

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 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 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

VINS DU SUD	75cl
Provence	
CÔTES DE PROVENCE AOC	38€
Minuty Prestige <i>A la fois frais et velouté, notes d'agrumes, de pêche blanche</i>	
CÔTES DE PROVENCE AOC	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>	
BANDOL AOC	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

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	350€
VEUVE CLICQUOT GRANDE DAME	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.

