

## CARTE DE VINS

### CHAMPAGNES

#### MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL

R\$ 790,00



Pays



France

Région

Champagne



Raisins

Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Avec un parfum de fleurs fraîches et délicates ; une note précoce de fleurs de Vienne. Ses arômes sont raffinés et équilibrés. C'est un vin pétillant qui donne une impression d'harmonie et de subtilité.

À déguster avec : saumon, fruits de mer, poisson blanc, volaille rôtie, desserts aux agrumes.

#### GLACE IMPÉRIALE MOËT & CHANDON

R\$ 860,00



Pays



France

Région

Champagne



Raisins

Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Moët Ice Impérial est le premier champagne créé pour être dégusté sur glace. Champagne à la couleur dorée profonde avec des nuances ambrées. Le palais est un mélange large et voluptueux de saveurs de fruits frais avec la douceur du caramel et de la confiture de coing. L'acidité rafraîchissante des notes de cassis et de gingembre complète le mélange de sensations. À déguster avec : fromages, saucisses, sucreries aux agrumes.

#### MOËT & CHANDON BRUT ROSÉ

R\$ 790,00



Pays



France

Région

Champagne



Raisins

Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Champagne rose avec des touches ambrées. Son arôme est un bouquet vif et intense de fruits rouges tels que la fraise, la framboise et la cerise, des nuances florales de roses et une légère touche poivrée.

À déguster avec : poisson et viande en général.

#### VEUVE CLICQUOT BRUT

R\$ 800,00



Pays



France

Région

Reims



Raisins

Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Le parfait équilibre entre intensité et élégance, la complexité de la plus noble variété française, le Pinot Noir. Jaune paille, il présente un perlage fin, des arômes intenses de pomme, poire et pêche, ainsi que des notes grillées et vanille. En bouche, la minéralité caractéristique apparaît, la fraîcheur est élégante et crémeuse.

À déguster avec : fruits de mer, saumon, tartare de poisson et parmesan.

#### DOM PÉRIGNON

R\$ 2,565,00



Pays



France

Région

Champagne



Raisins

Pinot noir, Chardonnay

Le bouquet olfactif est complexe et lumineux, mélangeant fleurs blanches, agrumes et fruits à noyau. Le tout est sublimé par la fraîcheur de l'anis et de la menthe écrasée. En bouche, l'aspect fruité se manifeste intensément et clairement. La persistance est essentiellement aromatique, enivrante, fumée et imposante.

À déguster avec : poisson et fruits de mer, viandes blanches, viandes rouges.

#### CATTIER BRUT VINTAGE PREMIER CRU

R\$ 3,200,00



Pays



France

Région

Reims



Raisins

Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Les arômes qui apparaissent bientôt sont ceux du chocolat blanc et des épices (vanille et poivre) mises en valeur par des notes de fruits secs, d'agrumes confits et de fruits de la forêt. Les arômes sont complétés par des notes de brioche, de pain grillé, de noisette et de gingembre. Le palais est intense et mûr, avec des notes de tabac qui précèdent des touches de miel. Il se termine par une finition de notes grillées et noisette.

À déguster avec : viandes blanches, apéritifs, desserts.

\*Tous nos tarifs incluent des frais de service de 12 %.

## ESPUMANTE & SPARKLING



### CHANDON RÉSERVE BRUT

R\$ 220,00

Pays  
Brésil



Région  
Garibaldi



Raisins

Chardonnay Pinot noir, Riesling Italiceo

Un vin pétillant classique vibrant et vivant. Rafraîchissant, fruité et facile à boire. Des arômes élégants et vifs, avec des notes d'agrumes, de fruits secs, de fleurs blanches et de touches de pain frais. À déguster avec : fruits de mer.



### CHANDON PASSION ROSÉ

R\$ 230,00

Pays  
Brésil



Région  
Garibaldi



Raisins

Moscato Canelli, Malvasia de Cândia, Pinot noir

Chandon Passion possède une personnalité unique et intense, avec des notes de fruit de la passion, pêche, litchi, ainsi que des notes de roses ; et d'une couleur rose inimitable. À déguster avec : plats aigre-doux ou épicés ; du poisson avec des sauces ; des desserts à base de fruits frais.



### CHANDON BRUT ROSÉ

R\$ 220,00

Pays  
Brésil



Région  
Garibaldi



Raisins

Chardonnay, Pinot noir, Riesling Italiceo

C'est un apéritif rafraîchissant et éclatant, avec une finale soyeuse et veloutée, et des arômes subtils de fraise et de cerise. À déguster avec : des salades ; charcuterie à froid.



### VICTORIA GEISSE EXTRA BRUT VINTAGE

R\$ 270,00

Pays  
Brésil



Région  
Pinto Bandeiro



Raisins

Chardonnay, Pinot noir

Fabriqué par la méthode traditionnelle, la même que celle utilisée au Champagne, il est resté 12 mois sur les lies fines. Dégageant des arômes de fermentation, il présente une grande crémeuse, une acidité vive, frappante et persistante en bouche. À déguster avec : viandes blanches, fruits de mer, fromages, salades et entrées.



### VICTORIA GEISSE ROSÉ EXTRA BRUT VINTAGE

R\$ 270,00

Pays  
Brésil



Région  
Pinto Bandeiro



Raisins

Pinot noir

Teinte rose cerise clair, arômes de fruits rouges et d'épices, avec une bonne structure et un perlage intense. À déguster avec : tartes, quiches et pâtes avec une sauce légère.

## SPARKLING & VIN SANS ALCOOL



### L.A. ZERO BUBBLE

R\$ 215,00

Pays  
Brésil



Région  
Flores da Cunha – RS



Raisins

Chardonnay (50%) / Riesling (40%)

Ce procédé utilise la nanofiltration et la distillation sous vide à basse température. L'alcool est éliminé avec une extrême délicatesse, en évitant toute surchauffe, préservant ainsi les saveurs, les arômes primaires et secondaires, la fraîcheur, la texture et l'identité variétale. 100 % terroir et végan. Seulement 35 calories par verre!



### NATUREO o ALCOHOL TORRES

R\$ 130,00

Pays  
Espagne



Région  
Catalogne



Raisins

Moscato d'Alexandrie

Fermentation en acier inoxydable à 14–16 °C pendant 2 semaines ; processus de désalcoolisation par centrifugation à la fin. Arômes délicats de fruits et de fleurs blanches (muscat), avec une légère douceur équilibrée par l'acidité. En bouche, elle est fraîche, aromatique et douce. À déguster avec : des salades et plats de poisson.

\*Tous nos tarifs incluent des frais de service de 12 %.

## VINS BLANCS

### REBGARTEN RIESLING

R\$ 170,00

Pays

Allemagne



Région

Région de Nabe



Raisins

Riesling



Ce vin présente des arômes de pêche, de fruits blancs et des notes de miel. En bouche, des touches sucrées, une acidité agréable et beaucoup de texture crémeuse. Maturation de 6 mois dans des cuves en acier inoxydable. À déguster avec : fruits de mer, plats asiatiques, fromages et salades.

### KLEINKLOOF CHENIN BLANC

R\$ 155,00

Pays

Afrique du Sud



Région

Paarl



Raisins

Chenin Blanc



Après le broyage, le moût reste en contact avec les pelures du raisin pendant 4 heures avant que la fermentation ne commence à 15°C. Notes de dégustation : Nez très attrayant avec des notes de fruits comme l'ananas, la goyave et les agrumes en général. À déguster avec : fruits de mer, cuisine japonaise et salades.

### FUZION CHARDONNAY

R\$ 180,00

Pays

Argentine



Région

Mendoza



Raisins

Chardonnay



Élaboré à partir de raisins cultivés dans les meilleurs vignobles de la famille Zuccardi, c'est un vin parfait pour célébrer les bons moments du quotidien. Révélant un corps moyen et une finale beurrée en bouche, il présente des arômes de fruits tropicaux, de miel et de citron. À déguster avec : poisson blanc rôti ou grillé, fruits de mer.

### ZUCCARDI SERIE A TORRONTÉS

R\$ 260,00

Pays

Argentine



Région

Cafayate, Salta



Raisins

Torrontés



Récolte manuelle, provenant de vignobles à une altitude de 1800 m, avec des arômes de pommes et de poires, elle apporte des notes de citron, en plus de la touche florale. Extrêmement fruité en bouche, léger, frais, corsé et d'acidité moyenne. Vieilli pendant 6 mois en acier inoxydable.

### GEWURZTRAMINER | L.A. JOVEM

R\$ 215,00

Pays

Brésil



Région

Flores da Cunha – RS



Raisins

Gewurztraminer



Un vin équilibré, frais et léger, au bouquet délicat, à la fois typique et exotique pour ce cépage, évoquant des fleurs comme le jasmin et la rose. En bouche, il offre une acidité et un degré d'alcool harmonieux, une belle texture et une agréable fraîcheur. À déguster avec : Plats riches en arômes et en épices, cuisine asiatique.

### SAUVIGNON BLANC | L.A. JOVEM

R\$ 215,00

Pays

Brésil



Région

Flores da Cunha – RS



Raisins

Sauvignon Blanc



Ce Sauvignon Blanc est élégant, jeune et rafraîchissant. Il présente une belle acidité et une bonne persistance. Ses arômes sont très intenses, évoquant les fruits tropicaux comme le fruit de la passion et la banane. En bouche, il a une belle acidité et une bonne persistance. À déguster avec : poissons et cuisine japonaise.

### RÉSERVE DE CHARDONNAY SIEGEL

R\$ 110,00

Pays

Chili



Région

Vallée de Colchagua



Raisins

Chardonnay



Sa fraîcheur, son élégance et son équilibre se distinguent, il présente des arômes intenses de fruits tropicaux, comme l'ananas et la mangue, en bouche il est très léger, d'acidité délicate et une finale persistante.

\*Tous nos tarifs incluent des frais de service de 12 %.

### LEYDA RESERVA SAUVIGNON BLANC

R\$ 200,00



Pays  
Chili



Région  
Vallée de Leyda



Raisins  
Sauvignon Blanc

En plus de représenter le terroir de la vallée de Leyda, ce vin respecte l'identité de chaque cépage, donnant naissance à des vins expressifs, frais et juteux. C'est le cas de ce Sauvignon Blanc créé avec des raisins récoltés manuellement, mûris sur les lies et avec un caractère agrume marqué, avec des notes de citrons verts et de mandarines. À déguster avec : ceviche et salade César.

### DOMAINE ERRAZURIZ RESERVA PINOT GRIGIO

R\$ 190,00



Pays  
Chili



Région  
Vallée de l'Aconcagua



Raisins  
Pinot Grigio

Avec un caractère fruité distinct, il développe une texture agréable avec des notes d'agrumes rappelant le citron et la mandarine, ainsi qu'une douce touche florale. En bouche, il est en harmonie avec ce qui est perçu sur le nez, les saveurs agrumes dominant. Bonne structure encadrée dans une acidité rafraîchissante.

### HARAS ALBACLARA PIRQUE

R\$ 165,00



Pays  
Chili



Région  
Vallée de Leyda



Raisins  
Sauvignon Blanc

Couleur jaune paille, claire et vive avec des tons verdâtres. Notes marquées d'agrumes comme citron, pomme verte et herbes fraîches. En bouche, il est léger, avec une acidité marquée, très fraîche et minérale. Il s'accorde parfaitement avec des plats aromatiques comme ceux de la cuisine asiatique, fruits de mer et poisson blanc.

### LE SAUT DU CERF KAIRA CHARDONNAY

R\$ 850,00



Pays  
USA



Région  
Vallée de Napa



Raisins  
Chardonnay

Un Chardonnay élégant, qui révèle des arômes de mangue mûre, de melon et de pêche, accompagnés de notes subtiles de tarte au citron, de pommes et de délicates nuances florales. De corps moyen, il possède un palais vibrant et expressif, marqué par des fruits intenses et une touche de vanille crème et d'agrumes.

### MAISON CASTEL BORDEAUX AOC SAUVIGNON BLANC

R\$ 340,00



Pays  
France



Région  
Bordeaux



Raisins  
Sauvignon Blanc

Classique français de corps moyen, extrêmement élégant, avec des arômes intenses d'agrumes et de fruits tropicaux. Complexe, avec une bonne fraîcheur, des notes fruitées et une finale longue. **Vin vegan.** À déguster avec : ceviche, salade de crevettes avec avocat, saumon.

### PIERRE ANDRÉ PETIT CHABLIS

R\$ 530,00



Pays  
France



Région  
Bourgogne



Raisins  
Chardonnay

Ce spiegelé élégant possède des caractéristiques uniques, sur le nez il est minéral, avec des touches florales de jasmin et de fleur d'oranger. En bouche, une bonne acidité et des saveurs de citron vert et de thé. Repose dans des cuves en acier inoxydable pendant 9 mois pour apporter de la profondeur. À déguster avec : plats légers et délicats en raison de leur acidité élevée et de ses notes minérales - fruits de mer, volaille et salades.

### PIERRE ANDRÉ CHABLIS

R\$ 530,00



Pays  
France



Région  
Bourgogne



Raisins  
Chardonnay

Le vin reste en contact avec les lies fines pendant 3 mois pour gagner en profondeur et en complexité. Au nez de fruits blancs avec une bonne minéralité et complexité. Le palais est bien équilibré et la finale fait référence au citron.

\*Tous nos tarifs incluent des frais de service de 12 %.

**VILLA ANTINORI TOSCANA BIANCO IGT** R\$ 200,00

**Pays**  **Région**  **Raisins**  
 Italie Toscane Trebbiano, Malvasia, Pinot Bianco, Pinot Grigio et Riesling

Jaune citron pâle, avec des reflets verts, il apporte des arômes de fleur d'oranger, d'ananas, de pomme et de banane. En bouche, elle est fraîche, avec une finale minérale. À déguster avec : crevettes grillées, poisson rôti, salades, fromages et volaille.

**PRUNOTTO MOSCATO D'ASTI DOCG** R\$ 350,00

**Pays**  **Région**  **Raisins**  
 Italie Piémont White Canelli Moscato

Au nez, il présente l'arôme caractéristique du cépage Muscat Blanc, accompagné de notes de miel d'acacia et de fleurs d'aubépine. En bouche, il est vigoureux et élégant avec une finale agréable et équilibrée. À déguster avec : entrées, fruits, desserts. Un vin à faible teneur en alcool, pétillant et rafraîchissant.

**VIGNOBLES DU COUVENT DE L'ALENTEJO BLANC** R\$ 150,00

**Pays**  **Région**  **Raisins**  
 Portugal Alentejo Wardrobe, Fernão Pires et Arinto

Avec des arômes qui dominent les notes de fruits tropicaux aux nuances d'agrumes. Une saveur harmonieuse, dans un ensemble frais, équilibré et éclatant. À déguster avec : poissons, fruits de mer et viandes blanches.


**VINHO VERDE PORTA NOVA LEVE** R\$ 135,00

**Pays**  **Région**  **Raisins**  
 Portugal Région Verte Laurel et Trajadura

Vignobles situés à Póvoa de Lanhoso, dans la sous-région de l'Ave, avec des sols granitiques, climat frais, influencé par les brises marines de l'Atlantique. La fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée.

## VINS ROSÉS

**ROSÉ AUDREY | L.A. JOVEM** R\$ 215,00

**Pays**  **Région** **Raisins**  
 Brésil Flores da Cunha – RS Pinot Noir, Shiraz

Son arôme révèle une grande diversité de fruits. Sa robe est délicate et élégante. En bouche, il est équilibré, avec une structure moyenne et une finale intensément fruitée. À déguster avec : amuse-bouche, cuisine japonaise et plats légers.

**ESTANDON BRISE MARINE ROSÉ** R\$ 200,00

**Pays**  **Région**  **Raisins**  
 France Provence 50 % cinsault, 30 % grenache noir et 20 % syrah

Il se distingue par sa légèreté, sa fraîcheur et ses arômes fruités, ce qui en fait un choix parfait pour les journées chaudes et les moments de détente. En bouche, un vin bien équilibré, agréable et facile à boire. À déguster avec : viande blanche ou poisson grillé, avec légumes et salade.

**XAVIER VIGNON CÔTES DU RHÔNE ROSÉ** R\$ 320,00

**Pays**  **Région**  **Raisins**  
 France Vallée du Rhône 40 % Cinsault, 30 % Syrah, 30 % Grenache Noir

Délicat, de corps moyen, il évoque élégamment les arômes de framboise et des notes de fraise sauvage. En bouche, il est généreux et fruité, avec une finale longue et fraîche.

\*Tous nos tarifs incluent des frais de service de 12 %.



### TUZKO KÉKFRANKOS ROSÉ

R\$ 210,00

Pays  
Hongrie



Région  
Pannon



Raisins  
Kékfrankos

#### DESCRIPTION

D'une couleur rose vif, elle dégage des arômes fruités, avec des notes de fraises et de framboises. Le palais est frais et minéral. À déguster avec : salades et plats à base de viandes blanches, comme le poulet ou le canard.



### BARONE MONTALTO PINOT GRIGIO BLUSH ROSÉ

R\$ 240,00

Pays  
Italie



Région  
Sicile



Raisins  
Pinot Grigio

C'est un rosé parfumé et équilibré, aux notes d'agrumes et à une bonne acidité, avec des notes de fruits rouges frais. En bouche, fraîche, intense et élégante.

## VINOS ROUGES



### KLEINKLOOF - PINOTAGE

R\$ 230,00

Pays  
Afrique du Sud



Région  
Paarl



Raisins  
Pinotage

Arôme de fruits rouges et noirs, avec une légère note d'herbes et des touches épicées. La banane mûre est aussi remarquable ! Un vin intense et persistant. Un palais riche et équilibré. À déguster avec : viandes rouges, pâtes, entrées et charcuteries.



### FUSION ORGANIC MALBEC

R\$ 220,00

Pays  
Argentine



Région  
Mendoza



Raisins  
Malbec

L'agriculture biologique est un système de production qui maintient la santé du sol, de l'écosystème et des personnes, plutôt que l'utilisation d'intrants chimiques. Arôme fruité, avec des notes de fruits rouges mûrs, comme la mûre, les fraises et les prunes. Doux et agréable, avec des tanins soyeux et une acidité équilibrée.



### GRAVITÉ NULLE - ZEIGELT

R\$ 250,00

Pays  
Autriche



Région  
Wagram



Raisins  
Zweigelt

Un vin autrichien vibrant, avec des arômes de cerise acide, de framboise, de violette et d'épices douces. En bouche, il montre un corps moyen, des tanins doux, une bonne acidité et une bonne fraîcheur qui le rendent très agréable et facile à boire. À déguster avec : viandes blanches ou des plats végétariens délicats.



### RED AUDREY | L.A. JOVEM

R\$ 215,00

Pays  
Brésil



Région  
Flores da Cunha – RS



Raisins  
Friulano

Ce vin, au nez intense de cerises mûres et de framboises, avec une délicate touche de fleurs blanches, est léger et d'une acidité équilibrée. Il présente une belle persistance et une légère note fruitée, avec une finale agréable. À déguster avec : Fromages et charcuteries blanches, risottos et pâtes.



### LEYDA RÉSERVE PINOT NOIR

R\$ 220,00

Pays  
Chili



Région  
Vale Leyda






Raisins  
Pinot Noir

Enfin, 20 % passent dans des tonneaux en chêne français d'occasion pendant 6 mois. Une fermentation malolactique a été réalisée. Rouge rubis. Des notes de cerises, framboises, mûres, avec une touche d'épices et d'herbacées. Tanins frais, soyeux, texturés et ronds.

\*Tous nos tarifs incluent des frais de service de 12 %.

**RÉSERVATION DE LA SÉRIE D'ERRAZURIZ ESTATE SYRAH** R\$ 200,00


**Pays**  **Région**  **Raisins**  
 Chili Vallée de l'Aconcagua Shiraz




Des arômes de fruits rouges et noirs, ainsi qu'une douce note florale rappelant la lavande et le poivre noir. En bouche, c'est un vin à bonne acidité avec des tanins doux, avec un bon volume et une persistance moyenne. 65 % du vin a vieilli en fûts pendant 7 mois.

**RÉSERVE SIEGEL S CARMENÈRE** R\$ 110,00


**Pays**  **Région**  **Raisins**  
 Chili Vallée centrale Carmenère

Les raisins de ce vin proviennent de la zone délimitée de la désignation d'origine de la vallée centrale. L'élaboration de ce vin conserve ses arômes fruités et ses tanins doux. Sur le nez, il présente des notes de fruits noirs et de poivre. En bouche, les tanins sont tendres et ont une bonne persistance.

**HARAS HUSSONET CABERNET SAUVIGNON PIRQUE** R\$ 150,00


**Pays**  **Région**  **Raisins**  
 Chili Vallée de Maipo 85 % Cabernet Sauvignon 15 % Carménère

Au nez, une forte concentration de fruits noirs, des notes d'épices s'associent aux touches grillées et au chocolat. En bouche, elle est corsée, avec des tanins présents, mais soyeuse, avec un excellent équilibre et une grande persistance. À déguster avec : les viandes rouges, rôties et grillées et légumes rôtis.

**ANCIANO N° 3 TEMPRANILLO RIOJA DOC** R\$ 185,00


**Pays**  **Région**  **Raisins**  
 Espagne Rioja Tempranillo

Après 6 mois de maturation en fûts de chêne, le résultat est un rouge doux et soyeux, avec des tanins ronds et une finale persistante, qui révèle des arômes intenses de fruits sauvages mûrs, de cerises, de fenouil et des nuances d'épices. 6 mois dans des fûts en chêne américain.

**VILLAGES DE XAVIER VIGNON COTES DU RHÔNE** R\$ 380,00


**Pays**  **Région**  **Raisins**  
 France Vallée du Rhône 75 % Syrah, 10 % Mourvèdre, 10 % Grenache, 3 % Viognier




Les arômes de framboises rouges, de cerises noires et de vanille se mélangent au nez. En palais, un palais moyen à corsé, porté par une texture riche et veloutée, menant à une finale longue et lisse. Environ 20 % du vin passe par des fûts, tandis que 80 % sont dans des cuves en bois et en béton.

**SIMONNET-FEBVRE IRANCY PARADIS** R\$ 600,00


**Pays**  **Région**  **Raisins**  
 France Bourgogne 95 % Pinot Noir, 5 % César

Couleur rouge rubis d'intensité moyenne, reflets violets, brillant. Nez intense, avec des fruits rouges, comme les cerises et les mûres. En bouche, il a un corps moyen, présent et des tanins bien polis, mélangeant puissance et élégance. L'équilibre et la douceur ressortent dans l'ensemble, la finition conserve le profil fruité et gastronomique. À déguster avec : des entrées, charcuterie, viande rouge rôtie.

**L'ORATOIRE DES PAPES (CHATÉAUNEUF DU PAPE)** R\$ 1.150,00


**Pays**  **Région**  **Raisins**  
 France Languedoc Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre

Ce vin arbore une robe cerise intense et un bouquet subtil et élégant, dominé par des arômes de fruits rouges frais, enrichis de notes florales. On y retrouve la saveur épicée typique de la région, avec une pointe de poivre frais dans sa jeunesse, tandis que le vieillissement révélera des fruits plus mûrs et des épices plus profondes. La bouche est raffinée et équilibrée, avec des saveurs de framboise écrasée, de cassis, de myrtille et de subtiles notes de réglisse et de fleurs. À déguster avec : des viandes rouges et pâtes.

\*Tous nos tarifs incluent des frais de service de 12 %.

**BARONE MONTALTO ROSSO** R\$ 205,00


**Pays**  **Région**  **Raisins**  
 Italie Sicile 50 % nero d'avola et 50 % syrah

Le climat méditerranéen et les sols uniques confèrent aux vins des caractéristiques inimitables. Un rouge sicilien pour chaque jour, doux avec élégance et fraîcheur, arômes de fruits rouges et notes de poivre. En bouche, bonne structure, acidité et corps moyen.

**FANTI BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG** R\$ 910,00


**Pays**  **Région**  **Raisins**  
 Italie Montalcino, Toscane Sangiovese

Les vignes ont un âge entre 20 et 30 ans, les notes mûres de cerisier, de réglisse, de tabac de laurier et de tanins sont denses. Acidité moyenne et finale moyenne, à longue. Passage de 24 mois dans des tonneaux de chêne français, puis encore 18 mois en bouteille.

**PALAGETTO CHIANTI SENESI** R\$ 220,00


**Pays**  **Région**  **Raisins**  
 Italie Chianti, Toscane 85 % sangiovese, 5 % merlot, 5 % canaiolo et 5 % colorino


Un vin très agréable et facile à boire, il montre une intensité fruitée très fraîche, avec de douces notes florales, une bonne acidité, une douceur et un niveau modérément tannique. Maturation brève en fûts de chêne.

**VILLA ANTINORI ROSSO** R\$ 310,00


**Pays**  **Région**  **Raisins**  
 Italie Toscane Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Syrah

De couleur rubis, elle apporte des arômes de cerise et de cassis, ainsi que du cacao, du café et des épices. En bouche, il possède des tanins moyens et une bonne acidité. À déguster avec : Filet mignon, agneau rôti, pâtes et fromages.

**ALLEGRI VALPOLICELLA DOC CLASSIQUE** R\$ 310,00


**Pays**  **Région**  **Raisins**  
 Italie Valpolicella, Vénétie 70 % Corvina Veronèse, 30 % Rondinella

Son profil aromatique est élégant, avec des notes de cerise acide, fraise et une délicate touche florale de violette. En bouche, il est frais, équilibré, avec une bonne acidité qui confère de la vivacité et des tanins bien intégrés qui soutiennent l'ensemble. À déguster avec : Un vin pour toutes les occasions, il s'harmonise avec des pâtes, rôtis, viandes et fruits de mer.

**QUADRIFOLIA RED PAR VALLADO** R\$ 220,00


**Pays**  **Région**  **Raisins**  
 Portugal Douro Touriga Franca, Tinta Roriz et autres cépages portugais

L'un des domaines les plus anciens et célèbres de la vallée du Douro, Quinta do Vallado, a plus de 300 ans, les raisins provenant de vignes âgées d'environ 20 ans. Avec des arômes de fruits rouges tels que mûres, cerises, framboises et groseilles. En bouche, il est jeune et fruité avec corps moyen avec des tanins doux et ronds.

**PIZZORNO DON PRÓSPERO TANNAT-MERLOT** R\$ 380,00


**Pays**  **Région**  **Raisins**  
 Uruguay Cannelloni Tannat

Le raisin Tannat, originaire du sud-ouest français, a trouvé en Uruguay le climat et le sol parfaits pour s'enraciner et concevoir des vins pleins de vie. Ce Pizzorno Don Próspero Tannat 2012 apporte en bouteille la plénitude de cette variété se traduit par des arômes de figes séchées, de fleurs, de prunes mûres, de confiture de framboise, d'anis et de chêne. En bouche, il est corsé, rond et exubérant, parfait pour accompagner la nourriture.

\*Tous nos tarifs incluent des frais de service de 12 %.

## PETITS VOLUMES

MANCURA ETNIA SAUVIGNON BLANC 375ML	R\$ 93,00
MANCURA ETNIA CABERNET SAUVIGNON 375ML	R\$ 93,00
SELECCIÓN DE PARCELAS SAUVIGNON BLANC 187ML	R\$ 59,00
SÉLECTION DE PARCELLES ROSÉ 187ML	R\$ 59,00
SELECCIÓN DE PARCELAS CARMENÈRE 187ML	R\$ 59,00
BÉBÉ CHANDON 187ML	R\$ 95,00
BÉBÉ CHANDON ROSÉ 187ML	R\$ 95,00

Frais de bouchon :

R\$ 120,00 pour les vins

R\$ 140,00 pour les spiritueux

\*Tous nos tarifs incluent des frais de service de 12 %.