

Échantillon Carte des Vins

75 cl

Les Effervescents

	Canard-Duchêne « Cuvée Léonie » Brut	59,00€ *
	Louis Roederer « 242 » Brut	84,00€ *
	Ruinart Brut	88,00€
2010	Alain Thiénot « Cuvée Garance - Blanc de Noirs » Brut	144,00€
2009	Dom Ruinart « Blanc de Blancs » Brut	245,00€


Les Vins Blancs

2021	 Moselle « Septentrion »	Château de Vaux	36,00€
2021	 Côtes de Toul Auxerrois	Vincent Laroppe	25,00€ *
2018	 Riesling « Grand Cru Brand »	Paul Buecher	39,00€
2017	Gewurztraminer Vendanges Tardives	Léon Beyer	80,00€
2018	Arbois-Pupillin « Chardonnay/Savagnin »	Domaine Désiré Petit	25,00€
2020	Chablis	Domaine Billaud-Simon	48,00€ *
2020	Hautes Côtes de Nuits	Manuel Olivier	46,00€
2016	Meursault « Les Tillets »	Vincent Girardin	98,00€
2015	Bienvenues-Bâtard-Montrachet <i>Grand cru</i>	Domaine Faiveley	337,00€
2021	 Crozes-Hermitage	Domaine des Entrefaux	38,00€ *
2018	Condrieu « La Solarie »	Domaine Barge	80,00€
2016	Pessac-Léognan <i>Grand Cru</i>	Château Carbonnieux	112,00€
2019	 Sancerre « Les Romains »	Domaine Fouassier	40,00€ *
2019	Montlouis-sur-Loire « Clos de Mosny »	D. de la Taille aux Loups	52,00€
1997	Vouvray « Grande Année » Demi-Sec	Marc Brédif	68,00€
2018	Etna « Gamma »	Federico Curtaz	68,00€

Les Vins Rosés

2020	 « Les Boserés »	Châteaux de Vaux	25,00€
2019	Côtes de Provence	Château Mentone	28,00€
2019	 Corbières « Minuit »	Domaine de la Cendrillon	25,00€

* : Vin disponible en demi-bouteille (37,5cl).

 : Vin issu de l'agriculture biologique ou biodynamique.

Les Vins Rouges

2020	🌿	Moselle Pinot Noir « <i>Les Hautes Bassières</i> »	Château de Vaux	29,00€
2016		Côtes de Toul Pinot Noir « <i>Clos Saint Luc</i> »	Vincent Laroppe	49,00€
2017		Chénas « <i>Quartz</i> »	Dominique Piron	35,00€
2020		Mercurey « <i>Vieilles Vignes</i> »	Domaine Faiveley	52,00€
2019		Gevrey-Chambertin « <i>Vieilles Vignes</i> »	Domaine Faiveley	90,00€
2017		Pommard « <i>Les Vaumuriens</i> »	Domaine Lescure	90,00€
2021		Côtes du Rhone « <i>Le Temps est Venu</i> »	Stéphane Ogier	26,00€ *
2020	🌿	Luberon	Domaine de Fontenille	28,00€
2021	🌿	Crozes-Hermitage	Domaine des Entrefaux	38,00€
2012		Châteauneuf-du-Pape	Clos de L'Oratoire des Papes	98,00€
2019	🌿	Bandol	La Bastide Blanche	42,00€
2014		Côtes de Provence	Domaine de Communion	54,00€
2017		Terrasses du Larzac	Clos Maïa	57,00€
2016		Faugères « <i>Jadis</i> »	Domaine Léon Barral	65,00€
2007		Cahors « <i>Probus</i> »	Clos Triguedina	84,00€
2017	🌿	IGP Côtes Catalanes « <i>Au Dolmen</i> »	Mas Llossanes	38,00€
2014		Haut-Médoc	Diane de Belgrave	39,00€ *
2018		Pauillac « <i>Verso</i> »	Château Haut Batailley	56,00€
2016		Saint-Julien	Les Fiefs de Lagrange	73,00€
2018	🌿	Saint Nicolas de Bourgueil « <i>Les Gravelles</i> »	Domaine Amirault	39,00€
2012		Sancerre « <i>Emprunte</i> »	Domaine Fouassier	62,00€ *
2018		Pinot Noir Sonoma Coast	Arnot-Roberts	82,00€
2016		Barolo Serralunga	Luigi Baudana	90,00€

* : Vin disponible en demi-bouteille (37,5cl).

🌿 : Vin issu de l'agriculture biologique ou biodynamique.

- Prix de Vente TTC - Service Compris -

Sélection exhaustive disponible en salle de restaurant.

Certains millésimes ou références sont susceptibles de ne plus être disponibles.

Domaine du Haut Jardin
88640 Rehaupal - 0329663706
www.domaine-du-haut-jardin.com
infos@hautjardin.com



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS