

# L'ESTANCO

SAVEURS & AMBIANCE

*Nos vins sont sélectionnés en très étroite collaboration avec Sébastien Toursel, caviste à Chambéry. Pour nous, c'est la volonté de privilégier, l'authenticité des terroirs, des raisins et des hommes au sein de nombreux vignobles. Nous apprécions le vin, et reconnaissons ne pas être spécialisés. Mais par ce choix, l'Estanco transporte la passion de Sébastien Toursel avec la mission de vous procurer des émotions..*

## VINS BLANCS

### AOP Savoie

**Domaine Berthollier - Chignin Vieilles Vignes 2016 - 26.00 €**

*Les frères Berthollier font la Jacquère telle qu'on la connaît sur les coteaux plein sud de Chignin, fruitée, solaire.*

**Domaine Guillaume Pin - Apremont 2017 – 31.00 €**

Le verre 12 cl : **5.50 €**

*Le jeune Guillaume Pin signe un Apremont fin et tranchant, parfait pour accompagner les généreuses spécialités savoyardes.*

**Domaine St Germain - Petite Ste Marie 2017 – 32 .00 €**

*Grande gourmandise pour cet assemblage séduisant de vieux cépages savoyards soutenus par un élégant Chardonnay.*



**Domaine St Germain - Roussette 2016 - 32.00 €**

Verre 12 cl : **5.00 €**

*Un vin racé qui montre le grand potentiel de ce cépage autochtone savoyard, aux arômes de miel et de fleurs blanches.*



**Château de La Mar - Roussette de Marestel « Les Tourelles 2016 » - 33.50 €**

*La volupté du grand terroir de Marestel donne une Roussette puissante et ample, parfaite pour accompagner les fromages ou le foie gras.*

**Domaine Berthollier - Chignin Bergeron – « Exception 2016 » - 39.50 €**

*Superbe équilibre entre fruit et fraîcheur pour ce Bergeron altier aux arômes de pêche et d'abricot mûrs.*



## Vallée du Rhône



**AOP Côtes du Rhône blanc - Domaine du Trapadis « Les Plans 2015 » - 44.00 €**  
Ample et puissant, pour relever l'onctuosité de la blanquette de veau.



**AOP Châteauneuf du Pape Blanc - Domaine du Bois de Boursan - 2015 – 73.00 €**  
Élancé et long en bouche pour accompagner les St Jacques de la St Sylvestre

## Bourgogne



**AOP Mâcon Verzé - Domaine Nicolas Maillet - 2015 - 41.00 €**  
*Chardonnay de la Bourgogne du Sud aux arômes éclatants d'ananas frais*

**AOP Chablis - Domaine de L'Enclos - 2016 – 44.00 €**  
*Précis et équilibré, premier millésime des prometteurs frères Bouchard*

**AOP St Romain - Domaine Matrot - 2015 - 55.00 €**  
*Les jeunes sœurs Matrot font un St Romain dense de matière et de maturité.*

## Loire

**AOP Sancerre blanc - Domaine François Crochet - 2016 - 45.00 €**  
*Sauvignon à la fois chatoyant de fruit et respectueux de la minéralité des beaux Sancerre*

## VINS ROUGES

### AOP Savoie

**Domaine Berthollier Mondeuse - « Et ma goutte » - 2016 – 28.00 €**  
*Mondeuse toute en fruit, hommage au grand père Berthollier qui la réclamait ainsi.*



**Domaine St Germain Mondeuse - « Les Taillis » -2016 – 33.00 €**  
Le verre 12 cl : 5.50 €  
*Charnue et intense.*



**Domaine St Germain Mondeuse - « Pied de la Barme » - 2015 – 42.00 €**  
Dense et tannique, pour les plats en sauce.

**Château de Mérande Mondeuse cru Arbin - « Le Comte Rouge » - 2014 – 50.00 €**

*Suave et finement boisée.*



**Domaine St Germain Persan - 2016 – 45.00 €**

Le verre 12 cl : **7.50 €**

*Le cépage de la Maurienne, ici tout en gourmandise et en finesse.*

## Vallée du Rhône



**AOP Rasteau Domaine du Trapadis -2015 – 28.00 €**

*Intense, serré, arômes de fruits noirs, mais très digeste avec seulement 13,5° pour ce terroir solaire.*

**AOP St Joseph Domaine François Merlin – 2015 – 51.00 €**

*Fin et charpenté, élégant.*

**AOP Châteauneuf du Pape - Domaine du Bois de Boursan – 2015 – 73.00 €**

**AOP Côte Rôtie - Domaine François Merlin – 2015- 105.00 €**

*Grande profondeur de fruit assortie de tannins présents au grain très fin.*

## Bordeaux

**AOP Graves - Graves Beauregard Ducasse – 2014 – 28.00 €**

*Léger et fruité, la rondeur du merlot et la profondeur du cabernet franc.*

**AOP St Emilion - Grand Cru Château Croix Chantecaille - 2014 – 45.00 €**

*Riche et voluptueux merlot.*

**AOP Margaux - Château Les Baraillots - 2015 – 60.00 €**

*Puissance et structure, finesse du cabernet sauvignon.*

## Bourgogne



**AOP Bourgogne Pinot Noir - Domaine des Champs de L'Abbaye - 2016 – 36.00 €**

*Absolument gourmand, croquant de fruits rouges.*



**AOP Mercurey villages - Domaine des Champs de L'Abbaye- « La Brigadière» - 2016 59.00 €**

*Vibrant de chair.*

**AOP Gevrey-Chambertin Domaine Fournier – 2015 – 94.50 €**

*Toute la puissance du Gevrey avec l'élégance du millésime 2016.*

## Beaujolais

**AOP Beaujolais villages - Domaine Richard Rottiers - « La Sambinerie » - 2016- 21.50 €**  
*Le Gamay dans toute sa gourmandise.*

**AOP Moulin à Vent Domaine Richard Rottiers - « Foudres » - 2016 – 38.50 €**  
*Structuré, épicé et fin.*

## Loire



**AOP Saumur Champigny - Domaine La Source du Ruault- 2015- 28.00 €**  
*Cabernet franc d'une grande douceur, aux fruits rouges acidulés.*

## Vins de dessert :



**AOP Rasteau Grenat - Domaine du Trapadis - 50cl - 2014 – 41.50 €**

Verre 12 cl : **7.00 €**

*Fin et digeste, légèrement sucré, pour le chocolat.*

**AOP Rivesaltes - Parcé Frères « 17 ans » - 39.50 €**

Verre 12 cl : **6.50 €**

*17 ans de barrique apportent une complexité incomparable de fruits secs, d'agrumes confits, de miel et de caramel.*

**AOP Jurançon - Domaine Camin Larredya – « moelleux Costat d'Arrer »- 2016 – 41.50 €**

Verre 12 cl : **7.00 €**

*À la foi sucrée et digeste, bluffant d'exotisme, pour terminer un repas en douceur et en légèreté.*

## Les Bulles...

**Domaine Berthollier - méthode traditionnelle Savoie – 29.00 €**

Verre 12 cl : **4.90 €**

*Fines bulles, précision du fruit, minéralité, parfait en apéritif.*

**Domaine St Germain - méthode ancestrale rosée- « Coquelicot » - 35.00 €**

*7,5° d'alcool, un peu de sucre, des bulles, des fruits rouges.*

**Champagne – Domaine Jean Baillette Prudhomme et ses filles : 55.00 €**

Verre 12 cl : **9.00 €**