

Le Così

Restaurant

Pizzeria

LES VINS BLANCS

Côtes de Gascogne, Domaine de Pellehaut 12.5cl 4.00 € 75cl 15.50 €
« Harmonie » (sec) Chardonnay, Ugni-blanc, Colombard
Arômes de citron, pêche, pamplemousse 11.5%vol

Val de Loire, La Perrière, « la petite Perrière » 75cl 16.50 €
100% sauvignon. 12.5% vol
Arômes de fruits très mûrs, fruits jaunes et fruits exotiques

Côtes de Gascogne, Domaine de Pellehaut 12.5cl 4.50 € 75cl 17.50 €
« Eté Gascon » (demi sec) Gros Manseng, Chardonnay
Nez intense de fruits exotiques : ananas, kiwi, mangue, papaye
Notes de mandarine 11%vol

Saint Guilhem le Désert IGP, Bergerie du Capucin, « Dame Jeanne » 75cl 27.00 €
Guilhem Viau, vigneron en Pic Saint-Loup. Chardonnay et viognier 13.5% vol
Arômes de poire, de fleurs blanches et d'agrumes.

LES VINS ROSES

Côtes de Gascogne, Domaine de Pellehaut, « Harmonie » 75cl 15.50 €
Tannat, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon 12%vol
Nez très expressif : de la framboise à la confiture de fraise, touches de rhubarbe et menthe.

Corbières, Domaine de PY « Jules » (bio) 75cl 16.50 €
Syrah, Grenache et Cinsault 13%vol
Nez de fruits rouges frais et agrumes.

Côteaux du Var, Domaine de la Goujonne « Reine Marie » 75cl 17.00 €
Grenache, Cinsault et Syrah (bio) 13.5%vol
Nez fin de grenade, pêche et fraise.

Côtes de Provence, Domaine de la Goujonne « Gamali » 75cl 21.00 €
Grenache, Cinsault, Syrah et Rolle (bio) 13.5%vol
Nez de fleurs blanches et de fruits secs, figues.

Le Così Restaurant Pizzeria

LES VINS ROUGES

- Gaillac, Domaine Carcenac, « Antan »** 75cl 16.00 €
Syrah et Braucon 12.5%vol
Nez de sous-bois, truffé.
- Côtes de Gascogne, Domaine de Pellehaut, « Harmonie »** 75cl 16.00 €
Merlot, Tannat, Syrah, Cabernet Sauvignon 12.5%vol
Bouquet parfumé de cassis et mûres, notes de poivre et cacao.
- Fronton AOP, Château Boujac** 75cl 16.50 €
Négrette, Syrah et Cabernet 12.5%vol
Bouquet de fruits noirs compotés, violette, pivoine et réglisse.
- Val de Loire, La Perrière, « la petite Perrière »** 75cl 16.50 €
100% Pinot noir. 12.5% vol
Nez représentatif du pinot noir : fruits rouges et cerise enrobés de violette.
- St Nicolas de Bourgueil, Domaine Saget** 37.5cl 13.50 € 75cl 19.00 €
100% Cabernet franc 12.5%vol
Arômes de fruits rouges, de sous-bois, notes de violette et pivoine.
- Graves, Château du Portail** 75cl 24.00 €
Merlot et Cabernet Sauvignon 13%vol
Notes fruitées et épicées, puissantes.
- Pic Saint Loup, Bastide "Le Pic Rouge"** 75cl 25.00 €
Grenache et Syrah 13.5%vol
Touches épicées, poivre blanc et tapenade d'olives noires.
- Crozes Hermitage, Domaine Chevalier « La Motte »** 75cl 29.00 €
100% Syrah 13%vol
Nez très intense, fruits mûrs, floral (violette) épicé (poivre blanc) et boisé.

Le Così Restaurant Pizzeria

CHAMPAGNE

Gérard FINOT, vigneron à BEAUVOIR-sur-SARCE, RESERVE brut 12%vol 75cl 48.00€
Pinot noir (80%) et Chardonnay (20%)
Nez frais et savoureux. Bulles très fines et persistantes.

LES VINS AU VERRE (12.5cL) ET AU PICHET...

12.5 cl 3.00 € 25 cl 4.70 € 50cl 7.80 € 100 cl 13.90 €

Languedoc La Clape AOP, Château Rouquette sur mer, rouge 13%vol
Merlot et Cabernet Franc

Pays d'OC IGP, La Vendemiaire, rosé 13.5%vol
Syrah

Côtes de Gascogne IGP, Vignobles Fontan, blanc 11.5 %vol
Colombard, Ugni-blanc, Gros manseng et Sauvignon

LES VINS ITALIENS

Lambrusco (Emilie Romagne) pétillant rouge 37,5cL 8.50 € - 75cl 15.00 €
100% Lambrusco. Arômes de fruits mûrs.

Bardolino (Vénétie), Chiaretto « Il Torcolo » rosé 12%vol 75cl 16.00 €
Corvina Veronése, Rondinella, Molinara. Nez fruité de fruits rouges et cerise

Chianti (Toscane) Torre del Grazie rouge 12,5%vol 37,5cL 8.50 € - 75cl 16.00 €
Sangiovese et Merlot. Parfum de cerise et notes d'épices douces

Valpolicella (Vénétie) Cevini rouge 12%vol 75cl 16.00 €
Rondinella et Corvina Véronése. Nuances de fruits mûrs, cerise et framboise.

Montepulciano (Abruzzes) Terre d'Egli Eremi rouge 75cl 16.00 €
100% Montepulciano. Parfum intense de fruits rouges.