

# CARTE DES VINS DE DESSERT

Tous les prix incluent 24% de TVA.

## VINS DE DESSERT ITALIENS

### **CAPITOLO UNO MOSCATO D'ASTI "CANELLI" DOCG**

**Euro 35**

Beppe Marino Az. Agricola (depuis 1972)

(verre)

**Euro 8**

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'églantier, de pêche blanche et de fruits jaunes, parfois de sauge et de musc.

(100% Moscato Bianco) 5% vol.

PIEMONTE / SAN STEFANO BELBO / LANGHE

### **MOSCATO D'ASTI "MURAY" 2021 DOCG**

**Euro 23**

Beppe Marino Az. Agricola (depuis 1972)

(verre)

**Euro 6**

Aromatique avec des notes primaires de raisin muscat, de miel, de rose, de tilleul et de fleurs d'acacia.

(100% Moscato Bianco) 5% vol.

PIEMONTE / SAN STEFANO BELBO / LANGHE

### **BRACHETTO "BRAMUSA" DOC**

**Euro 22**

Beppe Marino Az. Agricola (depuis 1972)

(verre)

**Euro 6**

Délicat avec des notes primaires de raisin Brachetto, de fleurs de tilleul, de rose, de pêche et de baies sauvages.

(100% Brachetto) 6% vol.

PIEMONTE / SAN STEFANO BELBO / LANGHE

## VINS DE DESSERT ITALIENS

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

**Euro 85**

Isole e Olena Azienda Vinicola (depuis 1976)

( verre avec cantucci toscan fait maison)

**Euro 13**

*"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**

(verre)

**Euro 29**

**Euro 5**

Polyvalent | Complexe | Riche

(100% Liatiko) 14,4% vol.

### **IPOMONI - EFROSINI WINERY**

(verre)

**Euro 32**

**Euro 5**

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

(100% Liatiko) 10% vol.

### **LIATIKO 2012 - IDAIA WINERY**

(verre)

**Euro 32**

**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.

Vieillessement 4 ans en fûts de chêne.

(100% Liatiko) 12,5% vol.

### **LIASTOS**

(verre)

**Euro 25**

**Euro 5**

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

(100% Liatiko) 13% vol.

## VINS DE DESSERT CRÉTOIS

**EMILIA**

(verre)

**Euro 41**

**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.