

Les Vins du 20

Bonjour
Voici ma sélection de vins du moment,
influencé aussi bien par la cuisine d'Antoine
que par mes papilles.
Cette sélection se veut accessible et varié.
Cependant si vous n'avez envie de choisir,
si vous avez envie de vous laisser faire ,
mon équipe et moi même
irons vous chercher un coup de cœur,
une découverte à travers cette carte des vins

Benoît

Le 20 Blanc

Île de France

La Bouche du Roi	Chardonnay	verre 12,5cl	bt75cl	8.70€	52€
La Bouche du Roi	sauvignon				52€

Loire

Sancerre AOP, Domaine de la Chézatte					43€
Cheverny AOC, Philippe Loquineau					36€
Pouilly Fumé AOP, Hubert Veneau					48€
Valençay AOP, Domaine Roy		6.30€			31€

Bourgogne / Beaujolais

Bourgogne Côtes d'Or AOP, Cht Philippe le Hardy	8.30€				46€
Montagny AOP, François Berthenet					56€
Bourgogne AOP, Romuald Petit					36€
Beaujolais Village AOP, Domaine des Nuges					38€
Saint Véran AOP, Clos de la Boisserolle					49€

Bordeaux / Sud-Ouest

Sainte-Foy Bordeaux AOC, <i>Le Blanc</i> by Hostens-Picant					42€
Vdf le Vilain petit canard de Laplace demi sec					25€

Rhône / Sud Est

Vdf Roussane Terres Dorées					36€
Crozes-Hermitage AOP, Domaine des Rémizières	8.30€				46€
Vdf Mogul Mas Théo type oxydatif					28€

Languedoc - Roussillon

Corbières AOP, Domaine de la Cendrillon «Nuance»					26€
Vin de Pays d'Oc IGP, Arrogant Frog					19€
Minervois AOP, Domaine Cailhol Gautran					21€
Collioure AOP, Clos de Paulilles Cap Béar	12.20€				62€
Côtes Catalane AOP, Parcé Frères macabeu					22€
Côtes Catalane AOP, Dom. La Part des Anges carignan blc					36€
Vdf Les vignes du vent N 75 concept coopératif					39€
Limoux AOP, Domaine de la Martinolle	6.50€				36€

Champagne

EPC					14€ 88€
-----	--	--	--	--	---------

Le 20 doux

Vdf La Poule aux Œufs d'Or se Laplace		verre 12,5cl	bt75cl		27€
Muscat Beaume de Venise AOP, Dom de la Ligière					39€
V.D.F Gourmandi Nage Famille Gassier					24€
Côtes de Gascogne AOP, Haut Marin venus	5.20€				26€
Pétillant Moscato Scanavino					28€

Le 20 Rosé

Côtes de Provence AOP, Ultimate	6.40€				30€
Côteaux d'Aix en Provence AOP, Domaine de La Brillane					32€
Corbières AOP, Domaine de la Cendrillon «Minuit »					26€
Côtes Catalanes IGP, Château Montana					22€
Muscat de Beaume de Venise AOP, Dom. de la Ligière 50 cl					36€

le 20 Cidré

Maison du père tranquille		4.70€		22€	
Maison Fournier	33cl	brut		6.50€	
		rosé		6.50€	
		poiré		6.50€	

et pourquoi pas !!!!

boisson à base de Vin désalcoolisé donc 0% d'alcool					
Pierre 0 blanc sec, rosé ou pétillant	5.40€				26€

Le 20 étoilé

ayant la chance d'accéder la cave du panoramique
voici quelques flacons choisit :

blanc :

<i>Meursault J-M Bouzereau</i>	<i>2020</i>	<i>155€</i>
<i>Condrieu Lionel Faury</i>	<i>2022</i>	<i>95€</i>
<i>Pessac Léognan Cht Couhins Lurton</i>	<i>2014</i>	<i>106€</i>

rouge :

<i>Gevey-Chambertin Dom. Belleville</i>	<i>2018</i>	<i>140€</i>
<i>Beaune Maison Champy</i>	<i>2020</i>	<i>110€</i>
<i>Côtes Rôtie Lionel Faury</i>	<i>2019</i>	<i>105€</i>
<i>Cornas Johann Michel</i>	<i>2020</i>	<i>108€</i>
<i>Margaux Sirène de Giscours</i>	<i>2016</i>	<i>120€</i>

Le 20 Rouge

Île de France

La Bouche du Roi pinot noir	verre 12,5cl	bt75cl	8.70€	52€
-----------------------------	--------------	--------	-------	-----

Loire

Sancerre AOP, Domaine de la Chézatte				41€
Chinon AOP, Marc Plouzeau			5.90€	29€
Saint Nicolas de Bourgueil AOP, Domaine Taluau				35€

Bourgogne / Beaujolais

Bourgogne Pinot Noir AOP, Cht Philippe le Hardy				47€
Saint Amour AOC, Romuald Petit				36€
Morgon AOC, Maison Passot	8.10€			41€
Fleurie AOC, Jean Paul Brun				44€
Fleurie AOC, Arnaud Combier				46€

Rhône / Sud Est

Saint Joseph, Francois Grenier Chaussanot				56€
Crozes-Hermitage AOC, Domaine des Rémizières	8.30€			46€
Ardèche IGP, Francois Grenier Syrah				29€
Côteaux d'Aix en Provence AOP, Domaine de La Brillane				32€

Bordeaux / Sud-Ouest

Bordeaux AOC, Château Trocard		5.90€		29€
Médoc AOP, Château Patatche d'Aux				52€
Saint Emilion G.C AOC, Château Franc La Rose				64€
Vdf les 2 Vaches de Laplace 100% Tannat				25€

Languedoc - Roussillon

Vin de Pays d'Oc IGP, Argali de Puech Haut				28€
Comté Tolosan « Cantal » IGP, Chabasseur Pinot noir-Gamay				42€
Faugères AOP, Abbaye Sylva Plana	6.30€			34€
Corbières AOP, Château Grand Moulin				38€
Corbières AOP, Domaine de la Cendrillon «Inedit»				41€
VDF Domaine de la Cendrillon Nielluccio	5.20€			21€
VDF Domaine de la Cendrillon Carignan				29€
Vallée du paradis IGP, Domaine de Gléon Les Clefs				21€
Limoux AOP, Domaine de la Martinolle				31€
Fitou AOP, Château de Nouvelles Augusta				24€
Vin de Pays d'Oc IGP, Ournac Frères pinot noir				54€
Gamay VDF, Jean				24€
Côtes du Roussillon AOP, Canaille				22€
Côtes du Roussillon AOP, Parcé Frères	5.60€			26€
Côtes Catalane AOP, Dom. La Part des Anges carignan				36€
Collioure AOP, Parcé Frères Le Petit Gus				32€
Collioure AOP, Clos de Paulilles Cap Béar				62€
Vdf Les vignes du vent N 71 concept coopératif				39€

Vins du Monde

Italie - Nero D'Avola, IGT Lumà				29€
Italie - Corvina Veronese, IGT Camponi				26€
Italie - Amarone della Valpolicella, doc la Collina dei Cliegi				96€
Argentine Terrazas - Malbec	7.70€			42€

prixTTC, service compris

En vert, les vins issus de l'agriculture biologique