

Carte des Vins



Maison Chauveau depuis 1912

☎ 01 60 07 15 36 📷 @clasuitepomponne

Fermé le dimanche soir, lundi et mardi

VINS EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE

12 CL  75 CL 
10€ 60€

Robert Allait, Brut, “Réserve”

Champagne expressif et fruité aux notes de mirabelles et de fleurs blanches.

Robert Allait, Brut Rosé, “Prestige”

11€ 65€

Champagne fruité sur des notes de groseille, cassis ou encore de pamplemousse. Frais et long en bouche.

Robert Allait, Brut blanc de blanc, “Sublimis”

72€

Champagne élégant aux arômes de fleurs avec de subtiles notes de clémentine et de miel. Bulles d'une grande finesse.

VINS BLANCS

BOURGOGNE

12 CL  75 CL 

Petit Chablis AOC, Domaine Gerard Tremblay

41€

Frais et complexe, ce vin présente des arômes de citron et de pamplemousse ainsi que de pain grillé.

Mâcon-Bussières AOC, Domaine Gonon

9€ 44€

Ce vin offre un bel équilibre, entre rondeur et vivacité avec des notes florales, fruitées ou encore subtilement beurrées.

Pouilly-fuissé, AOC, Domaine Gonon

58€

Un blanc aux arômes de fleurs blanches, de noisettes et de pêches blanches. Notes beurrées avec une pointe boisée.

Chassagne-Montrachet AOC, Vincent Bachelet

129€

Vin floral et minéral. Sublime complexité d'arômes avec des notes beurrées, de coings, d'amandes et d'agrumes. Un blanc remarquable avec une magnifique longueur en bouche.

VALLÉE DE LA LOIRE

12 CL  75 CL 
7€ 22€

Muscadet Sèvre & Maine AOC, Domaine Girard, "Le Fleuron"

Vin sec et expressif avec une belle fraîcheur minérale aux notes de citrons avec une pointe légèrement saline.

Sauvignon Blanc IGP, Florian Mollet 27€

Sec et minéral avec une belle vivacité, aux notes de citron et de fleur de sureau avec un soupçon d'ananas.

Chenin Blanc IGP, Florian Mollet 28€

Nez intense aux notes d'orange confite et de vanille. Minéral, agrûmé. Un blanc rafraichissant et bien équilibré.

Coteaux du Layon AOC, Domaine Neuville "Frairie" 8€ 33€

Un blanc moelleux aux arômes de miel avec une belle rondeur sur des notes d'orange confite.

Sancerre AOC, Rose-Marie Maudry, "Roc" 39€

Vin aux arômes de fruits exotiques, de pomelos et de pêche blanche, frais et superbement équilibré.

Pouilly-fumé AOC, Rose-Marie Maudry, "Antique" 10€ 45€

Vin minéral et sec avec des notes de pierre à silex, d'ananas confit, de pêches et d'abricots secs. Un panel d'arômes très complet avec une belle longueur minérale.

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Chardonnay, IGP Pays d'Oc, "Les Pierres Blanches" 8€ 24€

Vin fruité, expressif et frais aux notes d'abricots, de pêches blanches avec un soupçon de melon.

IGP Vallée du Paradis, "L'ange Blanc" 26€

Un blanc fruité et vif sur des notes de fruits blancs, de pêche et d'agrumes. Un vin avec une belle fraîcheur.

IGP Pays d'OC, Domaine de Montahuc, «Prélude» 34€

Des notes de pamplemousse et de fleurs avec une touche de fruits exotiques. Un vin très aromatique avec beaucoup de finesse et de longueur en bouche.

ALSACE

Pinot Gris, AOC Alsace, Château Wagenbourg,

Un vin fruité aux notes de citron, à la fois sec et doux,
avec une douceur bien équilibrée.

12 CL  75 CL 

26€

Gewurztraminer, AOC Alsace, Château Wagenbourg

Un vin blanc doux avec des notes d'ananas, de mirabelle et
de litchi. Une belle sucrosité sur une robe couleur or.

28€

VINS ROUGES

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône AOC, Domaine les Aulières

Un vin rouge frais aux notes de fruits rouges et d'épices,
avec des tannins harmonieux.

12 CL  75 CL 
7€ 28€

Vacqueyras AOC, Alain Jaume, "Grande Garrigue"

42€

Un rouge sur des notes de fruits noirs mûrs, d'épices et de
garrigue. Une belle longueur avec des tannins soyeux.

Saint Joseph AOC, Domaine J.Denuzière, "Les Septentrionales"

45€

Des parfums de baies, de cacao et de pain grillé. La bouche
est douce, veloutée, fruitée, avec une finale épicée.

Crozes-Hermitage AOC, Maison Chapoutier "Petite Ruche"

52€

Vin au nez floral, sur des petits fruits rouges, cassis et
framboise. Subtiles notes d'herbes aromatiques en finale.

Châteauneuf-du-Pape AOC, Domaine du Vieux Lazaret

70€

Vin rouge complexe et équilibré avec des notes poivrées et
des arômes de fraise, de cerise et de fruits noirs mûrs.

BORDEAUX

12 CL  75 CL 

8€ 33€

Graves AOC, Château Petit Mouta

Vin structuré, charpenté, aux arômes boisés, de fruits mûrs, harmonieux en bouche avec des tannins soyeux.

Lalande-de-Pomerol AOC, Château Haut Caillou

59€

Vin rouge aux tannins fins avec un nez mêlant framboise et cerise ainsi que des notes boisées.

Saint Emilion Grand Cru AOC, Château Badette, “La Fleur de Badette”

12€

65€

Vin rouge soyeux avec des notes fruitées de framboise et de fruits noirs en confiture, avec une touche boisée.

Margaux AOC, Château la Tour de Mons, “Marquis de Mons”

86€

Vin rouge remarquable, structuré et équilibré aux arômes de framboises, de mûres, qui se complètent par de belles notes boisées et de poivre.

VALLÉE DE LA LOIRE

Pinot Noir Vin de France, Florian Mollet

24€

Vin rouge frais et léger avec une belle vivacité. On retrouve des notes fruitées avec de la framboise.

Saumur Champigny AOC, Domaine Tuffeau

8€

28€

Vin rouge aux notes de vanille et de fruits noirs avec des tannins fins en bouche.

Chinon AOC, Frères Marchesseau, “Ampoule”

31€

Vin rouge croquant aux notes de baies, de groseilles, d'épices, avec une subtile touche de poivron vert en finale.

Saint Nicolas de Bourgueil AOC, Cuvée Marie Dupin

35€

Vin rouge léger, souple avec une belle rondeur aux notes de fruits noirs et rouges.

BOURGOGNE

12 CL  75 CL 
9€ 41€

Bourgogne Pinot Noir AOC, Domaine de Rochebin, "Clos Saint Germain"

Ce vin développe des arômes de fraise, cerise et myrtille évoluant vers des nuances toastées ou poivrées.

Irancy AOC, Domaine Jean-Marc Brocard, "Ica-onna" 49€

A la fois fruité et floral, avec des notes de griottes, de cassis ainsi que de la violette ou encore de la pivoine.

Marsannay AOC, Domaine Collotte, Cuvée Vieilles Vignes 65€

Grande finesse aromatique et belle complexité en associant des notes de fraises, framboises, violettes et une pointe de vanille en finale.

Gevrey-Chambertin AOC, Vincent Bachelet 142€

Vin complexe, intense et riche en saveurs de fruits noirs, cerise, mûre et prune, avec des notes florales et d'épices légères. Sa longueur en bouche est remarquable.

LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP Vallée du Paradis, "L'ange Rouge" 26€

Vin rouge frais et croquant aux notes de cassis et de cerise avec une pointe d'épices et d'herbes aromatiques.

BEAUJOLAIS

Brouilly AOC, Château du Bluizard 35€

Vin rouge harmonieux et bien structuré aux notes de fruits mûrs tel que la cerise et la framboise.

Saint-Amour AOC, Jacques Charlet, "La Victorine" 44€

Un vin frais avec des arômes de fruits noirs juteux, floral, sur des notes de poivre vert.

ALSACE

Pinot Noir AOC Alsace, Château Wagenbourg

12 CL  75 CL 
27€

Un vin léger avec une fraîcheur marquée par une touche de fruit rouge aux notes de fraise et de cerise.

VINS ROSÉS

PROVENCE

Côtes de Provence AOC, Château la Seigneurie

12 CL  75 CL 
29€

Belle expression de petits fruits rouges et de pamplemousse rose avec une finale minérale et une belle longueur.

Cinsault IGP Var, Le Mas de la Seigneurie

7€ 24€

Un rosé léger, vif avec une belle fraîcheur, sur des arômes de fraises des bois et de pamplemousse.

VALLÉE DE LA LOIRE

Rosé “Elégance”, Vin de France, Domaine Girard

7€ 23€

Vin frais et sec marqué par sa belle minéralité, sur des notes d'agrumes et de framboise.

Cabernet d'Anjou AOC, Domaine des Forges

27€

Rosé demi-sec et fruité, rond en bouche, qui se démarque par des notes de fraises, de cranberry et de confiture.

