

Restaurant  
L'Ancienne Ecole

Carte  
des Vins

*Notre carte présente une sélection  
des vins du département des Pyrénées Orientales  
qui offre une grande diversité de crus.*

*Nous espérons qu'elle satisfera  
votre palais ...et votre curiosité!*

*« Qui sait déguster  
Ne boit plus jamais de vin  
...mais goûte des secrets. »*

*Salvador Dali*

# Nos vins blancs

**Empreintes.** Clos Saint Sébastien. AOP Collioure.

75 cl---- 37,90 €

Grande finesse aromatique, puissante et complexe.

Verre 15cl-----9,50 €

Arômes de fruits exotiques, de fruits à chair jaune et d'amandes grillées.

Bouche ample et équilibrée, belle longueur. Structure minérale.

70% Grenache gris, 15% Grenache blanc, 15% Vermentino.

**Blanc de Grès.** Domaine de l'Arca. IGP Côtes Catalanes.

75 cl----31,20 €

Arômes de fleurs blanches, fruits exotiques et silex.

Attaque vive, fraîcheur intense et gras en finale. Minéral et vif.

60% Grenache blanc, 40% Macabeu.

**Domaine de Sabbat.** AOP Côtes du Roussillon.

75 cl-----35,90 €

Arômes floraux, fruits à chair blanche, acacia.

Verre 15cl-----9,00 €

Vin blanc d'exception, frais et soyeux, intense et minéral. 12 mois en barriques.

60% Grenache gris, 20% Grenache blanc, 20% Macabeu.

**Les Affranchis.** Château de Péna. AOP Côtes du Roussillon.

75 cl-----26,40 €

Nez subtil de plantes digestives, d'anis et de gelée de coings.

Verre 15cl-----6,60 €

Bouche tonique, fraîche et minérale. Bel équilibre et complexité.

70% Grenache blanc, 30% Macabeu.

**Chardonnay.** Domaine René Sahonet. IGP Côtes Catalanes.

75 cl-----21,60 €

Nez floral typique du Chardonnay. Beaucoup de vivacité et de gras à la fois.

Fraîcheur et élégance. Finale marquée de notes d'agrumes. 100% Chardonnay.

**Insolent.** Domaine Deprade Jorda. IGP Côtes Catalanes.

75 cl-----19,90 €

Nez intense de fruits exotiques et d'abricot.

Verre 15 cl-----5,00 €

Équilibré, entre sucre et acidité.

60% Muscat Petits Grains, 30% Macabeu, 10% Colombard.

# Nos vins rosés

**Nazaríus.** Domaine de l'Arca. IGP Côtes Catalanes. 75 cl-----26,50 €

Rosé très aromatique, intense, long en bouche.

Verre 15cl-----6,70 €

Légèrement épicé avec des notes de fruits rouges. Fraîcheur persistante.

100% Carignan gris Vieilles Vignes.

**Terres Grillées.** Domaine Piquemal. AOP Côtes du Roussillon. 75cl-----27,50 €

Rosé de caractère, rond, onctueux et délicat, épicé et minéral.

Verre 15cl-----6,90 €

Nez intense de groseille et de fraise gariguette, notes légèrement florales.

70% Syrah, 30% Grenache.

**Insolent Rosé.** Domaine Deprade Jorda. IGP Côtes Catalanes. 75 cl-----19,90 €

Bouche pleine, enrobée, avec une belle longueur.

Verre 15 cl-----5,00 €

Notes de fraise et de bonbons.

60% Syrah, 40% Cabernet Sauvignon.

**Le Rosé de mon Père.** Domaine Piétri Géraud. AOP Collioure. 75 cl-----27,90 €

Rosé de caractère, gras, frais, souple et minéral.

Arômes de fruits rouges, pointe de mandarine. Equilibre et longueur en bouche.

50% Grenache noir, 40% Syrah, 10% Mourvèdre.

**Malicieuse.** Vignerons des Albères. IGP Côtes Catalanes. 75 cl-----17,50 €

Robe très claire aux reflets gris. Nez intense porté sur les agrumes.

Fraîcheur, onctuosité et vivacité.

100% Grenache gris.

**Margaux.** Domaine Causadias. AOP Côtes du Roussillon. 75 cl-----22,50 €

Agriculture biologique.

Parfums de fruits des bois, de fruits blancs et d'agrumes.

Palais harmonieux, printanier et floral. Belle fraîcheur et pointe épicée.

Mourvèdre, Syrah et Grenache.

Prix toutes taxes comprises. Service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

# Nos vins rouges

Les Terrasses. Domaine Boucabeille.

75 cl-----28,30 €

AOP Côtes du Roussillon Villages.

Verre 15 cl-----7,10 €

Agriculture biologique.

Puissant et souple. Bouche gourmande, notes de fruits rouges.

Tanins souples et équilibre parfait.

50% Grenache noir, 50% Syrah.

Tradition. Domaine Deprade Jorda. AOP Côtes du Roussillon.

75 cl-----23,30 €

Robe pourpre. Nez de fruits noirs compotés. En bouche, vif et minéral.

Belle concentration, arômes de pruneaux et de cuir. Tanins veloutés.

70% Syrah, 30% Grenache noir.

Jade. Domaine Causadias. IGP Côtes Catalanes.

75cl-----15,90 €

Agriculture biologique.

Arômes de petits fruits frais. Très mature, léger en réglisse.

Bouche souple, légère et aérienne. Garrigue et menthe en finale.

1/3 Grenache noir, 1/3 Mourvèdre, 1/3 Carignan.

Printemps 1900. Domaine de Sabbat. AOP Côtes du Roussillon Villages.

Vin rouge d'exception. Millésime 2015.

75 cl-----36,50 €

Bouche charnue, puissante, dans un écrin velouté.

Verre 15 cl-----9,20 €

Nez typé, épices, garrigue, fruits à noyaux.

Soyeux, équilibré, longueur magnifique. Elevé 12 mois en fûts.

60% Grenache centenaire, 40% Syrah.

Prix toutes taxes comprises. Service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

**Insolence.** Domaine Pic Joan. AOP Collioure. 75cl-----36,90 €

Un vin de Collioure rond et soyeux, très délicat avec du fruit et un peu de matière.

Nez de fruits rouges et d'épices. Attaque souple, tout en rondeur, puis fraîcheur et élégance.

40% Grenache noir, 40% Carignan, 20% Mourvèdre.

**Jeanne d'Orca.** Domaine de l'Arca. IGP Côtes Catalanes. 75 cl-----49,90 €

Terroir de galets roulés face à la Méditerranée. Travail traditionnel, à l'ancienne.

Sublimé par un élevage de 24 mois qui lui a permis d'endosser une robe velours

alliant caractère et finesse. En bouche, épices et cacao. Très bel équilibre.

100% Mourvèdre. Production limitée à 600 exemplaires.

**Ivresse des sens.** Domaine Sol Payré. AOP Côtes du Roussillon. 75cl-----31,70 €

Nez élégant et intense, dominé par les fruits noirs bien mûrs. Verre 15 cl-----7,90 €

Un petit peu fumé avec des notes de tabac et olives noires.

Belle attaque en bouche, puis tanins présents mais fondus.

Élevage 12 mois en fûts de chêne.

40% Syrah, 30% Grenache noir, 30% Carignan.

**529. Lledoner Pelut.** Maison Albera. 75 cl-----25,30 €

IGP Côtes Catalanes. Vignes d'altitude. Verre 15 cl-----6,50 €

Très aromatique avec du fruit et de la matière. De la finesse et une pointe de fraîcheur.

Ce cousin extrêmement ancien du grenache noir a la particularité de présenter des feuilles couvertes d'un véritable duvet (d'où son nom traduit du catalan: grenache velu) qui

permet à la vigne de capter la rosée du matin avec pour résultat un fruit plus éclatant, plus gourmand, plus frais.

100% Lledoner Pelut.

Prix toutes taxes comprises. Service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Nos vins se présentent  
en bouteilles de 75 cl.

Si vous souhaitez continuer  
votre dégustation chez vous,  
nous tenons à votre disposition  
un sac de transport.  
N'hésitez pas à le demander.

Pichet. Domaine Deprade Jorda

IGP Côtes Catalanes	<u>1/4 l</u>	<u>1/2L</u>
	4,50€	7,50€

Blanc. ( Chardonnay, Macabeu, Colombar )

Rosé. ( Syrah, Grenache gris, Macabeu, Colombar )

Rouge. ( Merlot, Carignan, Marselan )

