

## Witte wijnen

### Daguet de Berticot Sauvignon Blanc

€ 25,00



Elegante wijn met stuivende aroma's van citrus, buxus en een frisse, florale afdrank. Serveer op 10 graden Celsius als aperitief, bij schaal- en schelpdieren, lichte visgerechten en bij (salades met) jonge geitenkaas.

### Jérémie Huchet Chapeau Melon Blanc

€30,00



Expressieve, sappige wijn met florale tonen en daarnaast exotisch fruit. De smaak is fris, zacht en toegankelijk met een duidelijke hint van citroen. Een echte aperitiefwijn, maar ook lekker bij schaal- en schelpdieren, lichte visgerechten, salades en asperges.

### Gustave Lorentz Sylvaner Réserve

€32,00



Een uiterst charmante en elegante wijn van de hand van producent Lorentz. De licht gouden reflecties in het glas en de verleidelijke en expressieve geur zijn bijzonder uitnodigend. De wijn openbaart zich bij de eerste slok.

Prachtige balans, licht citrusfruit en een elegante zachte afdrank. Deze delicate Sylvaner doet het goed bij een mooie charcuterieplank of een fruits de mer.

### Domaine Guillemarine Picpoul de Pinet

€36,00



Fris, droog en sappig met aroma's van appel, peer, citrus en een hint van kruiden. Lekker als aperitief en klassiek bij schelpdieren zoals mosselen, of oesters. Maar ook lichte gerechten met vis of groenten (asperges!) vormen een mooie combinatie.

### Fillaboá Albariño Atlantik

€36,00



Bleekgele wijn met groene reflecties en jeugdige aroma's van rijpe citrus, appel en een frisse smaak met opwekkende zuren. Serveer op 8 à 10 graden als aperitief, bij schaal- en schelpdieren, witte vissoorten of bij sushi en sashimi.

Atlantik verwijst uiteraard naar de verkoelende Atlantische bries die waait in het kustgebied van Rias Baixas. De wijngaarden van Fillaboá - en daarmee de wijnen - worden sterk beïnvloed door deze Atlantische wind.

### Le Cabanon des Alexandrins Viognier

€38,00



Lichtgeel en aromatisch met geuren van witte bloemen, peer, perzik en limoen. De smaak is zowel rijk als fris met verfijnde zuren en een mooie spanning. De afdronk is fris en mineralig. Een heerlijk en bijzonder aperitief, maar ook fijn bij gerechten uit de Oosterse keuken.

## Louis Jadot Couvent des Jacobins Chardonnay

€49,00



Voor Jadots witte Bourgogne zijn wijnen gebruikt uit zowel de Côte d'Or, Chalonais als Mâconnais (Saint-Véran). Deels vergist en gerijpt op eiken, deels op staal, combineert deze harmonieuze wijn de frisse fruitigheid van perzik, peer en grapefruit met de rondeur van houtlagering: boterbloemen en vanilletonen. Koel geschonken komt hij het beste tot z'n recht en smaakt dan voortreffelijk bij allerlei borrelhapjes, charcuterie, vis, schelp- en schaaldieren en bij geitenkaas.

Deze chardonnay is op dronk hoewel flesrijping de wijn gastronomisch interessanter zal maken. Na enkele jaren zullen complexere aroma's en smaken zijn ontwikkeld zodat ook steviger gerechten moeiteloos combineren met deze witte charmeur.

## Rose wijn

### Guillaume & Virginie Philip MIP Classic Rosé

€36,00



MIP Classic Rosé is door zijn onweerstaanbaar frisse en toegankelijke smaak een onbetwiste crowd pleaser die wereldwijd niet voor niets in mum van tijd is uitverkocht. De druiven groeien in wijngaarden aan de voet van de Mont Sainte-Victoire op een kalkrijke bodem met zand, rode klei en stenen. Door het droge, zonnige klimaat komen ziektes in de wijngaarden eigenlijk nauwelijks voor en is het gebruik van bestrijdingsmiddelen vrijwel onnodig. 's Nachts daalt de temperatuur er flink, waardoor de druiven intense aroma's ontwikkelen en hun frisheid behouden.

Na de oogst worden de druiven tot het vriespunt gekoeld op droog ijs om ervoor te zorgen dat de kleur en aroma's zo goed mogelijk behouden blijven en de druiven geen kans krijgen om te oxideren. Hierdoor is MIP Rosé heerlijk fris en aromatisch met tonen van perzik, citrus, klein rood fruit en rozenblaadjes. Perfect als aperitief, bij hapjes, lichte voorgerechten, salades en mediterrane gerechten met vis, gamba's, groenten en kip.

## Rode wijnen

### Ramón Roqueta Tempranillo

€25,00



Rijp rood en zwart fruit, lichte aroma's van eikenhout, wat drop en chocola, en een zachte, romige structuur. Allround wijn, lekker bij onder andere pasta's en verschillende vegetarische of vleesgerechten.

### Vignamato Rosso Piceno

€30,00



Dieprobinrode wijn met een volle, maar elegante structuur en aroma's van rood bessenfruit. De smaak is gul en evenwichtig met rijp fruit en verfijnde tannines. Fantastisch bij allerlei vleesgerechten, met name ook bij kruidige stoofschotels, spaghetti al ragù, wild en harde kazen.

### Château de Rieufret Graves

€36,00



De appellatie Graves is vernoemd naar de bodem die rijk is aan kiezels. Deze zijn waterdoorlatend en daardoor uitstekend geschikt voor de aanplant van cabernet sauvignon. Intense geur van bramen en rokerigheid.

De cabernet sauvignon in de blend zorgt voor een peperige finale. Veel lengte, structuur en balans. Serveer de wijn op 16 tot 18°C bij steak béarnaise. Ook geschikt bij oude brokkelkaas.

### Tenuta Sant'Antonio Valpolicella Nanfrè

€40,00



Deze frisse Valpolicella wordt gemaakt van corvina aangevuld met rondinella, afkomstig van de beste selectie jonge stokken die nog niet in aanmerking komen van de verschillende Amarone's. Elegant, soepel en fruitig met aroma's van kersen, rood fruit, peper en andere specerijen en een hint van potlood, typerend voor het terroir.

Serveer licht gekoeld bij charcuterie, pasta's, pizza, mediterrane gerechten met vis of gevogelte en zelfs bij rauwe oesters!

### Feudo Montoni Nero d'Avola Lagnusa

€40,00



Een complexe wijn met donker fruit en specerijen zoals kaneel. Elegante structuur en een zachte, sappige afdronk waarin een vleugje munt voor frisheid zorgt. Deze wijn is heerlijk bij geroosterd vlees van de bbq, lamsschotel en oude gerijpte kazen.

### Château des Jacques Fleurie

€49,00



Een natuurlijke koolzuurweking zorgt voor een goede extractie van geur en smaakstoffen uit de most, zodat na vergisting en 8 tot 10 maanden vatrijping een dieprood gekleurde, vol fruitige wijn ontstaat. De rijpe rode vruchtentonen en subtiele frisheid zijn in balans.

De Fleurie is verfijnd, zowel in geur als in smaak en past als zodanig perfect bij rood vlees. Bovenal verrassend is de combinatie met geitenkaas. De wijn is op dronk maar kan makkelijk drie tot vier jaar ouderen op fles.

## Bubbels

### La Tordera Spumante Extra Dry 'Jelmas'

**€38,00**



Fris en opwekkend met de geur van ananas en rijpe appel. De smaak is toegankelijk en sappig. Uitstekend aperitief. Culinair inzetbaar bij pittige gerechten zoals gemarineerde scampi, bruschetta met pittige garnalen of pulpo picante. Ook lekker in combinatie met gerechten uit de Aziatische keuken.

### La Tordera Spumante Rosé Brut 'Cuvée di Gabry'

**€44,00**



Aromatisch, zacht en fris met aardbei, pruimen, framboos, viooltjes, salie en roze peper. De mousse is fijn en aanhoudend. Superfeestelijk aperitief, maar ook culinair goed inzetbaar bij spannende gerechten zoals risotto met aardbeien, gebraden beef met kersen en bij fruitdesserts.

### Laurent-Perrier La Cuvée Brut

**€65,00**



Open, intens en goudkleurig met een fijne, lang aanhoudende mousse. Een delicaat aroma met citrus, witte bloemen, perzik, wit fruit en kweepeer. De afdronk is rond, fris en intens. Vanwege de elegante stijl een perfect aperitief. Ook heerlijk bij bijvoorbeeld tartaar van rauwe tonijn met zee kraal, oesters, gevogelte en de mooiste vissoorten.

## **Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut**

**€95,00**



Deze Cuvée Rosé Brut wordt onder wijnliefhebbers vooral geroemd om z'n intens stuivende bouquet, verfijnde smaak en gastronomische waarde. Deze rosé behoort dan ook tot één van de beroemdste Champagnes van Laurent-Perrier. In tegenstelling tot andere rosé-Champagnes die ontstaan door rode en witte wijn te mengen dankt de Cuvée Rosé Brut van Laurent-Perrier z'n prachtige zalmroze kleur aan de zogenaamde saignée-techniek. Dit houdt in dat na zeer strenge selectie uitsluitend rijpe en gezonde pinot noir druiven kortstondig in een open vat worden geweekt. Het sap dat ontsnapt - ook wel bloeden genoemd - heeft dan heel voorzichtig een beetje kleur uit de druivenschilletjes overgenomen.

Het afgevoelde sap wordt na kleurextractie op traditionele wijze vergist tot een Champagne die vervolgens vijf jaar rijping op fles ondergaat en een romiger structuur krijgt zonder dat de vruchtenaroma's verloren gaan. De Cuvée Rosé Brut heeft daarom een loepzuivere en knisperfrisse geur van aardbeien, framboos en zwarte kersen. Diezelfde rijke vruchtenaroma's komen ook terug in de smaak en de langdurige ronde en romige afdronk. Het maakt deze wijn verrukkelijk als aperitief, een onnavolgbaar lekkere begeleider van charcuterie of gevogelte en een elegante charmeur naast desserts van rode vruchten. Een echte "vin de plaisir" derhalve, een feestje voor en op iedere gelegenheid.

## Dessert wijnen

### Château de la Peyrade Muscat de Frontignan

€6,00 p.g.



Langs de kustweg van Montpellier naar Sète passeert u het onopvallende stadje Frontignan. Toch is Frontignan en omgeving bekend vanwege de voortreffelijke zoete muscatwijn die er wordt gemaakt. De verantwoordelijke druivensoort is hier de muscat à petit grains. Door tijdens de gisting neutrale alcohol toe te voegen, stopt de gisting. Hierdoor ontstaat een zeer zuiver smakende, zoete muscatwijn met een alcoholpercentage van 16 en met een suikergehalte van ongeveer 125 gram per liter wijn.

Château de la Peyrade maakt zeer zeker de beste Muscat van Frontignan en volgens deskundigen misschien wel de beste vin doux naturel van heel Frankrijk. Het prachtige parfum biedt impressies van fruit, honing en acacia en is daarbij stijlvol en verfijnd. Lekker koel geschonken, subliem bij een zoet dessert of vers bereide fruitsalade.

### De Moya Gloria Dulce Monastrell

€7,00 p.g.



Diep paarsrode monastrell met aroma's van gekonfijt zwart fruit, rozijnen en zwarte olijven. De smaak is zoet, maar fris met gekonfijte pruimen, gedroogde vijg en een evenwichtige afdronk. Serveer op 10-12°C bij desserts met bittere chocolade (70% of meer) of blauwe en belegen kazen.