

Vins blancs, mousseux et rosés

Afrique du Sud

Laibach, The Ladybird 2009, Coastal Region 42.00\$

Canada

Ontario

Peninsula Ridge, Sauvignon Blanc AV Lepp Vineyards 2007, Niagara Lakeshore 49.00\$

Clos Jordanne, Chardonnay Village Réserve 2008, Niagara Peninsula 58.00\$

Québec

Domaine L'Ange Gardien, L'Ange Gardien, Vin Blanc Fortifié, L'Ange Gardien (375 ml Liqueureux) 38.00\$

Domaine L'Ange Gardien, L'angerose 2010, L'Ange Gardien (500 ml Rosé demi-sec) 26.00\$

Vignoble Rivière Du Chêne, Le Rosé Gabrielle, Saint-Eustache 35.00\$

Vignoble Rivière Du Chêne, Cuvée William Blanc, Saint-Eustache 35.00\$

Domaine Pinnacle, Cidre de Glace Pétillant 2005, Frelisburgh (375 ml Liqueureux) 48.00\$

Espagne

Segura Viudas, Cava brut reserva (vin mousseux) 32.50\$

300 Dias de Sol, Airen 2009, Vino de la tierra de Castilla 35.00\$

États-Unis

Conundrum, California White Table Wine 2007, Caymus Vineyards (375 ml) 32.00\$

Iron Horse, Wedding Cuvée 2006, Russian River Valley (vin mousseux) 55.00\$

Vins blancs, mousseux et rosés

France

Alsace

Domaine Ostertag, Les Vieilles Vignes de Sylvaner 2008, Alsace A.O.C	49.00\$
Kuhlmann-Platz, Riesling Rosacker 2007, Alsace Grand Cru A.O.C.	52.50\$
Domaine Ostertag, Riesling 2007 Muenchberg, Alsace Grand Cru A.O.C.	100.00\$

Bourgogne

Joseph Faiveley, Chardonnay 2009, Bourgogne A.O.C. (375 ml)	30.50\$
Domaine du Vissoux, Beaujolais Blanc 2009, Bourgogne A.O.C.	49.00\$
Jean-Marc Brocard, « Les Vieilles Vignes de Sainte-Claire » Chablis 2009 A.O.C.	62.00\$
Robert Denogent, Les Tâches 2008, Macon-Fuissé A.O.C.,	65.50\$

Bordeaux

Hommage de La Grave, Rosé 2009, Vin de Table	48.50\$
Chateau Guiraud 2002, Sauternes 1 ^{er} cru A.O.C. (375 ml) (Liquoreux)	90.00\$
Chateau de Fargues 2003, Sauternes A.O.C. (Liquoreux)	195.00\$

Champagne

Paul Goerg, Premier Cru 2004 Brut, Côte des Blancs, Champagne A.O.C. (Vin mousseux)	90.00\$
Forget-Brimont, Brut Rosé, Premier Cru, Champagne A.O.C. (Vin mousseux)	96.00\$

Vins blancs, mousseux et rosés

Languedoc-Roussillon et Sud-Ouest

Domaine Reine Juliette, Picpoul de Pinet 2010, Côteaux du Languedoc A.O.C.	35.00\$
Château Les Pins 2008, Côtes du Roussillon A.O.C.	46.00\$
La Préceptorie, Les Terres Nouvelles 2008, Côtes du Roussillon A.O.C.	55.00\$
Domaine Bellegarde 2006, «La Pierre-Blanche», Jurançon Sec A.O.C.	58.00\$
Chateau Jolys 2006, «Cuvé Jean» Jurançon A.O.C. (Liquoreux)	54.00\$

vallée de la Loire

Louis Roche, Saumur 2009, Saumur A.O.C.	34.00\$
Chateau de la Roulerie, Chenin Sec 2009, Anjou A.O.C.	45.50\$
Joseph Landron, Amphibolite Nature 2009, Muscadet A.O.C.	45.00\$
Hervé Villemade, Le Domaine du Moulin 2008, Cheverny A.O.C.	45.00\$
Château de la Roulerie, Les Terrasses 2009, Anjou A.O.C.	64.00\$

Vins de Pays

Domaine de la Ferrandière, Viognier 2009, Vin de Pays d'Oc	35.00\$
Pech Redon, Les Genêts 2002, Vin de pays d'Oc	60.00\$

Italie

Casa Girelli, Lamura Rosé, Nero D'Avola 2009, Sicilia I.G.T.	32.50\$
Nestore Bosco, Eclipse 2009, Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.	32.50\$
Tenimenti Angelini, Tutto Bene 2009, Toscana Bianco I.G.T.	36.00\$
Fantinel, Vigneti Sant-Helena, Ribolla-Gialla delle Venzie I.G.T.	44.00\$

Vins blancs, mousseux et rosés

Portugal

Herdade das Albernoas 2007, Vinho regional Alentejano 28.00\$

Poças, Coroa d'Ouro 2009, Douro D.O.C. 30.00\$

Suisse

Neuchâtel, Domaine E. de Montmollin Fils, AOC 40.00\$

Slovaquie

Bott Frigyes, Grand 3 2009 38.50\$

À l'achat de l'agenda du vin « Le Lapeyrie », nous vous remettons 10\$ de rabais pour votre prochaine visite. Une bonne idée cadeau !!!

Vins rouges

Argentine

Bodega Furlotti, Soluna, Malbec 2006, Mendoza	46.50\$
Clos de Los Siete, Par Michel Rolland, Mendoza	52.50\$

Canada

Colombie-Britannique

Osoyoos Larose, Le grand vin 2006, VQA, Okanagan Valley V.Q.A.	90.00\$
--	---------

Québec

Domaine des Côtes D'Ardoise, Haute Combe 2008, Dunham, Québec	34.00\$
Vignoble Rivière du Chêne, Phénix rouge 2008, Saint-Eustache, Québec	44.00\$

Chili

Las Vertientes, Arboleda 2008, Cabernet Sauvignon, Valle de Aconcagua	44.00\$
Ninquen, Mountain Vineyard 2008, Colchaga, Chili	64.00\$

Espagne

Campos de Viento, Estate Wine Tempranillo 2009, Uclés, Espagne	32.00\$
Palacios Remondo, La Vendimia 2009, Rioja D.O.	38.00\$
Avaniel, Tempranillo 2009, Ribera Del Duero D.O.	38.00\$
Barranco Oscuro, BO 2, Vino De Mesa	42.00\$
Gran Coronas, Cabernet Sauvignon 2005, Miguel Torres, Penedès D.O.	44.50\$
300 Dias de Sol, Tempranillo 2009, Vino de la tierra de Castilla	35.00\$

Vins rouges

Vinya l'hereu, Petit Grealo 2006, Costers del Segre D.O.	45.00\$
Pena Roble, Tempranillo Crianza 2004, Ribera Del Duero D.O.	50.00\$
Clos Gebrat, Crianza 2008, Priorat D.O.C.	52.00\$
Bodega Marañones, Labros Garnacha 2008, Vinos de Madrid D.O.	65.00\$
Cims de Porrera, Solanes 2005, Priorat D.O.C.	65.00\$
Lacrusset, 6 Sombreros 2004, Rioja D.O.C.	70.00\$

États-Unis

Easton, Zinfandel 2008, Amador County, Californie	46.00\$
Lot 96, Foppiano Vineyards, Californie, États-Unis	43.00\$
Edmunds St-John, Parmelee-Hill Vineyard Syrah 2005, Sonoma,	78.00\$
Pleiades, Thackrey Vintner, Bolinas, Californie, États-Unis	80.00\$

France

Bordeaux

Chateau Roux de Beaucés 2008 Merlot-Cabernet, Bordeaux A.O.C.	34.00\$
Château L'Escart 2008, Cuvée Julien, Bordeaux Supérieur A.O.C.	42.00\$
Chateau de la Grave 2006, Côtes de Bourg A.O.C.	44.00\$
Château Gombaude Guillot 1999, Pomerol A.O.C.	58.00\$
Chateau Garraud 2006, Lalande-de-Pomerol A.O.C.	58.00\$
Château Destieux 1998, Saint-Émilion Grand Cru A.O.C.	120.00\$

Vins rouges

Bourgogne

Château de Pizay, Morgon 2009 A.O.C.	46.00\$
Domaine Jean Fournier, Pinot Noir 2009, Bourgogne A.O.C.	47.50\$
Domaine Fougeray de Beauclair, Marsannay « Saint-Jacques » 2006 A.O.C.	78.00\$

Côtes du Rhône

Domaine du Vieux Lazaret, Chateauneuf-du-Pape 2007, A.O.C. (375 ml)	36.00\$
Pierre-Henri Morel, Signargues 2008, Côtes du Rhône 2008, A.O.C	45.00\$

Jura

Domaine de la Renardière, Poulsard 2009, Arbois- Pupillin A.O.C.	46.50\$
---	---------

Languedoc-Roussillon

Chateau Prieuré Borde-Rouge, Rubellis 2008, Corbières A.O.C.	38.00\$
Cabestany, La Cuvée Maitre de Cabestany 2009, Côtes du Roussillon A.O.C.	38.00\$
Pure, Cabernet Sauvignon 2006, Domaine de Brau, Vin de Pays D'Oc,	38.50\$
Domaine de Fabrègues, Le Cœur 2007, Coteaux du Languedoc A.O.C.	46.00\$
Domaine Rimbert, Le Mas au Schiste 2007, Saint-Chinian AOC	52.00\$
Domaine La Tour Penedesses, Les Raisins de la Colère 2009 Faugères A.O.C.	76.00\$

Provence

Louis Roche, Ventoux 2006, Ventoux A.O.C.	32.00\$
---	---------

Vins rouges

Sud-Ouest

Chateau Bouscassé 1999, « Vieilles Vignes », Madiran A.O.C. 95.00\$

vallée de la Loire

Domaine Guiberteau 2006, Saumur A.O.C. 55.00\$

Vin de pays

Mas des Tourelles, Merlot 2009, Vin de Pays d'Oc 30.00\$

Yves Cuilleron, Syrah 2009, Pays des collines rhodaniennes 45.00\$

Domaine Ferrer Ribière, Carignan Vignes de 100 ans 2005, Vin de pays des Côtes Catalanes 46.00\$

Italie

Émilie-Romagne

Moma 2007, Rubicone I.G.T., Umberto Cesari 37.00\$

Yemula 2007, Sangiovese-Merlot, Rubicone I.G.T., Umberto Cesari 62.00\$

Frioul

Fantinel, Borgo Tesis, Cabernet Sauvignon 2009, Friuli Grave D.O.C. 37.00\$

Latium

Terre dei Volci 2004, Velletri Reserva D.O.C., Co.Pro.Vi 38.00\$

Vins rouges

Piedmont

Chiappone Armando, Freisa d'Asti 2006 D.O.C.	42.00\$
Sylvio Grasso, Barbera d'Alba 2008 D.O.C.	52.00\$
Vietti, Dolcetto d'Alba 2009 D.O.C.	54.00\$
Silvio Nardi, Brunello Di Montalcino 2004 D.O.C.G.	90.00\$
Aurelio Settimo, Le Rocche, Barolo 2004 D.O.C.G.	92.00\$

Toscane

Castiglioni Del Bosco, Rosso Di Montalcino 2007, D.O.C.	60.00\$
Carpineto, Farnito 2005, Cabernet Sauvignon I.G.T.	60.00\$
San Donatino, Poggio Ai Mori, Chianti Classico 2007, D.O.C.G.	61.50\$
Marchese Antinori, Chianti Classico Riserva 2006, D.O.C.G.	62.00\$
Il Boro, Toscana 2007, I.G.T.	105.00\$

Vino da Tavola

Vajra, Il Merlonero 2007, Rosso da Tavola	40.50\$
---	---------

Liban

Clos Saint-Thomas, Les Gourmets 2007, Bekaa Valley	32.00\$
Château Kefraya, Comte de M 2002, Bekaa Valley	88.00\$

Portugal

Herdade Paço do Conde, Colheita Seleccionada 2007, Alentejano,	46.00\$
--	---------

Le VIN VOUS PASSIONNE ?

Offrez-vous une formation de 12 heures sur l'initiation à la dégustation des vins, présentée par notre sommelier Giovanni.

Informez-vous auprès du personnel de service pour plus de détail !