

# CARTE DES VINS DE DESSERT

Tous les prix incluent 24% de TVA.

## VINS DE DESSERT ITALIENS

(Verre)

### **CAPITOLO UNO – Moscato d’Asti “CANELLI” DOCG**

**Euro 8**

Beppe Marino Az. Agricola depuis 1972

Moscato Canelli, également connu sous le nom de « *Champagne Canellese* ».

Aromatique avec des notes primaires de raisin Moscato, intense, complexe et fin avec des notes de fleurs blanches, d'églatier, de pêche blanche et de fruits jaunes, parfois de sauge et de musc.

(100% Moscato Bianco) 5% vol.

PIEMONTE | San Stefano Belbo - Langhe

### **VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO 2005 DOC**

**Euro 13**

Isole e Olena Azienda Vinicola depuis 1976

(Verre avec cantucci toscan fait maison)

*"L'un des vins classiques et historiques de Toscane, le Vin Santo italien est produit principalement à partir d'assemblages de Malvasia et de Trebbiano di Toscana laissés sécher dans les greniers des caves selon la méthode de séchage italienne.*

*Le Vin Santo di Isole e Olena est traditionnellement fermenté dans de petits fûts (caratelli) qui contenaient auparavant du vin Vin Santo ayant développé des levures qui aident à fermenter le vin.*

*Il vieillit dans les mêmes barriques pendant 8 ans, développant des niveaux de complexité surprenants et un excellent équilibre entre douceur et sucres.*

*Le Vin Santo toscan accompagne depuis toujours les Cantucci Toscani (biscuits), qui font partie intégrante de la culture culinaire toscane."*

Robe ambrée intense, arômes complexes avec une association de fruits secs, d'écorces d'orange, de compote d'abricots et de tsourekio.

Le long vieillissement crée une oxydation noble et complexe rappelant le caramel écossais, la crème brûlée et la noix, tandis que des arômes d'épices comme la vanille, le bois de cannelle et le clou de girofle inondent le verre.

(60% Malvasia, 40% Trebbiano) 13% vol.

TOSCANA | Isole - Barberino Tavarnelle

## VINS DE DESSERT CRÉTOIS

### **HELIOS – DOULOUFAKIS WINERY**

**Euro 5**

Polyvalent | Complexe | Riche

(100% *Liatiko*) 14,4% vol.

### **IPOMONI – EFROSINI WINERY**

**Euro 5**

Naturellement sucré avec de riches saveurs de noisette et une texture étonnante.

(100% *Liatiko*) 10% vol.

### **LIATIKO 2012 – IDAIA WINERY**

**Euro 5**

Vin de couleur rouge caramel foncé, arôme de chocolat, de café, de figue et de raisin, avec une acidité et une douceur en harmonie qui impressionne également la longue finale.

Vieillissement 4 ans en fûts de chêne.

(100% *Liatiko*) 12,5% vol.

### **LIASTOS – SILVA WINERY**

**Euro 5**

Des notes intenses de fruits secs, figues et pruneaux, accompagnées de nuances de caramel, de café et de chocolat.

En bouche, il est dense et enveloppant, doux mais bien équilibré par une agréable acidité, avec une finale longue et veloutée.

(100% *Liatiko*) 13% vol.

### **EMILIA – SILVA WINERY**

**Euro 5**

Saveur pleine avec des arômes caractéristiques de raisins secs, de vanille suivis d'arômes de caramel et de chocolat.

(100% *Liatiko*) 13% vol.