

Chez Cadet



*Vous présente
sa sélection
de vins*

LES VINS BLANCS

Bordeaux

Blaye Cotes de Bordeaux Domaine des Rosiers

20.00 €

70 004



37.5 Cl

11.00 €

70 014

Ce vin, 100% Sauvignon, délivre une impressionnante palette de parfums fruités mêlant pamplemousse, citron vert, ananas, litchi et mangue sur un fond de fleurs blanches. Cette richesse aromatique imprègne une matière ronde, rehaussée d'une vivacité de bon aloi.

A servir en apéritif, mais aussi avec les fruits de mer et les poissons grillés, ou avec les entrées accompagnées de crudités.

Bordeaux Château Le Pey « Elise »

32.00 €

70 604



100 % Sauvignon Blanc. Robe clair. Nez très fruité avec des notes grillées. La bouche est fraîche, avec un bel équilibre entre les touches fruitées, grillées, vanillées et l'acidité. Idéal avec le carpaccio de saumon et les huitres; mais aussi avec les poissons et les fruits de mer en général, ainsi qu'avec les fromages de chèvre.

Bourgogne

Macon Village Domaine Pardon

24.00 €

71 805



37.5 Cl

13.00 €

71 807

Issu du cépage Chardonnay, ce vin a une robe or pâle. Au nez, il délivre de fines notes de fleurs blanches et de fruits mûrs. La bouche est riche et grasse; elle développe des arômes de fruits confits et des notes minérales.

Il est à servir dès maintenant sur des entrées, des poissons, crustacés, volailles à la crème et fromages de chèvre.

Chablis 1er Cru Côte de Lechet Domaine Fourrey & Fils

39.80 €

71 015



Ce vin à la robe jaune pâle aux reflets dorés possède un bouquet fruité, citronné et légèrement minéral. En bouche, il a une attaque plaisante, riche ainsi qu'une acidité finale qui lui donne de la fraîcheur.

Accompagne les poissons fins ou des volailles à la crème.

LES VINS BLANCS

Languedoc-Roussillon



Saint Chinian Château Milhau Lacugue

77 954

Vin blanc (66 % Grenache et 34 % Roussanne) à la robe pâle et aux reflets brillants. Le nez est fin, fruité et fleuri. Sa bouche, riche et aromatique, a une personnalité basée sur une acidité qui lui confère ampleur et vivacité.

Il pourra être servi avec des poissons grillés, des fruits de mer, des fromages régionaux, frais ou secs, ...

21.60 €



Languedoc Viognier Domaine de la Baume 2012

77 858

D' une belle couleur jaune paille et brillante, la puissance aromatique de ce vin est une surprise complète. Le nez donne, tour à tour, des arômes de zestes de mandarine, d' abricot frais et d' orange confite. Cette sensation se poursuit en bouche avec un palais ample et une finale fraîche et épicée.

S' accorde avec les salades composées, les pizzas, les pâtes, les poissons, les poissons fumés et certains fromages.

22.00 €

Loire



Pouilly Fumé « La Renardière »

00 000

100 % Blanc Fumé (Sauvignon). Belle robe jaune or, brillante et limpide. Nez agréable, net, franc et charpenté. La bouche est d' une grande intensité aromatique avec des notes de fleurs blanches. Belle corpulence en fin de bouche.

Parfait avec un poisson au beurre blanc.

39.80 €

Alsace



Andante Cave de Ribeauvillé

00 000

75 % Gewurztraminer et 25 % Muscat. Mariage unique de la vivacité du Muscat qui est Bien équilibrée par la douceur du Gewurztraminer. Nez épicé et fruité. Bouche souple, équilibré et gouleyante.

Parfait à l' apéritif, mais aussi avec les sushis, les noix de pétoncle, les asperges et les salades.

21.00 €



Pinot Gris Cave de Ribeauvillé

00 000

100 % Pinot Gris. Vin aux arômes fumés et aux notes de fruits secs. Généreux et structuré en bouche. Il offre une belle complexité, avec une finale épicée persistante.

Idéal avec les poissons, les viandes blanches et les gibiers à plumes.

37.5 Cl

00 000

24.00 €

13.00 €

LES PICHETS

	<u>1/4</u>	<u>1/2</u>	<u>Litre</u>	<u>Verre</u>
 Vin Blanc « sec »	4.50 €	9.00 €	18.00 €	2.30 €
Vin Rouge	4.50 €	9.00 €	18.00 €	2.30 €
Vin Rosé « sec » ou « demi sec »	4.50 €	9.00 €	18.00 €	2.30 €
Vin Blanc « moelleux »	5.90 €	11.80 €	23.60 €	3.00 €

LES VINS ROSÉS

Languedoc-Roussillon



I.G.P. d' Oc Shiraz Barton & Guestier

18.00 €

77 808

100% Syrah. Belle robe rose brillant. Nez avec des arômes intenses de framboise et de cerise. En bouche, il est bien équilibré souple et rafraîchissant.

Il aime les viandes grillées, les salades et les plats exotiques.

Loire



Chinon Rive Gauche **Bio** Château de la Bonnelière

20.70 €

74 797

Ce vin rose pâle est très aromatique (fruits rouges et pêches). L'attaque est ample avec une très belle richesse en bouche. La finale est fraîche et élégante avec une bonne persistance aromatique.

Accompagne bien les charcuteries et les tartes aux légumes.

Alsace



Pinot Gris Roséal

25.00 €

73 490

De couleur saumonée unique, ce vin présente des arômes de bonbons anglais intense et frais dans lesquels s'exprime des notes de poires, de pêche, d' agrume et de fraise. L'attaque en bouche offre du volume avec l'impression de croquer dans des agrumes et se termine sur des arômes citronnés.

Aime l' apéritif, les pizzas, les grillades et le chocolat.

LES VINS ROUGES

Bordeaux

Blaye Côtes de Bordeaux Domaine des Rosiers

70 000



37.5 Cl

70 010

19.40 €

11.00 €

Brillant, puissant et charnu (70 % Merlot et 30 % Cabernet Sauvignon). Belle robe pourpre brillante. Nez délicat mais élégant, évoluant ensuite vers un mariage réussi de fruits frais (cassis, groseille et framboise). La bouche, harmonieuse, développe une chair pleine et des tanins souples et fondus.

Il aime la cuisine savoureuse, les petits gibiers (lièvres, lapins et gibiers à plumes), les pâtés, les viandes (en sauce, rôties et grillées) et les fromages à pâte dure.

Graves de Vayres Royale Elevé en Fûts Château Haut-Beaumard

70 905



80 % Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon et 5 % Malbec. Il allie souplesse et corps et est bien équilibré.

Idéal avec les viandes rouges.

21.00 €

Médoc Château Barrail

70 605



37.5 Cl

70 608

50% Cabernet Sauvignon et 50% Merlot. Jolie robe rubis. Arômes très fruités.

Bouche jeune, fraîche et riche avec des goûts de fruits rouges mûrs.

Aime la viande rouge, le barbecue, l'agneau, le gibier et le fromage.

23.60 €

12.50 €

Lussac Saint Emilion Château Haut Jamard

70 227



Vin (80% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon et 5% Cabernet Franc) qui présente une robe rubis intense et brillante avec un joli nez de fruits noirs très mûrs, un peu poivré et épicé.

La bouche est ample, soyeuse et charnue, aux accents de confiture de fruits rouges (cerise, mûre), avec quelques notes réglissées. La finale est longue et fruitée.

Un bel équilibre à marier à de nombreux plats comme la viande rouge, le civet, la daube, les côtes de porc à la fermière, le fromage...

30.80 €

Saint Emilion Grand Cru Château Croix Montlabert

00 000



80 % Merlot et 30 % Cabernet Franc pour ce vin à la robe rouge pourpre foncé. Nez très fruité, avec beaucoup de notes d'herbes et d'épices. La bouche est opulente et pleine, minérale et chaleureuse, avec des arômes de lavande et de réglisse. Longue finale.

Ravira les belles volailles rôties, les côtes de veau, le carré d'agneau et les fromages affinés.

39.20 €

Margaux Passeport Barton & Guestier

70 750



Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc. Robe rouge grenat aux reflets pourpre intenses. Le nez exprime des notes de fruits, avec un boisé raffiné bien fondu.

Vin harmonieux et concentré, doté de tanins ronds et soyeux.

Parfait avec les viandes rouges, les gibiers et les fromages de caractère.

36.00 €

LES VINS ROUGES

Bordeaux

Saint Estèphe Cru Bourgeois Château Ladouys

39.90 €



70 630

70% Cabernet Sauvignon et 30% Merlot pour ce vin à la robe rubis de belle intensité, avec des reflets violets. Le nez donne des notes de cerises, de mûres, de cassis, de myrtilles et de prunes rouges. Ensuite, arrive des notes fraîches de réglisse, de menthe poivrée et de poivre. En bouche, le vin a une attaque sur la puissance, mais très vite il s'ouvre sur des saveurs de fruits, sur une acidité désaltérante et mentholée. Les tanins sont fins et soyeux. La finale est toute en relief avec des saveurs de réglisses et de poivre.

Aime les viandes rouges, grillées, rôties ou en sauce, le civet de lapin, les travers de porc et fromages relevés.

Pomerol Château la Commanderie

42.00 €



70 155

Vin à la robe rubis moyen. Bouquet complexe, mariant harmonieusement les fruits confiturés, le bois vanillé, l'amande grillée, des notes florales et une touche de cuir. La bouche est ronde, soutenue par des tanins bien arrondis.

A déguster avec des viandes rôties, des viandes rouges légères et des volailles en sauce.

Bourgogne

Côtes de Nuits villages Domaine Chevalier

39.00 €



71 310

100 % Pinot Noir. Vin plaisant par sa suavité, mais aussi par sa netteté sur le plan aromatique.

Aime les viandes rouges, les viandes blanches, les gratins, les légumes secs et les fromages à pâtes sèches.

Alsace

Pinot Noir Cave de Ribeauvillé

24.00 €

00 000



37.5 Cl

13.00 €

00 000

100 % Pinot Noir. Belle robe rouge profond. Vin léger aux arômes délicats de fruits rouges. Bonne structure en bouche grâce à une palette aromatique très complète. Ravira les charcuteries, les grillades, les viandes rouges et certains gibiers.

LES VINS ROUGES

Côtes du Rhône

Côtes du Rhône Domaine de l' Olivier

21.00 €

72 000



37.5 Cl

12.00 €

72 001

L' assemblage des cépages Grenache (60 %) et Syrah (40 %) lui confère toute sa personnalité et son caractère. La robe est dense et profonde de couleur grenat aux reflets violets. Le nez est complexe avec des arômes de garrigue, de cuir , et de fruits noirs (cassis et mûres). L' attaque en bouche a une bonne vivacité, une structure concentrée avec des tanins très fins.

Il accompagne avec bonheur les viandes rouges, les volailles et les fromages à pâte cuite.

Vacqueyras Vieilles Vignes **Bio** Domaine le Colombier

28.90 €

72 450



37.5 Cl

15.30 €

72 452

80% Grenache et 20% Mourvèdre. Arômes de fruits des bois (cassis), de café, d' épices et de cacao au nez. Bel équilibre en bouche avec des tanins soyeux, un concentré d' arômes et une belle longueur en fin de bouche.

Aime la cuisine typique provençale, le gigot d' agneau ail-romarin et les fromages corsés.

Crozes-Hermitage Esquisse Domaine des Hauts Chassis

38.90 €

72 960



100% Syrah. Aspect limpide, couleur très soutenue, pourpre et violette à reflets noirs et grenats. Nez épicés: violette, fruits noirs et pruneaux. Bouche ample, souple et fruitée, soutenue par des tanins soyeux.

S' accorde avec les charcuteries et les viandes grillées.

Provence

Côtes de Provence Cru Classé Château Galoupet

29.00 €

76 000



Vin puissant et généreux (Grenache, Cinsault et Syrah), développant des arômes de truffes et de sous bois. Il présente un beau nez de fruits rouges. C' est un vin fruité, puissant, plaisant, ample, complexe et généreux.

Il est le compagnon idéal de l' apéritif, mais il aime aussi les poissons, les volailles et les viandes.

LES VINS ROUGES

Languedoc-Roussillon



I.G.P Cévennes Merlot Quiétude Bio Domaine Jean-Claude Lapierre

77 880

100 % Merlot. Issu de l' **agriculture biologique**, il est élaboré **sans sulfites ajoutés**. Robe rouge grenat soutenu avec une collerette violette. Bien équilibré et fruité avec un joli volume en bouche. Il présente des notes de confiture de fruits rouges. A servir avec les repas relevés, les pâtes et les viandes rouges.

18.90 €



Languedoc Syrah Domaine de la Baume

77 855

Robe pourpre aux reflets violets. Le nez donne des arômes de fruits rouges mûrs, de poivre noir, de myrtille et de violette. La bouche est ronde et fruitée avec des tanins soyeux.

Aime les plats de légumes du Sud, les gibiers légers et les fromages à pâte molle.

19.90 €



Saint Chinian Cuvée Magali Château Milhau Lacugue

77 952

Cinsault, Grenache et Syrah composent cette cuvée. Elle est tendre et fruitée, avec des parfums de garrigue. La douceur épicée, mais également le volume et l' expression en bouche caractérisent ce vin.

Idéal avec les viandes et certains fromages.

21.60 €



Pic Saint Loup Clos des Combes Château de Lancyre

00 000

50 % Syrah et 50 % Grenache. Belle robe d' un rouge profond. Au nez, c' est une explosion d' arômes de cerises, de mures et de cassis. La bouche est pleine, charnue et fruitée; avec un bel équilibre. Les tanins sont très fondus. Bonne amplitude avec une finale soyeuse.

Parfait à l' apéritif, mais aussi avec les brochettes grillées et le filet mignon de porc.

26.20 €

Sud-Ouest



Madiran Vieux Ceps de 150 ans Elevé en Fûts Chat. Barrejat

78 810

80% Tannat et 20% Cabernet Franc et Sauvignon. Sa robe est très sombre. Le nez donne des arômes de vanille et de fruits rouges. En bouche, il est puissant, charnu, charpenté, dense, compact, velouté, boisé et charmeur dans sa puissance.

Aime le cassoulet, les confits, les fromages à pâte pressée non cuite, le bœuf, le veau et le porc.

29.00 €

LES VINS ROUGES

Loire



Saumur Champigny Cuvée Garance

74 400

37.5 Cl

74 405

24.00 €

13.00 €

100 % Cabernet Franc. Sa robe est rubis foncée avec des reflets violins, limpide et brillante. Bouquet très aromatique, agréable et riche. Les arômes présentent des notes de fruits rouges légèrement confiturés et de violette. Les tanins sont souples et bien présents. Il accompagne les volailles et les gibiers.

LES BULLES

Cava



Cava Brut Pupitre

79 140

Avec sa robe couleur jaune or il est bien équilibré avec une mousse élégante.

La bouche est sèche, mais agréable avec un goût de pomme verte et d'agrumes.

La finale est douce, avec une touche mûre.

C' est un apéritif rafraîchissant et stimulant, mais il peut aussi accompagner des repas complets.

22.00 €

Champagne

Champagne « Sélection » brut

45.00 €