

LES BEAUJOLAIS

Pour mémoire , 12 grands crus de Beaujolais : Regnié – Brouilly – Morgon – Chenas – Moulin à vent

Chiroubles – Julienas – ST amour – Cotes de Brouilly- Fleurie

Beaujolais Blanc Seduction Girin Blanc

A coté des vins rouges et rosés , quelques blancs sont élaborés à partir de Chardonnay .

13,50° 9,5

Ce cépage mondialement reconnu , 100 % Chardonnay , est utilisé pour vinifier ces grands blancs de vignoble . Les terres de prédilection pour élaborer ces vins se trouvent à l'extérieur Nord du vignoble et au Sud Ouest de Villefranche s/Saône . Zone de transition entre les terrains siliceux des crus et ceux calcaires du Mâconnais .

En bouche , vins gouleyants , faciles à déguster , et accompagnant des plats à base de poissons ou crustacés ; et à l'apéro avec des toasts au poisson (tarama)

Robe brillante avec des reflets verts , des arômes subtils d'agrumes .

Beaujolais Rouge - REGNIE Château de Pizay

L'appellation REGNIE s'étend sur 650 ha et représente annuellement une production moyenne de 36 000 hl ; C'est le dernier né des crus Beaujolais depuis 1988, il est le plus Beaujolais des crus .

13° 11,20

L'appellation Regnié protégée , c'est 5 ha et 30.000 bouteilles par an .Vendanges manuelles sur un sol granitique .

Le Château de Pizay produit des vins typés et remarquables par leur arôme de framboise et de cassis ; avec une note de prune et une évolution sur des petits fruits rouges et une pointe épicée en finale .

Les vignes sont plantées sur des coteaux à 350 m . d'altitude , orientées Sud Est . Le cépage caractéristique et unique du cru Régnié est le gamay noir à jus blanc .

CHENAS - Domaine BENON

Cette appellation s'étend sur 240 ha , c'est la plus rare appellation du Beaujolais , au cœur des crus du Nord .

13,5° 11,40

Noble et soyeux - Exposition Est -Sud Est sur des coteaux granitiques autrefois plantés de chênes . On retrouve essentiellement des arômes d'épices et fruits à noyau , comme la prune . En bouche , belle structure fruitée et soutenue . Tannins élégants et équilibrés avec de subtiles notes boisées .

JULIENAS - Les Diorites Perrachon

Le Julienas est un vin riche, puissant , nerveux et coloré . S'étend sur une superficie de 565 ha et produit 24000 hl

13° 9,95

est un cru impérial d'après l' etymologie : Julienas tiendrait en effet son nom de Jules César . Avec une robe superbe .Il est sur un terroir au caractère affirmé .Coteaux granitiques au sol très caillouteux . Il détient tout son potentiel dans ses arômes de fruits noirs bien murs qui éclatent en bouche . Il accompagne les viandes blanches , volailles en sauce , coq au vin ou gibiers . Vieillessement de 4 à 5 ans , mais peut se consommer dans sa jeunesse .

Restaurant - Le M La Baule

Dîner du 20 Novembre 2024

M

Apéritif

Rillettes de maquereaux

M

Entrée

Terrine de campagne aux pistaches
et au Foie Gras

M

Plat

Saucisse de Morteau fumée,
pommes de terre et choux confits,
sauce vin rouge

M

Dessert

Figues rôties au pain d'épices, crème
diplomate à la pistache et éclats de
Petit Lu nantais

