



CEP BAULOIS

- Jeudi 20 août 2026 -



BARON DE
BERNAJ

Origine : Cultivé en Sicile, on le trouve notamment dans la province de Trapani où il est la variété exclusive de la commune de Marsala. Pour la petite histoire, c'était LE cépage favoris de Jules César.

Cépages : Grillo. Cette vigne a la particularité d'avoir une teneur en sucre plus élevée que les autres raisins blancs et des propriétés organoleptiques particulières (notamment sa texture).

Robe : Jaune pâle.

Nez : Fruits frais et notes florales.

Bouche : Doux et équilibré. Fraîcheur qui le rend très agréable.



LE BERNE
ROSSO DI
MONTEPULCIANO

Origine : Cultivé en Toscane, à Cervognano, sur un terrain vallonné avec des vignobles orientés vers le sud parfait. Le nom "Le Berne" vient de l'étrusque "Verna" ou "Verena" qui signifie "entouré de collines". Terroir essentiellement granitique, couvert de limon fertile et de pierre calcaire.

Cépage : Sangiovese. Fermentation spontanée sans ajout de levures.

Robe : Rubis violacé.

Nez : Fruits rouges.

Bouche : Fruité, avec des saveurs équilibrées. La finale est longue avec des tanins légers.





LUNARIA COSTE
DI MORO RISERVA
BIO-DEMETER

Origine : Produit par le domaine biodynamique Oleoria Vinicola Orsogna, situé à Orsogna dans les Abruzzes, ce vin reflète une viticulture respectueuse de la nature et du terroir. Il est issu d'une fermentation pelliculaire (au contact de la peau du raisin) de trente jours en levures indigènes.

Cépages : Elaboré à partir de 100% Montepulciano, ce vin a vieilli en fûts de chêne.

Robe : Sombre et profonde.

Nez : Réglisse, confiture de cerises noires, légères notes de cacao et de grillé.

Bouche : Ample et intense, tanins enrobés, finale d'amande.



FRANCIACORTA
BRUT DE CA'
DEL DIAVOLO

Origine : Ce vin voit le jour sur les collines morainiques au sud du lac d'Isèo dans la province de Brescia, une région historiquement dédiée à la viticulture. Le climat continental, avec de fortes amplitudes thermiques, favorise une maturation lente des raisins et développe des arômes intenses et une acidité équilibrée.

Cépages : Chardonnay et Pinot Noir.
Elaboré selon la méthode traditionnelle.

Robe : Jaune paille, lumineuse.
Perlage fin et persistant.

Nez : Fleur blanche, pomme verte. De subtiles notes de croûte de pain dues à l'élevage sur lies. Des touches fruitées et une légère minéralité.

Bouche : Structure équilibrée, acidité vive et finale citronnée. Mousse crémeuse et finale harmonieuse conservant fraîcheur et belle longueur.



Restaurant - Le M La Baule

Dîner du 20 Août 2026

M

Apéritif

Rillettes de poisson

M

Entrée

Melon au Jambon sec

M

Plat

Osso Buco du M

M

Dessert

Tiramisu au Café

