



Amelios sur Bernard

**Notre selection de vins en importation privée (blanc)
28 \$ la bouteille (► 7 \$ verre)**

► AUX 4 VENTS - VIN DE PAYS DE L'HÉRAULT 2009 – LANGUEDOC, FRANCE

25% Sauvignon, 20% vermentino, 20% roussane, 15% viognier, 15% chardonnay, 5% muscat sec

Dégustation : Robe jaune clair et limpide aux reflets verts. Au nez des arômes de fruits très fins et intenses de raisins frais, de fleurs blanches et d'anis. Bouche légèrement citronnée et aérienne.

CHÂTEAU CHADEUIL - A.O.C. BORDEAUX 2008 – BORDEAUX, FRANCE

100% Sauvignon

Dégustation : Robe jaune brillante avec des nuances vertes. Bouquet agréable et fruité avec une touche florale. Attaque vive et très aromatique avec une finale sur des arômes d'agrumes.

*Notre selection de bières
importées
6.50 \$ la bouteille*

Birra Moretti – Italie (Blonde 4.6% alc.)

Czechwar – République Tchèque (Blonde 5% alc.)

McEwans Scotch Liquor Malt – Scotland (Brun 8.5% alc.)

Sagres - Portugal (Dorée 5% alc.)



Amelios sur Bernard

Notre sélection de vins en importation privée (rouge)

28 \$ la bouteille (► 7 \$ verre)

► AUX 4 VENTS - VIN DE PAYS DE L'HÉRAULT 2009 – LANGUEDOC, FRANCE

60% Cabernet franc, 30% mourvèdre, 10% grenache

Dégustation : Robe rouge rubis très brillante. Arômes de jeunesse dominants de petits fruits rouges. Bouche charnue. Bel équilibre entre les tanins et le fruit. Vin gouleyant et très frais.

PLUME SYRAH GRENACHE 2009 - PAYS DES COTEAUX DU LIBRON – LANGUEDOC , FRANCE

50% Syrah, 50% grenache

Dégustation : Robe rouge grenat. Arômes de fruits rouges bien mûrs. Bouche tendre, vive et épicée.

ANTICA ENOTRIA PUGLIA I.G.T. 2008 - POUILLES – ITALIE (BIOLOGIQUE)

100% Sangiovese

Dégustation : Robe rouge rubis avec des reflets grenat. Nez intense aux parfums caractéristiques de cerise, de prune avec une touche d'épices. Vin parfaitement équilibré, sec aux tanins élégants avec du corps. Sa fraîcheur et ses tanins en font un vin avec une grande personnalité.

TONS DE DUORUM 2008 - DOURO – PORTUGAL

50% Touriga Franca, 30% Touriga Nacional, 20% Tinta Roriz

Dégustation : Aroma dominated by ripe black fruits, like blackberries and prunes well integrated with aromas from ageing in barrels. Well balanced acidity, soft & ripe tannins, resulting in an elegant wine