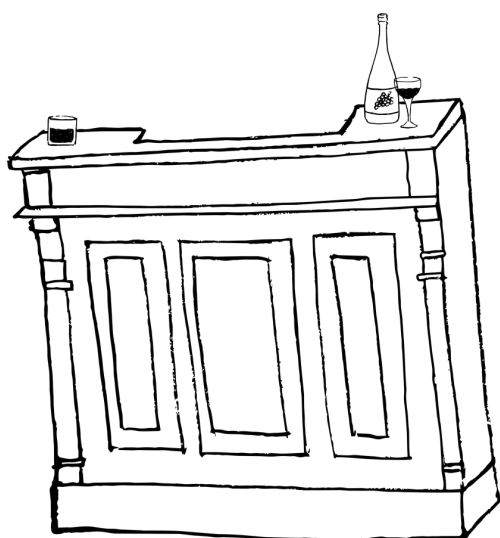




ALFRED HOTELS

VINS

Rouges

Bourgogne Pinot Noir 2023 **5€ / 35€**
Domaine Simon Gaudet

Pinot noir souple et gourmand, dominé par la cerise et la framboise.

Côtes de Nuits 2022 **55€**
Domaine Raphaël et Béatrice Dubois

Pinot noir structuré aux arômes de fruits noirs et d'épices, avec une belle profondeur.

Beaune 1er cru « Bellissand » 2023 **80€**
Domaine Danièle Bonnardot

Pinot noir élégant et floral, sur les fruits rouges et des tanins fins.

Gevrey Chambertin « Vieilles Vignes » 2023 **119€**
Domaine Trapet-Rochelandet

Vin puissant et complexe, mêlant fruits noirs, épices et notes légèrement sauvages.

Pommard 1er Cru « Les Arvelets » 2020 **149€**
Domaine Louis Latour

Pinot noir intense et structuré, aux arômes de fruits noirs, d'épices et de sous-bois.

Blancs

Aligoté 2023 **29€**
Domaine Henri de Villamont

Blanc vif et désaltérant aux notes d'agrumes, porté par une belle tension minérale.

Viré Clessé 2024 **45€**
Domaine Laurent Gondard

Chardonnay ample et floral, aux arômes de fruits blancs mûrs et de légère minéralité.

Savigny les Beaune 2022 **65€**
Domaine Louis Latour

Chardonnay élégant et équilibré, mêlant fruits blancs, notes beurrées et finale fraîche.

Saint Romain « Sous La Velle » 2023 **90€**
Domaine Henri & Gilles Buisson

Blanc précis et minéral, marqué par les agrumes et les fleurs blanches.

Chassagne-Montrachet 1er Cru **155€**
« Clos Saint Jean » 2022
Domaine Henri de Villamont

Chardonnay puissant et raffiné, aux notes de fruits mûrs, beurre et grande longueur minérale.

BULLES

Crémant Rosé Henri de Villamont

6€ / 40€

Crémant rosé aux bulles fines, sur les fruits rouges frais et une bouche gourmande et élégante.

Champagne GOSSET Grande Réserve

95€

Champagne structuré et vineux, mêlant fruits mûrs, brioche et une belle fraîcheur minérale.

Crémant Paul Chollet

35€

BIÈRES

Belenium Blonde Première 33cl

5€

SOFTS

Belenium Blonde Première 33cl

5€



