



Tarif 2020 : WANZE

LES BLANCS SEC

€/bouteille



GOULAIN MSM AOC
Fleur de Panloup 2012 3 étoiles Guide
Hachette

Garde > 10 ans

- élevé 2 ans sur lie
- opulent au nez comme en bouche
- Valeur sûre pour amateurs de vins

11.50



Muscadet Sèvre et Maine / lie AOC 75cl
Petit Panloup 2018
Petit Panloup 2014 30 bouteilles disponibles

Garde > 5 ans

- Elevé un an sur lie, - tout en élégance
- Mets : fruits de mers et poissons en sauce

8.50



Muscadet Sèvre et Maine / lie AOC 75cl
Clos du Panloup 2018

Garde > 3 ans

- Elevé 5 à 6 mois sur lie
- Frais et souple
- Mets : les huîtres, fruits de mers et poissons.

7.30



Pinot Gris IGP blanc 75cl

Garde > 2ans

- vins très fruits, gourmands
- Mets : poissons ou viandes blanches ou fromages affinés

7.30



Gros-Plant du Pays Nantais / lie AOC 75cl
Clos du Panloup 2018

Garde >2 ans

- Citronné, frais, léger
- Idéal sur les huîtres ou pour l'élaboration d'un kir ou de cocktails

6.50

IGP Val de Loire rosé et rouge

€/bouteille



PINOT NOIR IGP rosé 75cl

Garde > 2ans

- Rose pâle, aux arômes fruités
- Vin gourmand.
- Mets : cuisine d'été

6.50



ABOURIOU IGP rouge 75cl

Garde > 3ans

- Très fruité et épicé
- Vif et légèrement tannique
- Mets : charcuteries, mets épicés, magret

7.30

Les cuvées spéciales



Rubigène Méthode traditionnelle
Brut

garde > 3ans

- **jaune pâle, caractérisé par la finesse de ses bulles et de ses arômes**
- **BRUT : à l'apéritif DRY (plus doux): dessert**

9.90



Automnalité 2018 vin moelleux **75cl**

Garde > 3ans

- **Issu des cépages sauvignon gris et pinot gris, - Subtil au nez, moelleux et structuré**
- **Mets : foie gras, desserts**

7.90

Les purs Jus de Raisin « La Réserve des Petits Pirates »

€/bouteille



Tranquille blanc
Pétillant blanc

Cépage : Folle Blanche 100%

- **Doré, des arômes miellés, légèrement acidulé, finale fringuante**

5.00

5.50



Tranquille rouge
Pétillant rouge

Cépage : Abouriou 100%

- **Couleur violine, saveurs de petits fruits rouges et noirs**

5.00

5.50

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé : A consommer avec modération !

Dépôt vente chez Marc FRANCOIS : marcfrancois@voo.be ou ☎ 0468 42 39 99