

**Restaurant Le Castel Gourmand**  
**Carte des Vins**

*Vins de Bordeaux*

<b>Rouge</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
AOC Graves Château Saint-Jean des Graves 2006	14 €	23 €
AOC Haut-Médoc Château Victoria 2003		32 €
AOC Pauillac Grand cru classé Château Croizet Bages 1996		65 €
AOC Lalande de Pomerol Château de Bel-Air 2005		30 €
AOC Saint Émilion Lajarde Montarlier 2006	11 €	23 €
AOC Saint Émilion Grand cru classé Château Belrose Figeac 2006	16 €	30 €
AOC Saint Émilion Château Saint Brice 2005		24 €
AOC Bordeaux Saint-Estèphe Château Moutinot 2007		34 €
AOC Margaux Grand deuxième cru classé Château Rauzan Gassies 1996		67 €
<i>Également proposé au verre 12cl – 6 €</i>		

<b>Blanc</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
AOC Château Gantonnet 2007		17 €
AOC Loupiac Château Grand Peyruchet 2004		26 €
AOC Sauternes Château Briatte 2002		35 €
AOC Sauternes les Sablettes 2004	19 €	

<b>Rosé</b>		<b>75 cl</b>
AOC Château Gantonnet 2007		19 €

*Vins des Côtes du Rhône*

<b>Rouge</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
AOC Côtes du Rhône Château les Quatre Filles 2008	10 €	17 €
AOC Crozes Hermitage Etienne Pochon 2007		24 €
AOC Vacqueyras Arnoux & fils 2005	11 €	18 €
AOC Gigondas Domaine La Haute Boissière 2005		21 €
AOC Gigondas Domaine La Haute Boissière 2004	13 €	
AOC Châteauneuf du Pape Clos de l'oratoire des Papes 2006		39 €
AOC Côte Rôtie Philippe Faury 2002		52 €
AOC Saint Joseph 2006 "les Vins de Vienne"		30 €
AOC Côtes du Rhône village Rasteau Perrin & fils 2006		24 €
<b>Rosé</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
AOC Tavel Trois Logis 2007	9 €	13 €

*Prix nets service compris*

*Restaurant Le Castel Gourmand*  
*Carte des Vins*

*Vins de Bourgogne*

<b>Rouge</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
AOC Hautes Côtes de Beaune Rodolphe Demougeot 2007	14 €	23 €
AOC Savigny-les-Beaune « Les Bourgeois » Rodolphe Demougeot 2004		34 €
AOC Mercurey Domaine Michel Juillot 2005		29 €
AOC Volnay 1 <sup>er</sup> cru Les Santenots 2002		51 €
AOC Givry Champs Lalot Michel Sarrazin 2004		42 €
AOC Pommard 1 <sup>er</sup> cru Château de Meursault Clos des Epenots 2002		69 €
AOC Gevrey Chambertin Frédéric Magnien « Vieilles Vignes » 2004		61 €
<b>Blanc</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
AOC Puligny Montrachet Vincent Girardin 2004		57 €
AOC Meursault Vincent Girardin 2003		52 €
AOC Bourgogne Pouilly fuissé les Gabouilles 2005		35 €
AOC Chablis Savary 2007	15 €	

*Prix nets service compris*

*Restaurant Le Castel Gourmand*  
*Carte des Vins*

*Vins des Côtes de Provence*

<b>Rosé</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
AOC Coteaux d'Aix en Provence « Folie d'un Roy »	12 €	
AOC Côtes de Provence Château Minuty cuvée de l'oratoire cru classé 2008		27 €
AOC Bandol La Cadiérenne 2008		19 €
AOC Coteaux d'Aix domaine Saint-Julien les Vignes		15 €
AOC Côtes de Provence Château la Moutète 2007		25 €
AOC Côtes de Provenances Romain Desbastides, caves de Saint-Tropez 2007		19 €

*Vins d'Alsace*

<b>Blanc</b>		<b>75 cl</b>
AOC Riesling Pierre Sparr 2007		15 €
AOC Gewurtztraminer Lucien Albrecht 2008		26 €
AOC Pinot gris Hans Schaeffer 2007		37 €

*Vins de Loire*

<b>Blanc</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
AOC Sancerre La Clémence 2006	13 €	21 €
AOC Pouilly fumé les Clairières domaine Gaudry 2007		28 €
<b>Rouge</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
AOC Bourgueil Domaine des Chesnaies Cuvée Chesnaies 2006	9 €	
AOC Bourgueil Domaine des Chesnaies Cuvée Chesnaies 2007		15 €
AOC Saumur Champigny Cuvée Prestige 2006	10 €	
AOC Saumur Champigny Cuvée Prestige 2007		18 €
AOC Anjou Les Vauguérins P. Aguilas 2001	8 €	13 €

*Prix nets service compris*

*Restaurant Le Castel Gourmand*  
*Carte des Vins*

*Vins du Sud-ouest*

<b>Rouge</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
AOC Cahors Château Tertre Lalande 2004	11 €	18€
AOC Cahors Malbec Noir de Casteyrac 2006	10 €	15 €

*Vins du Beaujolais*

<b>Rouge</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
AOC Juliéna, les Capitans 2005		20 €
AOC Brouilly Château de la Chaize 2006	11 €	
AOC Brouilly Château de la Chaize 2007		20 €
AOC Fleurie, Château du Bourg 2005		23 €
<b>Rosé</b>		<b>75 cl</b>
« Rosé d'une nuit » Château de Corcelles		23 €

*Restaurant Le Castel Gourmand*  
*Carte des Vins*

*Vins de Savoie*

<b>Blanc</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
AOC Roussette Altesse de Savoie Perrin		17 €
AOC Chignin Bergeron André & Michel Quenard 2007	16 €	29 €
AOC Apremont R. Masson 2005		14 €
<b>Rouge</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
AOC Gamay de Chautagne J. Perrier	11 €	
AOC Mondeuse d'Arbin François Perrin 2005	12 €	20 €
AOC Pinot noir Cœur des Montagnes P. Pépin 2007		14 €

A découvrir :

AOC Chautagne Cuvée « Autrement » Jacques Maillet	25 €
---	------

*Vignes en agriculture biodynamique*

*Être ou ne plus être vigneron ? Voici ma réponse : « Autrement »*

*Prix nets service compris*

*Restaurant Le Castel Gourmand*  
*Carte des Vins*

*Champagnes*

	<b>75 cl</b>
Taittinger	55 €
Nicolas Feuillatte	30 €
Champagne Brut Rosé Grimet Lagauche	39€

*Pétillant*

Bullsss de Corcelles (Cépage Gamay rouge pétillant)	19 €
---	------

*Vins de pays en pichet*

	<b>25 cl</b>	<b>50 cl</b>
<i>Blanc</i> Bergerac Sauvignon	4 €	5 €
<i>Rosé</i> Rosé des coteaux de l'Ardèche	4 €	5 €
<i>Rouge</i> Vin de pays des Bouches du Rhône Domaine du Mas de la Reine	4 €	5 €

*Vins au verre*

	<b>12.5 cl</b>
<i>Blanc moelleux</i> AOC Loupiac Château Grand Peyruchet	5 €
<i>Blanc</i> AOC Savoie Chignin Bergeron maison Quenard	5 €
<i>Rouge</i> Argentine Cabernet Sauvignon Fantelli	3 €
<i>Blanc</i> Argentine Fantelli Chardonnay Torrontes Hugo Zamora	3 €
<i>Rouge</i> Vin de pays des Bouches du Rhône, domaine du Mas de la Reine	2.50 €
<i>Blanc</i> Vin Bergerac Sauvignon	2.50 €
<i>Rosé</i> Vin de pays des Bouches du Rhône	2.50 €

*Vins du Monde*

	<b>75 cl</b>
<b>Argentine</b>	
Blanc Fantelli Chardonnay Torrontes Hugo Zamora 2007	16 €
Rouge Fantelli Cabernet Sauvignon 2008	19 €
<b>Italie</b>	<b>75 cl</b>
Rouge Sangiovese di Toscana 2003	15 €
Rouge Valpolicella Terre di Verona 2004	14 €
Rosé Bardolino Chiaretto DOC Classico 2006	18 €

*Prix nets service compris*