

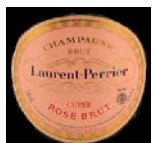


## Wine/ Champagne Menu 2018



### Laurent-Perrier Champagne brut € 75.-

LP Brut is een assemblage van meer dan tweehonderd wijnen (45% chardonnay, 40% pinot noir & 15% pinot meunier) die onder ideale omstandigheden drie jaar rijpen. De wijn is licht goud gekleurd met fijne, blijvende belletjes. De delicate geur is fris en complex met tonen van wit fruit en citrusvruchten.



### Laurent-Perrier Champagne brut rosé € 100.-

In tegenstelling tot andere rosé-Champagnes die ontstaan door rode en witte wijn te mengen dankt de Cuvée Rosé Brut van Laurent-Perrier z'n prachtige zalmroze kleur aan de zogenaamde saignée-techniek. De Cuvée Rosé Brut heeft daarom een loepzuivere en knisperfrisse geur van aardbeien, framboos en zwarte kersen.



### Hāhā Marlborough sauvignon (blanc) € 25.-

Van smaak imponeert hij met frisse associaties van mango, lychee en passievrucht. Zijn balans, minerale rijkdom, rokerige romigheid en verrukkelijke afdrank maken deze Sauvignon tot een droomaperitief en culinaire grootheid bij zeevruchten en verfijnde voorgerechten.



### Chablis William Fèvre (blanc) € 40.-

De handgeplukte chardonnay gaat in kleine kratjes naar de sorteertafel. Invloeden van mergel en kalkbodem van de regio. Naast een verfijnde mineraliteit, een indrukwekkende vitaliteit, rijpe citrustonen en een tikkeltje room.



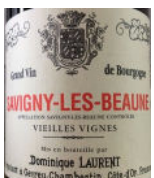
### Dominique Laurent Bourgogne chardonnay (blanc) € 25.-

Veel diepgang en kracht, prachtig citrusfruit, exotisch en open, lengte, goede zuren en volle smaak. Ongefilterd.



### Domaine Sainte Lucie MIP Classic (rosé) € 30.-

Voor de MIP Classic worden 's nachts geplukte cinsault, syrah en grenache (respectievelijk 60%, 20% en 20%) direct na ontstelen apart geperst en separaat vergist op gekoelde tanks. Zo ontstaat een heel licht getinte rosé met geur- en smaaknuances van rode vruchtjes en citrusfruit naast een verleidelijk kruidenparfum.



### Dominique Laurent Savigny-les-Beaune Vieilles Vignes (rouge) € 40,-

Délicieuse cuvée, rijp en intens, kersen en toasting, vanille, koffie en mooie tannine. Ongefilterd.



### Domaine de Grangeneuve Vieilles Vignes Rhône (rouge) €25.-

Wijnstokken ouder dan 35 jaar. Gevinifieerd op betonnen cuves en gedurende een jaar opgevoed op gebruikt hout. Dat resulteert in een kruidige geur met zwol rood fruit, dierlijke tonen en zoethout. De Vieilles Vignes heeft een brede smaak met zachte tannines en een mooie kruidigheid.



### Domaine des Sénéchaux Châteauneuf du Pape (rouge) € 50.-

Hier groeit de grenache, syrah, mourvèdre en vaccarèse-cinsault voor de rode Sénéchaux. In de respectievelijk verhouding van 62, 20, 16 en 2 procent levert dat een wijn op met een prachtig rijpe structuur, aangename tannines en verrukkelijke aroma's van zwoele kersen en bessen.