

VINS BLANCS

Quand on parle de vins blancs, on pense directement aux notes minérales et cristallines des vins de Bourgogne. Seulement, la richesse et l'onctuosité des autres régions ne nous laissent pas indifférents chez Takao Takano.

Chablis / Samuel Billaud / Les Grands Terroirs / 2017

Un Chardonnay aux notes de pommes golden juteuses. Salinité et minéralité mettent en appétit.
25 euros

Vin de France / Guillaume Gilles/ Les Peyrouses / 2017

Des notes de fleurs blanches et de noyau d'abricot caractérisent ce vin blanc printanier, frais avec une finale amère. Laisser aérer ou carafer avant dégustation.
20 euros

Languedoc / Clos Marie / Manon / 2018

L'assemblage de 7 cépages languedociens donne ici un vin blanc charnu, suave tout en fraîcheur.
25 euros

Pouilly Fumé / Pabiot / Florilege / 2018

Le Sauvignon blanc se veut pur et végétal. On retrouve les arômes de Chèvrefeuille et de fleurs blanches.
25 euros

VINS ROUGES

La finesse des vins de Bourgogne, le caractère des vins de la vallée du Rhône et beaucoup d'autres découvertes.

Morgon / Hoppenot / Corcelette / 2018

Fruité sur une belle trame acide. Tanins élégants.
20 euros Gamay

Crozes Hermitage / Graillot / 2017

Une Syrah de caractère sur la jeunesse, épicée et mentholée.
25 euros

Givry / Joblot / Préface / 2018

Pinot noir sur le fruit rouge, la légèreté et la finesse.
30 euros

Côtes Catalan / Pithon / Laïs / 2016

Un vin sur le cassis frais, gourmand, charnu. A aérer avant dégustation.
25 euros