

LA CARTE DES VINS

Nos vins sont sélectionnés en très étroite collaboration avec Sébastien Tournel, 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 Tournel avec la mission de vous procurer des émotions.

VINS BLANCS

AOP Savoie

Domaine Berthollier - Chignin Vieilles Vignes 2018.

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

 75 cl: 21.00 €  12 cl: 4.20 €

Domaine Guillaume Pin - Apremont 2018.

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

 75 cl: 26.00 €  12 cl: 5.30 €

Domaine St Germain - Petite Ste Marie 2018.



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

 75 cl: 35.00 €  12 cl: 7.00 €

Domaine St Germain-Roussette-2018.



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

 75 cl: 32.00 €  12 cl: 6.40 €

Château de La Mar -Roussette de Marestel-Les Tourelles-2016 ~

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



75 cl: 34.00 €



12 cl : 6.80 €

Domaine Berthollier - Chignin Bergeron -Exception-2017.

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



75 cl: 41.00 €



12 cl : 8.20 €

Vallée du Rhône

AOP Côtes du Rhône blanc-Domaine du Trapadis ~ Les Plans 2017.



Ample et puissant, avec une solide colonne vertébrale, ce blanc sudiste peut sans problème accompagner les viandes blanches.



75 cl: 44.00 €

AOP Chateauneuf du Pape Blanc-Domaine du Bois de Boursan-2015.



Élancé et long en bouche, toute la complexité du Châteauneuf.



75 cl: 73.00 €

Bourgogne

AOP Mâcon Verzé -Domaine Nicolas Maillet -2016.



Chardonnay de la Bourgogne du Sud aux arômes éclatants d'ananas frais.



75 cl: 44.00 €.

AOP Chablis -Domaine de L'Enclos -2017.

Précis et équilibré, deuxième millésime des prometteurs frères Bouchard.



75 cl: 44.00 €

AOP St Romain-Domaine Matrot~ 2016.

Les jeunes sœurs Matrot font un St Romain dense de matière et de maturité.



75 cl: 59.00 €

Loire

AOP Sancerre blanc~Domaine François Crochet ~2017.



75 cl: 45.00 €

Sauvignon chatoyant de fruit et respectueux de la minéralité des beaux Sancerre.

VINS ROSES

Savoie

Domaine Saint Germain - Mondeuse rosée – 2018.



75 cl: 21.00 €



12 cl : 4.80 €

Côtes de Provence :

Château Fontainebleau - Arcades - 2018 – 19.00 €

Nez de Pétales de rose et d'agrumes, délicat et charmeur en bouche, finale saline.



75 cl: 19.00 €

VINS ROUGES

AOP Savoie

Domaine Berthollier Mondeuse ~ Et ma goutte ~2017.

Mondeuse toute en fruit, hommage au grand père Berthollier qui la réclamait ainsi.



75 cl: 29.00 €



12 cl : 5.80 €

Domaine St Germain Mondeuse ~ Les Taillis ~2017.

Charnue et intense.



75 cl: 34.00 €



12 cl : 6.80 €

Domaine St Germain Mondeuse ~ Pied de la Barme ~2017.

Dense et tannique, pour les plats en sauce.



75 cl: 42.00 €



12 cl : 8.40 €

Château de Mérande Mondeuse cru Arbin ~Le Comte Rouge- 2015.

Suave et finement boisée.



75 cl: 47.00 €



12 cl : 9.40 €

Domaine Curtet- Autrement vin- 2017.

Assemblage Gamay-Mondeuse-Pinot, au profond parfum de cerises noires, notes minérales et fumée, grande finesse de corps et de tanins, finales épicée.

 75 cl: 44.50 €  12 cl : 8.90 €

Domaine St Germain Persan – 2017.



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

 75 cl: 45.00 €  12 cl : 8.90 €

Italie

AOP Valpolicella Classico rouge ~ Domaine Vaona Odino ~ 2017

Région du lac de Garde, près de Verone, un nez bien mûr de compote de fruits rouges, qui contraste avec une bouche fraîche, mentholée, et une finale poivrée.

 75 cl: 28.00 €  12 cl : 5.60 €

Vallée du Rhône

AOP Rasteau- Domaine du Trapadis – 2016.



Intense, serré, arômes de fruits noirs, mais très digeste avec seulement 14° pour ce terroir solaire.

 75 cl: 31.00 €  12 cl : 6.20 €

AOP St Joseph Domaine François Merlin -2017.

Fin et charpenté, élégant.

 75 cl: 55.00 €  12 cl : 9.80 €


AOP Châteauneuf du Pape - Clos Mont-Olivet- 2014.

Domaine en pleine ascension qualitative qui crée sur ses sols sablonneux un Châteauneuf tout en élégance.

 75 cl: 68.00 €

AOP Côte Rôtie ~ Domaine François Merlin~ 2015.

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

 75 cl: 92.00 €

Bordeaux

AOP Graves ~ Graves Beauregard Ducasse ~ 2015.

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

 75 cl: 31.00 €

AOP St Emilion ~ Grand Cru Château Croix Chantecaille – 2016.

Riche et voluptueux merlot.

 75 cl: 53.00 €  12 cl : 9.80 €

AOP Margaux ~ Château Les Baraillots ~ 2016.

Puissance et structure, finesse du cabernet sauvignon.

 75 cl: 63.00 €

Bourgogne

AOP Bourgogne Pinot Noir-Domaine Agnès Paquet-2017.

Absolument gourmand, croquant de fruits rouges.

 75 cl: 36.00 €



AOP Mercurey villages ~Domaine des Champs de l'Abbaye~ La Brigadière-2016.

Vibrant de chair.

 75 cl: 59.00 €



AOP Gevrey-Chambertin Domaine Fournier ~ 2016.


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

 75 cl: 78.00 €

Beaujolais

AOP Beaujolais villages ~ Domaine Richard Rottiers ~ La Sambinerie-2017.

Le Gamay dans toute sa gourmandise.

 75 cl: 37.00 €

AOP Moulin à Vent Domaine Richard Rottiers -Foudres- 2016.

Structuré, épicé et fin.



75 cl: 39.00 €



12 cl : 7.80 €

Loire

AOP Saumur Champigny - Domaine La Source du Ruault- 2016.

Cabernet franc d'une grande douceur, aux fruits rouges acidulés.



75 cl: 31.00 €



Languedoc

Domaine Dernacueillette -Hautes Corbières -2014.

Notes de mures croquantes, de chèvrefeuille et de minéral. Très charnu et gourmand avec des notes épicées, poivre blanc.



75 cl: 39.00 €



12 cl : 7.80 €

Vins de dessert :



AOP Rasteau Grenat ~ Domaine du Trapadis ~ 50cl – 2015.

Fin et digeste, légèrement sucré, pour le chocolat.

 50 cl: 41.50 €  12 cl : 9.50 €

AOP Rivesaltes ~ Parcé Frères « 17 ans ».

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

 75 cl: 43.00 €  12 cl : 8.60 €

AOP Jurançon ~ Domaine Camin Larredya ~ moelleux Costat d'Arrer – 2016.

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

 75 cl: 41.50 €  12 cl : 8.30 €

Les Bulles...

Domaine Berthollier – Crémant de Savoie « 85.3 » -

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

 75 cl : 36.00 €  La coupe 12 cl : 6.80 €

Domaine St Germain ~ méthode ancestrale rosée~« Coquelicot »

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

 75 cl : 29.00 €  La coupe 12 cl : 5.80 €

Champagne – Domaine Jean Baillette Prudhomme et ses filles :

 75 cl : 57.00 €  La coupe 12 cl : 9.80 €