



BISTROT D'EDMOND

Paris - Opéra

LA CAVE D'EDMOND

Btl
75cl

LANGUEDOC, Petit Grain de Mamour, Domaine du Bertassou
(Véritable vin d'apéritif, Léger, Fruité, Notes de Groseilles et Cerise)



30,0

BORDEAUX LES ANNÉREAUX, Domaine des Frères Hessel
(Tanins doux, Fruité et Spontané, Léger mais aussi et surtout Bio)



32,0

BOURGOGNE COTE CHALONNAISE, Chateau de Chamilly
(Finesse et Légèreté, Pinot Noir Plaisant, Fraicheur et Fruits Rouges)

36,0

TERRASSES DU LARZAC AOC SAINTE APOLLINE, Domaine Le Clos du Serres
(35% Grenache, 35% Syrah, 20% Cinsault, Fruits Noirs et Garrigue pour ce vin épicé et équilibré)

32,0

COTES DU ROUSSILLON AOC, "Classique", Mas Becha
(60% Syrah, 20% Grenache Noir, 20% Mourvèdre, Vif et Goutu avec de l'épice douce)

32,0

SAINTE ESTEPHE 2014, Chateau Beau-Site Haut-Vignoble
(Fin et fruité, Notes de fruits rouges et noirs, Belle Longueur en Bouche)

55,0

CHATEAUNEUF-DU-PAPE, Les Granières 2015, Chateau La Nerthe
(Intense au nez de cerises confites, de kirsch et d'épices. Tannins présents et souples)

51,0

COTES DE NUITS-VILLAGES, Coeur de Roches 2016, Frederic Magnien
(Complexe et Fruité, Pinot Noir sur notes d'épices et de poivre. Frais et Minéral)

49,0

CHIGNIN DE SAVOIE "Biodynamie", Domaine La Gerbelle
(Arômes légers d'Aubépine et de Noisette, Fraicheur et Minéralité)



30,0

POUILLY FUISSE 'Les Chevrières', Cave de Chaintré
(Frais & Rafraichissant, Arômes de Menthe Fraîche, Pêche et Citron Confit)

36,0

COTES DE GASCOGNE "Moelleux", Domaine St Lannes
(100 % Gras Menseng, Frais, Fruits blancs confits et Miel)

26,0

BOURGOGNE, VIRE CLESSE "Virolis", Domaine de la Verpaille
(Notes légères boisées et épicées, belle aromatique de fruits exotiques pour un vin exquis)

39,0

Louis Roederer, Brut Premier
(Vin élégant avec une texture ample et charnue, associé à des notes fruitées)

80,0

Louis Roederer, Brut, MAGNUM

150,0

NOS VINS ROUGES

NOS VINS BLANCS