LE WEDGE

VINS ROUGES (1/2)

RHÔNE

Bouteille / Verre

Côtes du Rhône Bio, Domaine de Verquière, 2018.....27€ / 4.50€
Vin puissant et gouleyant. Viandes rouges, grillées et fromages

Crozes Hermitage, Domaine Jaboulet, 2016.....32€ / 5.50€
Peu puissant, rond et fruité. Poissons, viandes blanches, rouges et fromages

Saint-Joseph Hedonism, Lionel Faury, 2017.....40€
Elegant, tendre et généreux, aux arômes subtils de cassis et de poivre. Viandes rouges et fromages

Cornas Les arènes sauvages, Sélection parcellaire, 2015.....65€
Structuré et corsé, longueur qui assure une finale élégante toute en finesse. Gibiers et viandes rouges

Côte Rôtie Reviniscence, Lionel Faury, 2017.....69€
Bouquet délicat de framboise et d'épices, belle longueur pour finir sur une touche de violette et de réglisse. Magret de canard, agneau ou filet boeuf

BOURGOGNE

Hautes Côtes de Nuits, Belle Canaille, Paul Aegerter, 2018..39€ / 6.50€
Limpide, léger et fruité. Viandes blanches et poissons

Savigny Les Beaune, Domaine Pauvelot, 2016.....46€
Puissant et corpulent, belle longueur. Nez franc de fruits rouges mûrs. Charcuteries, champignons et volailles

Pommard, Domaine Buisson Battault, 2016/17.....75€
Soyeux et généreux. Robe rubis profonde, note de fruits noirs comme la mûre et le cassis, mais également des soupçons de réglisse. Volailles sauvages, champignons et viandes rouges

BORDEAUX

Saint Emilion Grand Cru, Château La Croix Meunier, 2014....39€ / 6.50€
Profond et robuste, belle expression de Merlot. Tanins fins et soyeux. Boeuf, Lapin et fromages

Saint Estèphe, Château Les Ormes de Pez, 2015.....72€
Puissant et tannique. Viandes rouges goûteuses, gibiers et fromages affinés

Le Wedge Restaurant
154 impasse Grande Grange
38210 St Quentin sur Isère

LE WEDGE

VINS ROUGES (2/2)

LANGUEDOC

Bouteille / Verre

Syrah, Les Jamelles, AOC, 2017.....25€ / 4.50€
Plein et rond, nez de fruits rouges avec une pointe torréfiée. Robe grenat sombre. Viandes blanches, agneau et fromages doux

Pic Saint Loup, Mas du Jon, 2018.....29€ / 5€
Finesse, bouquet de violette, fruits rouges et épices. Tanins soyeux et racés. Idéal pour un verre de vin rouge au comptoir. Viandes rouges

Languedoc Garrigue Bio, Château de Lascaux, 2018.....32€ /5.50€
Fin et tendre, aux arômes de framboise et de cassis. Canard et porc

BEAUJOLAIS

Moulin à Vent Vieilles Vignes, Cuvée Dépagneux, 2016.....29€ / 5€
Tendre, aux arômes de framboise, de cassis et de poivre. Magret de canard et porc

ISERE

Pinot Noir, Domaine Finot, 2017.....32€ / 5.50€
Nez envoûtant, mêlant cerise confite et épices. Bouche ample et aérienne. Robe grenat translucide. Viandes rouges et gibiers

"Le Vin est la caverne de l'âme"

Erasme

1/2 Pichet de Vin Rouge.....13.50 €

Le Wedge Restaurant
154 impasse Grande Grange
38210 St Quentin sur Isère

LE WEDGE

VINS BLANCS (1/2)

RHÔNE

Bouteille / Verre

Saint-Joseph Tradition, Lionel Faury, 2017.....39€ / 6.50€
Souple et rond aux notes aromatiques de fruits tel que la poire, agrumes et litchi. Volailles et poissons

Condrieu Tradition, Lionel Faury, 2017.....59€
Rond et expressif. Nez aromatique sur des fruits exotiques. Foie gras, fromages persillés et viandes blanches

BOURGOGNE

Mâcon Villages Petits Vallons, Paul Aegerter, 2018.....32€ / 5.50€
Frais, rond et légèrement gras.Couleur jaune paille. Charcuterie, poisson d'eau douce et viandes blanches

Chablis, Henry Fessy, 2018.....39€
Droit et tendu, bien équilibré entre sa matière et sa minéralité. Huîtres, fruits de mer et poissons

LANGUEDOC

Chardonnay, Les Costes Pays d'Or.....25€ / 4.50€
Nez expressif et généreux. Belle couleur jaune or. Frais et aromatique, avec des notes florales et de fruit de la passion. Poissons et viandes blanches

Viognier, Les Jamelles, AOC, 2017.....25€ / 4.50€
Rond et frais, avec des arômes fruités. Apéritif, poissons et viandes blanches

Languedoc Garrigue Bio, Château de Lascaux, 2018.....29€
Délicat et plaisant. Robe claire dorée. Nez charmeur, sur des notes de fleurs blanches. Apéritif et poissons

GASCOCGNE

Côte de Gascogne, Saint-André Moelleux, 2018.....25€ / 4.50€
Notes gourmandes de miel, pâte de coing et litchi. Bel équilibre entre le sucre et l'acidité. Moelleux, à la robe jaune dorée. Apéritif, foie gras et poissons

Côte de Gascogne, Domaine Horgelus.....28€
Élégant et armonieux. Notes intenses de fruits exotiques et d'agrumes soutenues par une subtile minéralité. Foie gras, poissons et viandes blanches

Le Wedge Restaurant
154 impasse Grande Grange
38210 St Quentin sur Isère

LE WEDGE

VINS BLANCS (2/2)

LOIRE

Bouteille / Verre

Pouilly Fumé, Les deux Cailloux, Fournier, 2017/18.....38€
Équilibré entre sa matière et sa minéralité. Nez aux notes d'agrumes. Huîtres, fruits de mer et poissons nobles grillés

ISERE

Verdesse, Domaine Finot, 2018.....39€ / 6.50€
Noble, confidentiel et singulier. Vin riche et généreux, aux notes confites et épicées. Foie gras, viandes blanches et poissons

LE WEDGE

CHAMPAGNES

Le Brun de Neuville, Blanc de Blanc.....60€ / 10€

Billecart-Salmon, Brut réserve.....75€ / 12.5€

"C'est la pénicilline qui guérit les hommes, mais c'est le bon vin qui les rend heureux"

Alexander Flemming

1/2 Pichet de Vin Blanc.....13.50 €

Le Wedge Restaurant
154 impasse Grande Grange
38210 St Quentin sur Isère

LE WEDGE

VINS ROSES

CÔTES DE PROVENCE

Bouteille / Verre

Perle de Roseline, Château Sainte Roseline, 2018.....30€ / 5€
Frais et élégant, aux notes d'agrumes et de fruits rouges. Apéritifs, salades et plats d'été

M de Minuty, Domaine de Minuty.....32€ / 5.50€
Rond, frais et acidulé. Nez très intense d'arômes gourmands d'écorces d'orange et de groseille. Souple, avec une belle fraîcheur acidulée. Apéritif, crudités, grillades, gambas, desserts aux abricots

"Le bon vin réjouit le coeur de l'Homme"

Proverbe latin

1/2 Pichet de Vin Rosé.....13.50 €

Le Wedge Restaurant
154 impasse Grande Grange
38210 St Quentin sur Isère