

Le Bistrot
Cent
Vin





CHAMPAGNES

COUPE

20.-

PISCINE

35.-

PICOLO FRANÇOIS MONTANT, BRUT

45.-

Méthode traditionnelle, France 12%

Chardonnay, Colombard, Ugni Blanc Un bouquet intense de fleurs blanches et d'agrumes. Bien rafraîchie, la petite mousse se présente crémeuse et douce avec des arômes persistants de pain fraîchement cuit, de pomme jaune et de citron

DEMI-BOUTEILLE CHAMPAGNE AOC

37,5 CL

VANKEN, DIAMANT BRUT

50% Pinot noir, 50% Chardonnay, 12,5%

La robe est jaune pâle claire aux reflets verdoyants. Le nez est élégant et complexe avec des arômes floraux d'aubépine et de tilleul incarné par les chardonnays et des arômes de fruits noirs mûrs comme la crème de cassis, cerise noire ou cerise bigarreau Napoléon orchestré par les pinots noirs. La bouche est ample et complexe, dotée d'une belle vivacité avec des arômes légèrement toastés de brioche et de pain.

BLANC DE BLANCS, CHAMPAGNE AOC

75 CL

POMMERY APANAGE BLANC DE BLANCS,

100% Chardonnay, 12.5 %

Cette cuvée est réalisée à partir d'une sélection méticuleuse de chardonnay qui apporte une bonne vivacité et une belle complexité. Le premier nez révèle une fraîcheur printanière. De subtiles notes florales de jasmin et d'acacia entrent en harmonie avec de délicates nuances de tilleul. Après cette première impression, se révèle une grande complexité dans laquelle tour à tour des notes fruitées d'agrumes et une impression crémeuse de frangipane s'expriment.

L'attaque est franche, sans détour, signe d'un très grand assemblage. L'élégance et la fraîcheur décelées au nez se retrouvent en bouche. Le cœur de dégustation est d'une droiture exemplaire. Les arômes d'agrumes et de fruit blanc prennent le dessus. L'équilibre de la finale est parfait révélant la subtile saveur du pomélo à chair jaune.

CHAMPAGNE AOC BRUT

75 CL

MONOPOLE HEIDSIECK & CO SILVER

80% Chardonnay et 20% Pinot Noir _ 12%

Effervescence délicate et persistante. Jaune d'or aux reflets brillants. Les premiers arômes perçus sont floraux, notes de fleurs blanches et d'acacia, d'une belle complexité. Il évolue vers des notes épicées de fruits secs, de cannelle et de miel. Le parfum perçu est à la fois raffiné et subtil, mais aussi puissant et gourmand. Le goût est très agréable. La bouche est soyeuse et fruitée, avec des notes torréfiées de café et de cacao. Il y a un équilibre intéressant entre douceur, finesse, générosité et vivacité. Ce champagne a une bonne longueur en bouche et une finale élégante.

VRANKEN, DIAMANT BRUT

70% Chardonnay, 20% Pinot noir, 10% Pinot meunier _12%

La robe, aux reflets ambrés mélangés avec le jaune pâle distille une effervescence épanouie et frivole. Tout en étant **frais et intense**, le nez révèle la complexité des senteurs boisées et végétales.

La bouche dévoile une vinosité et une amplitude exceptionnelle avec des saveurs de viennoiseries et de fruits sirupeux, comme la figue. Légèrement musquée, la note finale est toute en gourmandise.

R DE RUINART BRUT

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier _ 12%

Perlage fin et persistant, nez parfumé de groseille, de jasmin, de caramel, de rhubarbe, de fleurs blanches et de raisinet, palais au fruit très pur, sur les baies mûres, acidité juteuse et notes de meringue dans la finale persistante.

MOËT & CHANDON NECTAR IMPÉRIAL

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier _ 12%

Une couleur intense : Jaune audacieux avec des reflets dorés. Un nez riche : Le jaillissement des fruits exotiques : ananas, pamplemousse, la rondeur des fruits à noyaux : mirabelle, abricot et un soupçon de vanille. Un palais voluptueux combinant crémosité et dynamisme.

DOM PERIGNON BRUT 2012

58% Chardonnay, 42% Pinot noir _ 12%

Ce vin ample et complexe, aux superbes arômes de fruits secs et de pain grillé se distingue par une longueur en bouche impressionnante. Le Dom Pérignon est très recherché par les amateurs connaissant ses extraordinaires capacités de vieillissement.

MAGNUM CHAMPAGNE BRUT AOC,

150 CL

MAGNUM POMMERY BRUT APANAGE

33% Chardonnay, 33% Pinot Noir et 33% Pinot Meunier

Apparaît sous une superbe robe teinte jaune pâle aux reflets très légèrement dorés. Les bulles sont fines et délicates. Au nez, les arômes finement beurrés presque pâtisseries, sont vite rejoints par un bouquet de fleurs des bois et par des notes de cédrat confit et d'orange sanguine. Quelques notes de petits fruits rouges rafraîchissants se révèlent également subtilement. L'attaque franche, l'onctuosité, la fraîcheur et la longueur sont les caractéristiques de ce grand vin. Les notes crémeuses se retrouvent en bouche associées à des notes d'abricot sec et d'agrumes. Quelques notes florales presque miellées viennent donner à l'assemblage la complexité indispensable.

VRANKEN, DIAMANT BRUT ROSE

40 % Chardonnay, 60 % Pinot Noir_ 12%

Le nez, notes de fruits rouges tels que des fraises des bois et des mûres sauvages. La bouche confirme les arômes de fruits rouges avec une évolution sur le coulis. Final frais avec une belle longueur. Le diamant rosé s'appréciera lors de l'apéritif mais aussi au cours d'un repas sur une viande rouge..

RUINART ROSÉ BRUT

Chardonnay, Pinot Noir _ 12%

Rose clair, bouquet mûr de baies rouges, de fraises, un peu exotique, rafraîchissant en bouche avec une mousse agréable, plein de caractère, avec une acidité discrète, agréable en finale, s'accorde bien avec le repas.

LAURENT PERRIER ROSÉ

Pinot Noir 100%_ 12%

Une robe élégante dont la couleur évolue naturellement d'une jolie teinte framboise vers des nuances saumonées. Un nez franc d'une extraordinaire fraîcheur et une large palette de fruits rouges : framboise, groseille, fraise, cerise noire. Une attaque franche et acidulée pour ce vin souple et rond. En bouche, il offre la sensation de plonger dans un panier de fruits rouges fraîchement cueillis.

DOM PERIGNON ROSÉ BRUT 2004

Champagne AOC, France 12%

Le Dom Pérignon Rosé Vintage 2004 est un champagne de générosité et d'amplitude.

La version Rosé du Vintage Dom Pérignon est un hommage au Pinot Noir, un cépage qui a besoin de temps pour exprimer tout son potentiel.

C'est un champagne qui offre un nez sur des notes intenses de fruits rouges, puis une touche d'amande et de cacao poudré. On distingue la groseille et la fraise des bois. Le tout est complété des notes chaleureuses de la moisson mûre, de l'orange sanguine et du cacao poudré.

Sur le palais, l'attaque est douce, ronde, avec une grande impression de finesse et de précision. C'est une bouche droite, toute en dentelle, à la finale particulièrement longue, vibrant sur des notes d'agrumes (yuzu).