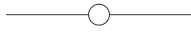


Le vin



Le vin fait partie intégrante du terroir italien et toutes leurs traditions.

De génération en génération, les Italiens travaillent les vignes religieusement pour nous offrir des saveurs puissantes, subtiles ou fruitées dignes de leur fierté et de leur patrimoine.

En passant par les plus anciens D.O.C.G.* d'Italie, ainsi que les fabuleux super-toscans, notre cellier à vin se compose tout autant de grands vins prestigieux, que des crus notables qui vous seront décrits avec plaisir par notre Maître d'hôtel et sommelier Francis Baribeau ou son équipe de service.



* Denominazione di origine controlatta garantita, comme les A.O.C Français, est une mesure de législation italienne pour la qualité des vins.

LA *Squadra* CUISINE ITALIENNE

Mousseux

Italie



Venetie

Prosecco, Zonin



Piedmont

Moscato D'asti, Mongioia



Frioul-Venetie

Prosecco, Najma, Brut



Marches

Spumante, Maltempo



Lombardie

Franciacorta, Ca'del Bosco, Cuvee Prestige



Espagne



Cava, Parès Balta, Rosé



France



Champagne

Veuve Cliquot, Brut



Rosés

Italie



Toscane

Belguardo, Mazzei



Espagne



Patxanga, Succès



Blancs

Italie



Venetie

Pinot Grigio, Kris



-

Soave Classico, Le Albare

-



-

Abruzzes

Pecorino, Illuminati



-

Piedmont

Langhe, Pelissero

-



-

Chardonnay, Impuro

-



-

France



Chablis, Domaine Séguinet-Bordet Père Fils



-

Château Sancerre, Marnier-Lapostolle



-

Crozes-Hermitage, Les Alexandrins

-



-

États-Unis



Californie

Mc Manis, Viognier

-



-

Migration, Chardonnay

-



-

Left Coast Cellars, Pinot Noir Blanc

-



-

Keller Estate, Oro De Plata, Chardonnay

-



-

Rouges

Italie – Les Pouilles



Primitivo, Barbanera

●

●

-

Italie - Toscane



Brunello Di Montalcino

Paradisone, Colle Degli Angeli

-

●

-

Zebras, Villa I Cipresi

-

●

-

Querce Bettina

-

-

●

Chianti

Classico, Peppoli, Marchesi Antinori

-

●

-

Rufina, Selvapiano

-

●

-

Castello Di Gabbiano

-

-

●

Cortona

Selvans, Merlot

-

●

-

San Gimignano, Arrigo, Syrah

-

●

-

Toscana

Le Focaiè, Rocca di Montemassi

-

●

-

Pietranera, Mauro Vanucci

-

●

-

Le Volte, Dell'Ornellaia

-

-

●

Le Favorite, Cantina Gentili

-

●

-

Bolgheri

Poggio Al Genepri, Tenuta Argentiera

-

●

-

Il Bruciato, Antinori

-

●

-

Italie - Piedmont



Barolo

Moscone Barolo

-

●

-

Amalia, Bussia

-

●

-

Barbaresco

Pelissero, Nubiola

-

●

-

Barbera D'Alba

Superiore, Amalia

- ● -

Palissero, Barbera D'alba

- - ●

Dolcetto D'Alba

Amalia

- ● -

Langhe

Borgogno, Pinin

- ● -

Italie - Venitie**Amarone**

Guiseppe Campagnola

- ● -

Zonin

- ● -

Ripasso

Mara, Cesari, Ripasso

● ● -

Classico, Superiore, Zonin, Ripasso

- ● -

Valpolicella

Classico, Superiore, Benedetti, Valpolicella

- ● -

Abruzzes

Villamagna, Valle Martello

● ● -

Montepulciano d'abruzzo, Binomio, Azienda Agricola

- ● -

Binomio

- ● -

Espagne

Mala vida, Valencia, Bodegas Arraez

- ● -

David Moreno, Rioja, Gran Reserva

- ● -

Portugal

Herdade Di Arrepiado

- ● -




France

			 1.5 litres
<i>Faiveley, Bourgogne, Côte d'or</i>	-	●	-
<i>Chateau Macquin, Saint-Georges St-Emilion</i>	-	●	-
<i>Chateau Montus, Madiran</i>	-	●	-
<i>Jean Pierre Moueix, Pomerol</i>	-	●	-
<i>Queyron Pindelfleurs, St-Emilion Grand Cru</i>	-	●	-
<i>La maison des Alexandrins, St-Joseph</i>	-	●	-
<i>Chanssaud D'antan, Chateauneuf-Du-Pape</i>	-	●	-

Canada**Okanagan Valley**

			 1.5 litres
<i>Five vineyards Mission Hill</i>	-	●	-
<i>Petale d'Osoyoos</i>	-	●	-
<i>Osoyoos Larose, Le Grand Vin</i>	-	●	-

États-Unis**Californie**

			 1.5 litres
<i>Prototype, Zinfandel</i>	-	●	-
<i>McManis, Cabernet Sauvignon</i>	-	●	-
<i>Parducci, Mendocino County</i>	-	●	-
<i>Matchbook, Dunnigan Hills</i>	-	●	-
<i>Foxglove, Cabernet Sauvignon</i>	-	●	-
<i>Director cut, Francis Ford Coppola</i>	-	●	-

Sélection sujette à changements sans préavis.
Sélection du Sommelier sur demande en salle à manger.