAU POUJEAUX 2011

86€

*Élégant, 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

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 2010

146€

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

# VINS ROSÉS

## VINS DU SUD

75cl

### Provence

#### CÔTES DE PROVENCE AOC

38€

Minuty Prestige

*A la fois frais et velouté, notes d'agrumes, de pêche blanche*

#### CÔTES DE PROVENCE AOC

33€

La Source Gabriel

*Frais et plein, avec un beau fruit, des notes de pêche et de poire, une finale dans la tendresse*

#### BANDOL AOC

79€

Domaines Ott Château Romassan Cœur de Grain

*Structuré, à la fois puissant et raffiné, avec une belle fraîcheur, un nez de fruits jaunes et d'épices*

# CHAMPAGNES

## LES BOUTEILLES

75cl

### Bruts

FOUQUET'S "CUVÉE TRADITION"

75€

THIENOT

89€

MOËT ET CHANDON BRUT IMPÉRIAL

99€

VEUVE CLICQUOT CARTE JAUNE

115€

### Rosés

FOUQUET'S BRUT S.A

85€

THIÉNOT ROSÉ

99€

MOËT ET CHANDON ROSÉ

119€

RUINART ROSÉ

180€

## GRANDES CUVÉES

75cl

RUINART BRUT

150€

DOM PÉRIGNON

280€

CRISTAL ROEDERER 2006

350€

VEUVE CLICQUOT GRANDE DAME 1998

300€

## LES MAGNUMS

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.*

