L'Archevêché

DEPUIS 1994

VINS AU VERRE – 14 CL

Rosés

Domaine de la Cadenière – « Léonie » — **7€**
Coteaux d'Aix-en-Provence – AOP
Une identité provençale en Alpilles et Méditerranée

Blancs

Domaine de la Cadenière – « Léonie » — **7€**
Coteaux d'Aix-en-Provence – AOP
Une identité provençale en Alpilles et Méditerranée

Vignerons des Terres Secrètes « Les Préludes » — **7,50€**
Bourgogne – AOP
Chardonnay – Bouche ronde, finale minérale et persistante. Une expression raffinée de la Bourgogne.

Domaine Tariquet – « Premières Grives » — **7,50€**
Côtes de Gascogne – IGP
Blanc demi-sec aux arômes fruités et floraux

Rouges

Domaine de la Cadenière – « Léonie » — **7€**
Coteaux d'Aix-en-Provence – AOP
Souple et élégant avec quelques touches végétales

Chapoutier – « Belleruche » — **7€**
Côtes du Rhône – AOP
Équilibré avec des arômes de fruits rouges et d'épices

Domaine de Verquière — **8€**
Côtes du Rhône Villages – Plan de Dieu – AOP
Un Rhône velouté et souple

LES BULLES – 12 CL

Prosecco « Extra Brut » — **7€**
Frais et élégant

Champagne Closquinet – « Brut Tradition » — **12€**
Équilibré et raffiné – Exploitation familiale – Vignerons de génération en génération depuis 1785

CHAMPAGNES – 75 CL

Champagne Closquinet – « Brut Tradition » — **70€**

Champagne Ruinart – « R de Ruinart » — **95€**

Champagne Ruinart – « Blanc de Blancs » — **135€**

BOUTEILLES – 50 CL

Domaine de l'Olibaou — **25€**
Méditerranée – IGP
Blanc · Rosé · Rouge

LES ROSÉS – 75 CL

— Provence —

Domaine de la Cadenière – « Léonie » — **32€**
Coteaux d'Aix-en-Provence – AOP
Belle fraîcheur provençale, tendre et élégant

Domaine de l'Olibaou – « Diamant » — **35€**
Méditerranée – IGP
Vin délicat et frais, notes d'agrumes, arômes de pamplemousse et litchi

Maison Saint Aix – « Aix Rosé » — **36€**
Coteaux d'Aix-en-Provence – AOP
Un vin qui incarne l'essence pure et authentique de la Provence

Mas de Cadenet – « Sainte-Victoire » — **38€**
Côtes de Provence – Sainte-Victoire – AOP
Considéré comme la plus juste expression du cru Sainte-Victoire

Château Henri Bonnaud – « Palette » — **54€**
Palette – AOP
Finesse et élégance avec une longueur en bouche persistante

LES BLANCS – 75 CL

— Provence —

Domaine de la Cadenière – « Léonie » — **32€**
Coteaux d'Aix-en-Provence – AOP
Identité provençale

Domaine de l'Olibaou – « Diamant » — **35€**
Méditerranée – IGP
Ample et rond, marqué par des arômes épicés, légèrement vanillés

Maison Saint Aix – « Aix Blanc » — **36€**
Coteaux d'Aix-en-Provence – AOP
Expression raffinée provençale qui révèle avec élégance la fraîcheur et la complexité

Mas de Cadenet – « Sainte-Victoire » — **38€**
Côtes de Provence – Sainte-Victoire – AOP
Minéral et tendu

Minuty Prestige — **42€**
Côtes de Provence – AOP
Vif et généreux

Château Henri Bonnaud – « Palette » — **54€**
Palette – AOP
Belle intensité marquée par de délicats arômes de fleurs blanches

— Vallée du Rhône – Septentrionale —

Paul Jaboulet Aîné – « Les Jalets » — **48€**
Crozes-Hermitage – AOP
Attaque vive et florale

Paul Jaboulet Aîné – « Le Grand Pompée » — **52€**
Saint-Joseph – AOP
Arômes toastés avec des notes de noisettes

Paul Jaboulet Aîné – « Les Cassines » — **68€**
Condrieu – AOP
Viognier – Issu de vignes abruptes – Notes subtiles d'abricot, de pêche

— Bourgogne —

Vignerons des Terres Secrètes « Les Préludes » — **34€**
Bourgogne – AOP
Chardonnay – Bouche ronde, finale minérale et persistante. Une expression raffinée de la Bourgogne.

Domaines Albert Bichot – « Les Charmes » — **42€**
Mâcon-Lugny – AOP
Notes fraîches de fruits et d'agrumes

Domaines Albert Bichot — **68€**
Pouilly-Fuissé – AOP
Fruits blancs, épices, boisé vanillé discret

Domaines Albert Bichot — **78€**
Santenay – AOP
Bouquet délicat de fleurs blanches, agrumes et fruits exotiques

— Vallée de la Loire —

Domaine de Ladoucette — **54€**
Pouilly-Fumé – AOP
Sauvignon blanc – Vin emblématique de l'appellation. Belle vivacité florale et délicat en bouche

— Bordeaux —

Lagrave-Martillac — **58€**
Pessac-Léognan – AOP
Sauvignon · Sémillon – Blanc sec ample et racé avec une attaque douce et délicate

LES ROUGES – 75 CL

— Provence —

Domaine de la Cadenière – « Léonie » — **32€**
Coteaux d'Aix-en-Provence – AOP
Identité provençale

Domaine de l'Olibaou – « Cuvée Sandrine » — **35€**
Méditerranée – IGP
Tanins soyeux et délicats légèrement réglissés

Mas de Cadenet – « Sainte-Victoire » — **38€**
Côtes de Provence – Sainte-Victoire – AOP
Charnu et fruité, tanins veloutés

Minuty Prestige — **42€**
Côtes de Provence – AOP
Structuré avec des arômes de fruits rouges et une belle persistance

Château Henri Bonnaud – « Palette » — **58€**
Palette – AOP
Un vin élégant riche en tanins soyeux

— Vallée du Rhône – Méridionale —

Chapoutier – « Belleruche » — **34€**
Côtes du Rhône – AOP
Équilibré avec des arômes de fruits rouges et d'épices

Domaine de Verquière — **38€**
Vacqueyras – AOP
Un Vacqueyras typé charmeur et soyeux

Domaine de Verquière — **46€**
Gigondas – AOP
Fruits rouges, garrigue et poivre

Château Gigognan – « Clos du Roi » — **78€**
Châteauneuf-du-Pape – AOP
Richesse aromatique avec des arômes de cerise, de fruits mûrs et épices

— Vallée du Rhône – Septentrionale —

Paul Jaboulet Aîné – « Les Jalets » **48€**
Crozes-Hermitage – AOP
L'attaque est gourmande, agréable avec une finale sur une note de réglisse

Chapoutier – « Deschants » **52€**
Saint-Joseph – AOP
« Deschants » contribue à la réussite de cette syrah, où se côtoient richesse, maturité et fraîcheur

— Bourgogne —

Domaines Albert Bichot – « Les Dames Huguettes » **52€**
Hautes-Côtes de Nuits – AOP
Bouquet fin aux notes de fruits rouges. Bouche ronde et charnue

Domaines Albert Bichot – « Clos Rousseau » **72€**
Santenay 1er cru – AOP
Ce Premier Cru exprime avec élégance toute le finesse de la Côte de Beaune méridionale

— Bordeaux —

Château Sénéjac **44€**
Haut-Médoc – AOP
Un grand Médoc. Souple, riche et fruité

Château Haut Saint-Brice **48€**
Saint-Émilion Grand Cru – AOP
Le fruit s'exprime sans lourdeur avec des tanins suaves

Château La Commanderie – Cru Bourgeois **54€**
Saint-Estèphe – AOP
Vin suave et concentré, avec une texture soyeuse et un bel équilibre

Connétable Talbot **78€**
Saint-Julien – AOP
Un second vin d'exception qui reflète le savoir-faire du château Talbot. Complexité, équilibre et élégance

Château Talbot – 4e grand cru classé en 1855 **146€**
Saint-Julien – AOP
Connu comme l'un des plus grands crus du Médoc. Belle finesse et richesse aromatique

Nos vins contiennent des sulfites
Prix nets, service compris