

La carte des vins du Chalet Venay



Le vin au verre (12 cl)

* Uby vin blanc de Gascogne IGP	4.5 €
* Chignin Bergeron vin blanc de Savoie AOP	5.5 €
* Abymes vin blanc de Savoie AOP	3.0 €
* Viognier vin blanc du Rhône	3.5 €
* Eléphant rose vin rosé du Lubéron AOC	3.0 €
* Montenac vin rouge du Gard IGP	3.0 €
* Mondeuse Vieilles vignes vin rouge de Savoie AOP	5.0 €

Le vin en pichets

	25 cl	50 cl
* Rosé AOC Lubéron, éléphant rose	5 €	9 €
* Rouge IGP Gard Montenac	5 €	9 €
* Blanc de Savoie AOP « Abymes »	5.50 €	9.50 €

Vins de Savoie sélectionnés par nos soins

Vins blancs de Savoie :

½ bout 75 cl
37.5 cl

*** Apremont** (Jean Masson vigneron récoltant) AOC

21 €

*** Chignin** (A et M Quenard propr. Récoltant) AOP « Vieilles vignes »

16 € 23 €

Issu du cépage Jacquère typiquement savoyard et de très vieilles vignes, cette cuvée se caractérise par davantage de souplesse, complexité et richesse aromatique en bouche. Robe jaune pâle et brillante, alliance de saveurs de fruits comme la pomme et parfums de fleurs blanches comme l'acacia, la noisette.

A boire frais, idéal en apéritif, avec des coquillages, fruits de mer, raclettes, fondues ...

*** Chignin Bergeron** (A et M Quenard propr. Récoltant) AOP

« Les Roches Blanches »

21 € 33 €

Produit à partir du cépage Roussanne localement connu sous le nom Bergeron, aux grains d'un blanc doré, presque roux, le Chignin BERGERON prince des vins de Savoie atteint naturellement 12° à 14°. Robe brillante, jaune pâle. Le nez est puissant et complexe mêlant des parfums de fruits exotiques et d'abricot. La bouche est ample, et tout en finesse, dévoilant les mêmes arômes que ceux perçus au nez. La finale est d'une belle longueur et équilibrée. Vin de salon ou de festin, le Chignin Bergeron s'apprécie à tout moment, il accompagne merveilleusement viandes en crème, tous les poissons en particulier ceux des lacs alpins, sans oublier les mets de fêtes.

*** Chignin Bergeron** (A et M Quenard propr. Récoltant) AOP « Les Terrasses »

38 €

Sélection parcellaire de vignes plantées en terrasses. Vin racé et équilibré. S'apprécie jeune ou peut attendre quelques années. Le Chignin Bergeron « Les Terrasses » accompagne tout un repas, de l'apéritif au dessert. Il est l'invité des grandes tables gastronomiques.

*** Chignin Bergeron** (A et M Quenard propr. Récoltant) AOP « Le Grand Rebossan »

45 €

Cuvée riche et structurée, déjà miellée sur sa jeunesse avec des notes toastées du foudre. Très bel équilibre et finesse en bouche.

*** Malvoisie** (A et M Quenard propr. Récoltant) « La Grappe d'Antan »

36 €

Cépage des Alpes, il est génétiquement proche de la famille du Pinot Gris. Vendanges manuelles.

Robe blanche à nuances roses. Parfums de cire d'abeille, d'abricot mûr, de cannelle, de fruits légèrement confits. Vin surmaturé, velouté, ample et capiteux, avec une délicate acidité naturelle.

*** Roussette de Savoie** « Altesse »

16 € 25 €

Ce vin à la robe profonde à la teinte dorée et aux reflets verts et laiteux, dévoile au nez une expression capiteuse et fruitée aux notes fleuries et épicées., c'est une explosion d'arômes qui chatouillent les papilles sur des notes de viennoiserie, musc, aubépine, poire cuite, rhubarbe, orange confite, racine d'iris, et silex.

½ bout 75 cl
37.5 cl

Vin rosé de Savoie :

*** Rosé de Savoie** (A et M Quenard propr. Récoltant) AOP

16 € 23 €

Une robe vive, rose claire, un nez délicat et d'une complexité rare sur des notes de cassis mûr, de fruits de la passion mais aussi de bonbon. En bouche, toujours sur la finesse, il enivre par sa présence et rappelle les flagrances de fruits rouges et exotiques, surligné d'une pointe d'agrumes. Vin à consommer jeune et à boire frais avec les entrées, charcuteries ... Il peut être dégusté et apprécié toute l'année, ce n'est pas seulement un vin d'été. Il s'adapte à de très nombreux types de plats et peut assurer tout un repas sans décevoir.

Vins rouges de Savoie :

*** Gamay « La Voie Sarde »** (A et M Quenard propr. Récoltant) AOP 16 € 23 €

Le Gamay est un vin bien charpenté, à robe brillante de couleur rubis à rouge profond. Ses arômes fruités et persistants rappellent la fraise et la framboise. Avec le temps, il peut évoluer vers des notes animales. Vin à consommer jeune et à boire un peu frais. Il accompagne très bien les charcuteries, les volailles, viandes blanches grillées, salades

*** Pinot Noir** (A et M Quenard propr. Récoltant) AOP 32 €

Le Pinot Noir est un vin à haut degré alcoolique (12 à 13°) avec une belle robe rubis à pourpre. Sa bouche est souple mais légèrement plus tannique que le Gamay. Associé à la finesse, élégance et féminité, il a beaucoup de fruits et des parfums délicats.

Fruité dès sa jeunesse, c'est un excellent vin de garde qui prendra du velours tous les ans. Il accompagne à merveille jambons crus, viandes fumées, gibier et fromages

*** Mondeuse Vieilles Vignes** (A et M Quenard propr. Récoltant) AOP 21 € 32 €

Cépage noble, la Mondeuse ne laisse personne indifférent. Elle enthousiaste les uns, elle rudoie la sensibilité des autres, bousculant les papilles par sa charpente et ses tanins. Après une année, elle s'adoucit pour dévoiler ses charmes. Son image montagnarde se transforme en breuvage tonique, séduisant, aux arômes de framboise et de myrtille, d'une saveur poivrée et au bouquet de fleurs d'automne. La Mondeuse Vieilles Vignes accompagne avec beaucoup de personnalité les viandes blanches et les volailles, les viandes rouges et le gibier à plume.

*** Mondeuse Arbin** (A et M Quenard propr. Récoltant) AOP « Les Terres Brunes » 36 €

Cette Mondeuse est issue des meilleures parcelles du terroir emblématique d'Arbin. Ces terres brunes sont cultivées et vinifiées traditionnellement afin de conserver toute l'authenticité du fruit de ce cépage. Ce vin au nez complexe, fruité et fumé se distingue par une bouche intense et dense aux arômes de framboise et de pivoine. Les tanins sont jeunes mais souples.



Gascogne

*** Blanc** Uby – Gros et Petit Manseng – N°4 - IGP 26 €

Vallée du Rhône

*** Rouge** Côte du Rhône – AOC – Famille Perrin 21 €

*** Rouge** Vacqueyras – Les Christins AOC – Famille Perrin 34 €

Robe sombre aux reflets presque noirs. Le nez est bien fruité sur des notes primaires de framboise, de vanille. Ensuite, voici venir la réglisse, la cerise confite. La bouche est intense et concentrée. Nous retrouvons le joli fruit, du cuir, et même des notes de noisettes. Finale de bonne facture, typé Vacqueyras. Une fois de plus, la famille Perrin nous propose un « sans faute ».

*** Rouge** Crozes-Hermitage – AOC – Maison Les Alexandrins 37 €

Véritable trésor des Côtes du Rhône Nord, le Crozes-Hermitage est produit sur des vieilles vignes, dans le plus grand respect de la tradition. Un vin d'un grand classicisme, élégant et raffiné.

*** Blanc** Côte du Rhône – « Nature » – AOC – Famille Perrin VIN BIOLOGIQUE 21 €

*** Blanc** Viognier – Maison Les Alexandrins 19 €

Côteaux du Languedoc / Corbières

* Rouge Pic Saint Loup - Haut Lirou – Les Costes AOC 39 €
Robe profonde grenat. Nez riche de fruits, notes finement grillées et chocolatées, myrtilles, touches d'épices et de poivre, dans un ensemble vanillé, légèrement animal. En bouche, l'attaque est douce, les tanins ronds et fondus. La finale est savoureuse... un vin élégant et racé.

* Rouge Château Luc – Les Rives VIN BIOLOGIQUE 28 €
Le Château Luc est un Corbières. L'appellation est située dans le Languedoc-Roussillon et plus précisément dans l'Aube près de Narbonne et de Carcassonne. Corbières est donc une appellation très ensoleillée et ayant la particularité d'avoir une grande diversité de sol. Celui-ci a une robe pourpre avec un nez de fruits mûrs et de poivre. La bouche est corsée avec des fruits bien présents, les tanins sont arrondis.

Région Provence

* Rouge Secret de Vincent ou Origine – Ventoux AOC - Domaine du Bon Remède 30 €
Robe grenat intense. Nez épicé, poivré. Une bouche tendre au fruit charmeur.

* Rosé Eléphant rose – Lubéron AOC 19 €
* Rosé La nuit tous les chats sont gris – Gard IGP 19 €
* Rosé Les Hauts de Masterel – Côtes de Provence AOP 25 €

Bordeaux

* Rouge Lalande de Pomerol 35 €
Ce vin est un assemblage de 5 cépages qui sont le Cabernet Sauvignon, le Cabernet Franc, le Malbec, le Merlot et le Petit Verdot. En bouche ce vin rouge est un vin puissant.

* Rouge Montagne St Emilion - Château St Paul AOC 33 €
Ce vin est un assemblage de 3 cépages qui sont le Cabernet Sauvignon, le Cabernet Franc et le Merlot. En bouche ce vin rouge est un vin puissant avec un bel équilibre entre l'acidité et les tanins.

« pétillants »

* Seyssel - AOC méthode traditionnelle « brut » - Maison Mollex 25 €
* Ayze – AOC Cépage autochtone haute-montagne - Robert et Olivier Gantin 33 €
* Cerdon (méthode ancestrale) 37 €
* Champagne - Moussé-Galoteau 50 €

