

JR Vins spéciaux au verre

Vins spéciaux au verre.

Grâce à une aiguille creuse introduite dans le bouchon, le Coravin, un ouvre-bouteille très particulier, permet de conserver la bouteille fermée et évite ainsi l'oxydation du vin par le contact avec de l'oxygène. Pour remplir le vide, de l'argon est alors injecté dans la bouteille.

Le système Coravin nous permet ainsi de servir des vins spéciaux au verre.

BLANC au verre

2014	Domaine J. Reverdy, "La Reine Blanche" Sancerre <i>100% Sauvignon Blanc</i>	€ 10,50
2008	Domaine Didier Dagueneau, "Blanc Fumé de Pouilly" <i>100% Sauvignon, 12 maanden barrique</i>	€ 32,00
2006	Dom. Olivier. Laflaive, Chassagne- Montrachet <i>100% Chardonnay, 18 maanden barrique</i>	€ 20,00
2013	Barco del Corneto, Rueda, Spanje BIO <i>100% Verdejo, 9 maanden barrique en sur lie</i>	€ 11,00
2013	Domaine M & S Ogier D'Ampuis, Condrieu BIO <i>100% viognier</i>	€ 15,00

ROUGE au verre

2010	Château Gree Laroque, Bordeaux Supérieur <i>90% merlot, 10% Cabernet Franc, 12 maanden barrique</i>	€ 12,50
2013	Thomas Rouanet, "La Voltigeur" Natuurwijn <i>100% Carignan, 18 maanden barrique, 5 ha</i>	€ 13,50

2010	Le Soula, Côtes de Catalanes, Roussilon <i>71% Carignan, 25% Syrah, 4% Grenache, 20 maanden barrique</i>	€ 13,00
2009	Domaine de Montille, Beaune, 1er Cru "Les Sizies"	€ 23,00
1993	Marchesi Antinori "Tignanello"	€ 42,00
2008	Vergelegen "V" <i>100% Cabernet Sauvignon, 22 maanden nieuw barrique</i>	€ 28,00