

La Carte des Vins de l'Auberge

Les Vins d'Alsace AOP

75 cl Muscat		18,00 €
<i>Domaine Ruhlmann</i>		
<i>verre (12,50 cl) : 3,00€</i>		
75 cl Gewurztraminer Fronholtz		24,00 €
<i>Domaine Wassler</i>		
<i>verre (12,50 cl) : 4,00€</i>		
75 cl Crément Brut		24,00 €
<i>Domaine Wassler</i>		
75 cl Sylvaner		20,00 €
<i>Eugène Klipfel</i>		
	<i>verre (12,50 cl) 2,00€</i>	<i>Pichet de 50 cl 8,00€</i>
75 cl Riesling		18,00 €
<i>Domaine Wassler</i>		
75 cl Riesling Grand Cru		22,00 €
<i>Domaine Wassler</i>		
75 cl Pinot Gris		20,00 €
<i>Domaine Wassler</i>		
75 cl Pinot Gris Grand Cru Fronholz		23,00 €
<i>Domaine Wassler</i>		
75 cl Pinot Noir Rosé		19,00 €
<i>Domaine Wassler</i>		
75 cl Pinot Noir		21,00 €
<i>Domaine Wassler</i>		
	<i>verre (12,50 cl) 2,60€</i>	<i>Pichet de 50 cl 10,40€</i>
75 cl Pinot Noir (Barrique)		24,00 €

Domaine Ruhlmann

75 cl **Klevener d'Heiligenstein**

24,00 €

Eugène Klipfel

verre (12,50 cl) : 3,20€

Pinot Blanc

*verre (12,50 cl)
2,10€*

*Pichet de 50 cl
8,40€*

Le vignoble court sur près de 100km de long. Une bande d'environ 4km de large pour des vignes produisant des vins nobles depuis plus de 1000 ans.

Les sous-sols du vignoble sont essentiellement composés de sable et graviers, par endroit comme aux environs de Dambach, le sous-sol est composé de granit. La pluviométrie est faible, et la protection des Vosges apportent au vignoble des conditions climatiques exceptionnelles pour la maturité du grain.

L'altitude moyenne est de 200 à 400 m. Les appellations sont au nombre de 15 et depuis 1984, l'Alsace dénombre 50 Grands crus.

Vallée du Rhône AOP

75 cl **Côte du Rhône Village**

22,00 €

Vieilles Vignes Saint Maurice

verre (12,50 cl) : 3,20€

75 cl **Gigondas**

34,00 €

Famille Perrin

75 cl **Rasteau**

21,00 €

Famille Perrin

75 cl **Vacqueyras**

25,00 €

Seigneur de Fontimble

verre (12,50 cl) : 4,20€

75 cl **Croze Hermitage**

28,00 €

Domaine Pradelle

De Lyon à Avignon, 200km de vignes, donnant naissance à de célèbres appellations telles que les Côtes-Rôtie, les Gigondas, Châteauneuf-du-Pape ... Les sols granitiques dans la zone septentrionales, et calcaires dans la zone méridionale, divisent cette région en deux zones bien distinctes.

Dans la zone septentrionale le climat est de type continental, alors que dans la zone méridionale le climat est de type méditerranéen.

Bordeaux AOP

75 cl	Côte de Blaye <i>Domaine Château Haut Louillon</i>	20,00 €
	<i>Verre (12,50 cl) : 3,80€</i>	
75 cl	Montagne St-Emilion <i>Château Tour Bayard</i>	23,00 €
75 cl	Lalande de Pomerol <i>Château Roquebrune</i>	28,00 €
75 cl	Paulliac <i>Tour Pibran</i>	39,00 €
75 cl	Pessac Léognan <i>Château Larrivet Haut Brion</i>	54,00 €

En Gironde (33), on retrouve les appellations les plus prestigieuses de France. De là sont issus les grands noms du vin tels que Margaux et Yquem... Le vignoble proche de l'Océan Atlantique, de l'estuaire de la Gironde, de la Garonne et de la Dordogne, bénéficie d'un climat océanique modéré par les grandes forêts de pins. Les sols très variés de cette région (silice, argile, calcaire) possèdent tous une couche de sable et de graviers.

Beaujolais AOP

75 cl	Morgon <i>Domaine du Vin des poètes</i>	27,00 €
75 cl	Chiroubles <i>Domaine les Linottes</i>	25,00 €

Le vignoble du Beaujolais est situé dans le nord du département du Rhône et sur quelques communes de la Saône-et-Loire. Administrativement rattaché au vignoble de Bourgogne, l'aire de production correspond au piémont des monts du Beaujolais, entre Mâcon et Lyon.

Installé sur des terrains essentiellement granitiques au nord et calcaires au sud, il produit très majoritairement du vin rouge à base du cépage gamay. La variété des terroirs a permis de créer douze appellations d'origine contrôlée, deux régionales et dix communales ou locales. Même si c'est un vignoble très ancien, il est toujours présent dans l'actualité, notamment pour l'aura

médiatique dont bénéficie le beaujolais nouveau.

Bourgogne AOP

75 cl	Pinot Noir <i>Domaine Noëllat</i>	28,00 €
75 cl	Mercurey 1er Cru <i>Château d'Etroyes</i>	36,00 €
75 cl	Fixin <i>Domaine Noëllat</i>	35,00 €
75 cl	Ladoix <i>Capitaine Gagnerot</i>	30,00 €
75 cl	Pommard 1er Cru <i>Clos de la Commaraine</i>	54,00 €
75 cl	Chablis 1er Cru <i>Bourgogne Blanc - Fourchaume "La Chablisienne"</i>	39,00 €

La Bourgogne est certainement une des régions les plus diverses en termes d'appellations. Le vignoble s'étend sur près de 200km, de Lyon à Dijon, mais doit sa grande diversité d'appellations à son sol très changeant. Tracés sur la structure géologique du terrain, les climats Bourguignons permettent de sous classer les différentes vins au sein d'une même appellation.

Provence AOP

75 cl	Coteaux d'Aix en Provence <i>Château Bas BIO</i>	24,00 €
-------	--	---------

Les vins de la Côte d'Azur, très largement commercialisés dans le bassin méditerranéen à partir du Port de Marseille, existaient déjà avant les invasions romaines. Le climat est idéal pour la culture de la vigne, avec des étés chauds et des hivers doux. Le sol, peu diversifié, est essentiellement calcaire.

Sud-Ouest AOP

75 cl	Cahors <i>Château de Flore</i>	19,00 €
-------	--	---------

verre (12,50cl) : 3,20€

C'est l'une des régions viticoles les plus vastes de France, de la Gironde au Pays-Basque, de l'Océan Atlantique jusqu'à Millau, la région du Sud-Ouest regroupe les appellations telles que Bergerac, Cahors, Montbazillac... Compte tenu de l'étendue géographique, les sols sont très changeants d'une appellation à l'autre. On aura par exemple des sols graveleux, argile-silicieux dans la région de Cahors, et des sols calcaires dans la région de Bergerac. Idem, pour le climat, les régions proches de l'Océan bénéficient d'un climat océanique, à l'inverse des régions proches d'Aurillac, où le climat est plus du type continental.

Languedoc Roussillon

75 cl **Corbière (Vin Bio)** 22,00 €

Château Luc

75 cl **Faugères** 24,00 €

Domaine Fenouillet

verre (12,50 cl) : 4€

C'est le plus grand vignobles de France, de Nîmes à Perpignan, 200km de vignes s'étendent le long de la mer Méditerranée. Comme pour les vins de Provence, le climat méditerranéen est idéal pour la culture de la vigne, les hivers doux et étés chauds. Les sols sont cependant beaucoup plus variés, tantôt schisteux, tantôt calcaires.

Champagne

75 cl **Champagne Brut** 52,00 €

Laurent Perrier

Vin des rois et des princes devenu celui de toutes les fêtes, le Champagne s'auréole de la gloire et du prestige de porter dans le monde entier l'élégance et la séduction Française.

Les prix s'entendent TTC, service compris !

(Nos plats principaux sont accompagnés de légumes de saison - frites/pâtes ou spätzles)