

Carte des Vins

-Sélection non exhaustive-

Les Effervescents

	75 cl
Geoffroy 1 ^{er} Cru « Expression » – Brut	75,00€
Ruinart Brut	100,00€
Larmandier-Bernier 1 ^{er} Cru « Longitude » Blanc de Blancs – Extra-Brut	110,00€
Dom Ruinart « Blanc de Blancs » Brut	270,00€

Les Vins Blancs

2022	Moselle « Les 4 Éléments »	Domaine Oury-Schreiber	30,00€
2022	Moselle « Septentrion »	Château de Vaux	36,00€
2022	Côtes de Toul Auxerrois	Vincent Laroppe	30,00€ *
2021	Riesling « Grand Cru Brand »	Paul Buecher	72,00€
2017	Gewurztraminer Vendanges Tardives	Léon Beyer	80,00€
2020	Saint-Romain	Domaine Drouhin	70,00€
2022	Mercurey	Domaine Fanny Sabre	94,00€
2023	Rully « Clos de la Folie »	Domaine de la Folie	48,00€
2020	Arbois-Pupillin « Tradition »	Domaine Désiré Petit	30,00€
2022	Corbières « Le Blanc de l'Oeuf »	Mas des Caprices	35,00€
2021	Jurançon « Au Capcéu » Moelleux	Domaine Camin Larredya	82,00€
2016	Pessac-Léognan Grand Cru	Château Carbonnieux	112,00€
2022	Sancerre « Les Chasseignes »	Domaine Fouassier	48,00€ *
2022	Montlouis-sur-Loire « Clos de Mosny »	D. de la Taille aux Loups	60,00€
2021	Anjou « Grand Vau »	Terra Vita Vinum	55,00€
1989	Vouvray « Grande Année » Demi-Sec	Marc Brédif	90,00€
2018	Etna « Gamma »	Federico Curtaz	68,00€

Les Vins Rosés

2022	Moselle « Les Boserés »	Châteaux de Vaux	30,00€
2023	Côtes de Provence « Bravade »	Domaine Torpez	35,00€
2022	Bandol	La Bastide Blanche	39,00€

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

Les Vins Rouges

75 cl

2023	Moselle Pinot Noir « <i>Les Hautes Bassières</i> »	Château de Vaux	35,00€
2019	Côtes de Toul Pinot Noir « <i>Clos Saint Luc</i> »	Vincent Laroppe	45,00€ *
2022	Alsace Pinot Noir « <i>Rosenberg</i> »	Domaine Paul Buecher	32,00€
2022	Mercrey « <i>La Framboisière</i> »	Domaine Faiveley	85,00€
2022	Pommard	Domaine Fanny Sabre	104,00€
2017	Savigny-Les-Beaune « <i>Les Lavières</i> » 1 ^{er} Cru	Chandon de Briailles	169,00€
2020	Chénas « <i>Quartz</i> »	Domaine Dominique Piron	54,00€
2021	Moulin à Vent « <i>Au Michelin</i> »	Domaine Mee Godard	58,00€
2021	VDP Vaucluse « <i>Le Pigeoulet</i> »	Domaine du Vieux Télégraphe	30,00€
2020	Luberon « <i>Le Collet</i> »	Château Fontvert	48,00€
2021	Gigondas	Domaine les Pallières	77,00€
2020	Châteauneuf-du-Pape	Clos de L'Oratoire des Papes	115,00€
2018	Minervois « <i>Les Clauses</i> »	Domaine Sainte-Léocadie	30,00€
2017	Terrasses du Larzac	Clos Maïa	57,00€
2018	IGP Côtes Catalanes « <i>Au Dolmen</i> »	Mas Llossanes	38,00€
2020	Bergerac « <i>Sans Bois Ni Loi</i> »	Domaine Julien Auroux	35,00€
2018	Pauillac « <i>Verso</i> »	Château Haut Batailley	56,00€
2016	Saint-Julien	Les Fiefs de Lagrange	73,00€
2022	Saint Nicolas de Bourgueil « <i>Les Gravelles</i> »	Domaine Amirault	45,00€
2022	Sancerre	Domaine Fouassier	52,00€ *
2018	Brunello di Montalcino	Poggio Antico	108,00€

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

- Prix de Vente TTC - Service Compris -

Sélection exhaustive disponible en salle de restaurant.

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



Domaine du Haut Jardin

88640 Rehaupal - 0329663706

www.domaine-du-haut-jardin.com

infos@hautjardin.com



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS