

La Cave de COCOTTE

CHAMPAGNES & VINS



Les chèques ne sont pas acceptés. Cartes ou espèces uniquement

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Champagnes



verre 12cl
2 200^F



bouteille 75cl
13 000^F

Nicolas Gueusquin Brut 1er Cru

- › Accords parfaits : apéritif, fruits de mer, poissons, fromage
- › Champagne équilibré et facile à boire

Nicolas Gueusquin Rosé

15 500^F

- › Accords parfaits : apéritif, viande blanches, dessert fruités, fromage doux
- › Champagne léger, minéral, gourmand et fruité

Nicolas Guesquin Blanc de Blancs 1er Cru

2 300^F 13 500^F

- › accords parfaits : huîtres, fruits de mer, poissons, fromage frais, apéritif
- › Champagne minéral et élégant

Drappier Brut

17 500^F

- › Accords parfaits : apéritif, viande blanches, poissons, fromage
- › Champagne de caractère, vineux, structuré

Moët & Chandon

21 000^F

- › Accords parfaits : apéritif, fruits de mer, poisson, cuisine légère
- › Champagne consensuel, équilibre entre fraîcheur et rondeur

Veuve Clicquot

23 600^F

- › Accords parfaits : apéritif, poisson en sauce, viande blanche
- › Champagne structuré, puissant, riche, sec et intence

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération



TOUS NOS PRIX SONT TTC

Vins rosés



verre 12cl



bouteille 75cl

CÔTES DE PROVENCE

Coteaux d'Aix

850^F

4 800^F

- › cépages : grenache, syrah, vinsault
- › accords parfaits : tapas, apéritif, salades, poisson
- › Rosé sec, frais et très aromatique

Château St Martin

6 750^F

- › cépages : grenache, vinsault, carignan
- › accords parfaits : apéritif, tapas, poissons, fruits de mer, viandes blanches
- › Rosé moderne, frais et qualitatif

La vie en rose - Sud-Ouest

850^F

4 900^F

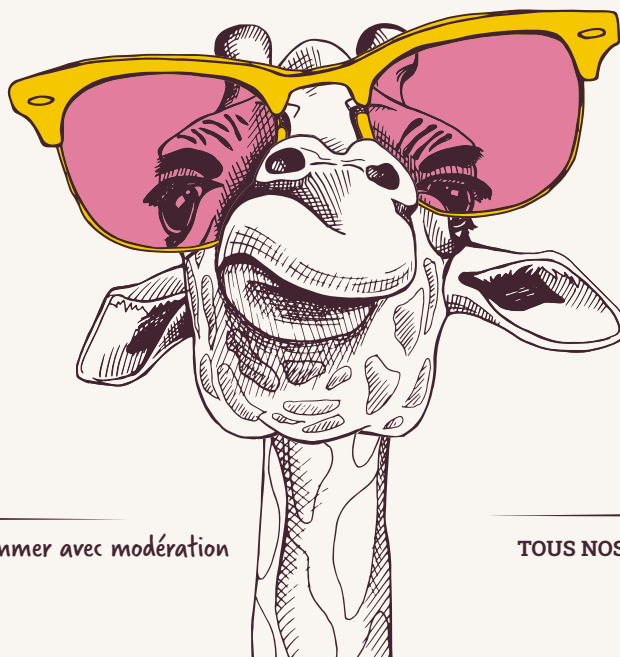
- › cépages : 100% Négrette
- › Robe claire aux reflets saumonés. En bouche, une fraîcheur acidulée mêle fruits rouges croquants et agrumes, avec une finale légère et gourmande.

LANGUEDOC ROUSSILLON

Lafage Galica

7 200^F

- › cépages : assemblage méditerranéen (mourvèdre, grenache noir, syrah)
- › accords parfaits : fruits de mer, crustacés, poissons, apéritif



Vins blancs



verre 12cl



bouteille 75cl

VALLÉE DE LA LOIRE

Cheverny

8 400^F

- › cépages : sauvignon blanc, chardonnay
- › accords parfaits : poissons, fruits de mer, fromages de chèvre, apéritif, tapas
- › Blanc sec, vif et très aromatique

Pouilly Fumé

7 350^F

- › cépages : sauvignon blanc
- › accords parfaits : fruits de mer, poissons, fromages de chèvre, apéritif
- › Blanc sec, minéral et aromatique

BOURGOGNE

Petit Chablis Domaine de la Perrière

1 200^F

6 500^F

- › cépages : chardonnay
- › accords parfaits : huîtres, fruits de mer, poissons, apéritif, fromage frais
- › Blanc sec, léger, très frais et minéral

Bourgogne Aligoté

6 000^F

- › cépages : aligoté
- › accords parfaits : apéritif, fruits de mer, poissons, fromage de chèvre
- › Vin simple, frais

VINS ÉTRANGER

Kaapzich - Afrique du Sud

5 500^F

- › cépages : 100% Chenin Blanc
- › Ce Chenin Blanc séduit par la fraîcheur de son fruit qui lui permet d'être bu autant à l'apéritif que pendant un repas.

Valpolicella - Italie

6 700^F

- › cépages : 100% Corvina Veronese
- Des arômes de cerise, de prune et des notes épicées. En bouche, il est léger, frais et bien équilibré, avec des tanins doux.



Vins blancs



verre 12cl



bouteille 75cl

LANGUEDOC ROUSSILLON

Chardonnay Château Lagrave

900^F

4 800^F

- › cépages : sauvignon blanc
- › accords parfaits : poissons, fromages de caractère, volaille, plats légers
- › Chardonnay facile et polyvalent

Sauvignon Château Lagrave

900^F

4 800^F

- › cépages : sauvignon blanc
- › accords parfaits : fruits de mer, coquillages, poissons, plats végétariens, salades, apéritif
- › Vin blanc sec, aromatique et vif

Lafage la Fabuleuse

5 600^F

- › cépages : assemblage de plusieurs cépages blancs Roussillon
- › accords parfaits : apéritif, fruits de mer, tartare de poisson
- › Vin ultra frais, aromatique et légèrement pétillant

SUD OUEST

Reine Margot Monbazillac _ Moelleux

900^F

5 000^F

- › cépages : sémillon dominant, sauvignon blanc muscadelle
- › accords parfaits : fromages persillés, dessert aux fruits, apéritif
- › Moelleux gourmand et sucré avec des notes de miel et de fruits confits

Baie orientale blanche - Sud-Ouest

1 100^F

6 700^F

- › cépages : 25% Muscadelle, 25% Muscat, 25% Gewurztraminer, 10% Viognier, 10% Riesling, 5% Pinot Gris
- › Blanc sec subtil, au nez flatteur de litchi, de pêche blanche, de rose, de fleur d'oranger, à la bouche ronde et acidulée à la fois, bien équilibrée.

Vins Rouges



verre 12cl



bouteille 75cl

BORDEAUX

Domaine La Grave Merlot

950^F

4 900^F

- › cépages : merlot
- › accords parfaits : lapin à l'ail, pintade aux noix, fromages à pâte fermentée
- › Vin fruité, gourmand et léger

Pomerol, Château Clocher d'Argent

10 500^F

- › cépages : merlot, cabernet
- › accords parfaits : filet de boeuf, magret de canard, agneau, plat en sauce, fromage
- › Vin riche mais très élégant, typique d'un bon Pomerol

Saint Julien

17 000^F

- › cépage : cabernet sauvignon, merlot, petit verdot
- › accords parfaits : viandes rouges, entrecôte, agneau, gibier, fromages
- › Vin élégant aux arômes de cassis, mûres et notes boisées.

Domaine La Grave Privilège

5 800^F

- › cépages : grenache, Mourvèdre, Syrah
- › accords parfaits : viandes rouges, gibier, plats en sauce forestière, cassoulet
- › Vin chaleureux qui exhale des senteurs de cerise à l'alcool, d'épices, de vanille, puis de fruits rouges confiturés (cassis, myrtilles), de cacao et de violette.

VALLÉE DE LA LOIRE

Saint Nicolas Bourgueil

850^F

4 800^F

- › cépage : cabernet franc
- › accords parfaits : charcuterie, viande blanche, grillades, fromage
- › Vin facile à boire, polyvalent et fruité

Vins Rouges



verre 12cl



bouteille 75cl

LANGUEDOC ROUSSILLON

Croix du Sud - AOP Corbières - Les Celliers d'Orfée 950^F 5 600^F

- › cépages : 35% Syrah, 35% Grenache, 30% Carignan
- › Jolie robe pourpre aux reflets violacés, limpides et brillants.

Premier nez intense marqué par les fruits noirs. Viennent ensuite des notes d'épices telles que le clou de girofle. Fin de bouche aux notes d'épices douces.

Mas Nicolas Faugère bio 1 100^F 5 400^F

- › cépages : syrah, grenache, mourvèdre
- › accords parfaits : grillages, agneau, cuisine relevée
- › Vin avec caractère + fraîcheur minérale

Bergerie de l'Hortus, Pic Saint Loup 6 500^F

- › cépages : syrah, grenache, mourvèdre
- › accords parfaits : grillades, volailles, tapas
- › Vin gourmand, frais et élégant

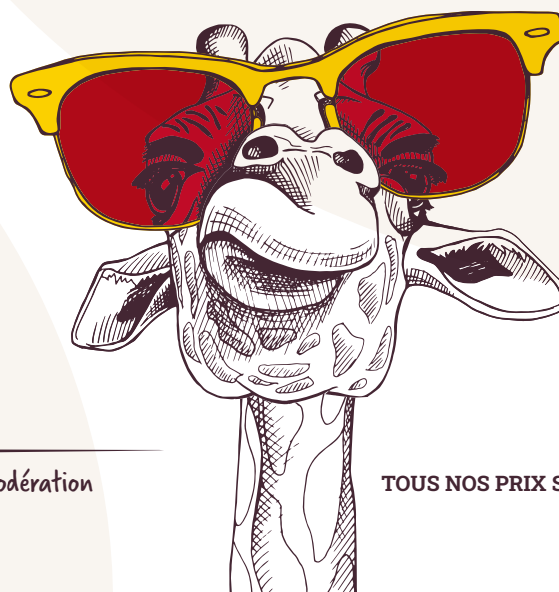
Narassa Lafage 5 600^F

- › cépages : grenache, syrah
- › accords parfaits : viande, agneau, plat en sauce
- › Vin puissant, solaire et gourmand presque sucré

BEAUJOLAIS

Saint Amour Domaine des fond 7 200^F

- › cépages : gamay
- › accords parfaits : volaille, porc, veau, grillades
- › Vin gourmand et élégant aux arômes de fruits rouges et de fleurs, avec une belle fraîcheur et des tanins soyeux



Vins Rouges



verre 12cl



bouteille 75cl

BOURGOGNE

Bourgogne Pinot Noir

1 200^F

6 400^F

- › cépages : pinot noir
- › accords parfaits : volailles, viande blanche, plats délicats, fromages doux
- › Tanins très fins, léger, finesse et précision

Mâcon rouge prosper Maufoux

5 500^F

- › cépages : gamay, pinot noir
- › accords parfaits : charcuterie, viande blanches, salades composées, cuisine italienne

VALLÉE DU RHÔNE

Séduction - Côte du Rhône

7 500^F

- › cépages : 90% Syrah, 10% Viognier
- › Nez de fruits rouges et noirs avec épices. Bouche ronde, texture soyeuse, discrète touche de fût.

Crozes Hermitage

1 200^F

6 400^F

- › cépages : syrah
- › accords parfaits : viande rouge, agneau, plats en sauce
- › Vin fruité et souple, légèrement épicée

