

# CARTE DES VINS AOC DE NANTES

La carte des vins de la maison des vignerons est exclusivement composée d'AOC du Vignoble de Nantes, mettant en valeur la diversité des terroirs ligériens à travers des cuvées soigneusement sélectionnées pour leur expression aromatique, leur fraîcheur et leur potentiel d'accords mets-vins.

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
<b>Gros Plant du Pays Nantais</b> Vif, Frais : notes florales, de pousses vertes, de pamplemousse et de citron	3,50€	19€
<b>Muscadet</b> Frais, Léger : notes de fruits blanc et d'amertume	4€	22€
<b>Muscadet Sous-Régionales</b> Sèvre et Maine - Minéral, Salin : notes de citrus Coteaux de la Loire - Tonique, Puissant : notes de fruits blanc et exotiques Côtes de Grand Lieu - Floral, Soyeux : notes citronnées et minérales	5,50€	26€
<b>Muscadet Côtes de Grand Lieu - Millésimé</b> Structuré, Frais : notes d'évolutions vers des fruits confits et belle longueur en bouche	6€	33€
<b>Muscadet Appellations Communales</b> Clisson - La puissance : notes de fruits cuits, d'agrumes mûrs, de miel et de coing Gorges - La longueur : notes mentholées, citronnées, fumées, voire pierreuses Le Pallet - L'onctuosité : notes de fruits blanc très mûrs Goulaine - L'harmonie : notes de fruits mûrs, fruits cuits, fruits secs et miel Château-Thébaud - La finesse : notes d'agrumes confits, de fenouil et de salinité Mouzellon-Tillières - La Complexité : notes de thym, de poire pochée et d'épices douces Monnières-Saint-Fiacre - Le Charnu : notes d'agrumes, de la fleur d'oranger et balsamique La Haye Fouassière - L'élégance : notes mentholées, de fleurs et un côté pierreux Vallet - La Richesse : notes de fruits et de fleurs Champtoceaux - Le soyeux : notes épicées, d'herbes, ainsi que d'arômes pâtisseries	6,50€	33€
<b>Coteaux d'Ancenis Rouge</b> Souple, Gourmand : notes de fraise et de framboise	4€	23€
<b>Coteaux d'Ancenis Rosé</b> Frais, Vif : notes de petits fruits rouges, d'agrumes et de bonbons anglais	4€	23€
<b>Coteaux d'Ancenis Malvoisie - Demi-sec</b> Doux, Exotique : notes de fleurs blanches, de fruits mûrs exotiques	5€	28€
<b>Les Magnums Muscadet AOC</b>		50€

Les cuvées présentées par AOC sont visibles au niveau du bar intérieur. Service au comptoir.  
Prix TTC, service compris, en fonction des stocks et de la carte du moment. Allergènes : sulfites.

# CARTE DES SOFTS

Notre carte des boissons sans alcool met à l'honneur les richesses du terroir local, avec une sélection de jus de fruits élaborés par des viticulteurs du Vignoble de Nantes.

	Verre 25cl	Bouteille 33cl	Bouteille 75cl
<b>Jus de fruits</b>			
Jus de raisin tranquille / pétillant	3€		7€
Jus de pomme		4€	
Jus de pomme frambois pétillant	3€		7€
<b>Les eaux</b>			
Eau minérale plate (+0.50€ sirop / voir parfum ci-dessous)	2€		5€
Eau minérale gazeuse (+0.50€ sirop / voir parfum ci-dessous)	2€	3€	5€
<b>Sirop à l'eau</b>			
Pêche, Citron, Violette, Grenadine	2€		
<b>Les boissons chaudes</b>			
Expresso			2€
Café allongé			3€
Thé / Infusion			3.50€

## LES COFFRETS

Découvrez nos coffrets de vins AOC du Vignoble de Nantes : une sélection soignée pour partager ou offrir le goût du terroir (selon stocks et quantités disponibles).

3 bouteilles AOC Coteaux d'Ancenis	30€
3 bouteilles AOC Sous-Régionales du Muscadet	30€
3 bouteilles AOC Communales du Muscadet	45€

## LES GOODIES

Emportez un souvenir du Château de la Frémoire avec nos goodies, créés pour prolonger l'expérience et garder un morceau de notre terroir avec vous.

Carte postale "Château de la Frémoire - Voyage en Muscadet"	2€
Couteau sommelier "Muscadet"	12€
Stop-goutte "Muscadet"	2€
Tote-bag "Château de la Frémoire - Voyage en Muscadet"	8€
Tablier "Château de la Frémoire - Voyage en Muscadet"	25€
Lot de 6 verres à vin "Muscadet Vins de Nantes"	25€

Les cuvées présentées par AOC sont visibles au niveau du bar intérieur. Service au comptoir.  
Prix TTC, service compris, en fonction des stocks et de la carte du moment. Allergènes : sulfites.