

Entrée...



1



Rkatsiteli 2013

Température recommandée de consommation : 10°C – 14°C

Rkatsiteli - Vin blanc sec, produit de vigne du même nom de Kakheti. Il présente une robe jaune clair aux arômes bien marqués de cette race de vigne avec des notes de fruits à la chair blanche. Une aigreur légère et équilibrée fait de ce vin, un vin d'élégance unique. Excellent avec du poisson et des fruits de mer.

Salade de Poulpe « à notre façon »

2



Tsinandali 2012

Température recommandée de consommation : 10°C – 14°C

Tsinandali est Vin blanc sec, composé de sortes de raisins de cuve de Rkatsiteli et Kakhetian Mtsvane. La micro-zone est située dans la région de Kakheti, sur la rive droite de la rivière Alazani. Tsinandali a été produit depuis les années 30-s du 19e siècle, n'était que le vin avec l'étiquette apparue sur le marché en 1886. Au cours de cette période, le style de vin a changé plusieurs fois, et enfin dans les années 90-s du 20e siècle Tsinandali apparue comme il est maintenant. Malgré les changements dans le style de vin est resté constant: la douceur, de l'énergie, l'arôme et une acidité fraîche. Le vin se caractérise par la couleur jaune paille, harmonie, raffiné, bouquet développé et l'arôme de tri spécifique. Excellent avec des produits laitiers et des plats de viandes blanches.

Poivrons doux rôtis à l'huile d'olive

3



Mtsvane 2013

Température recommandée de consommation : 10°C – 14°C

Notre vin Mtsvane est élaboré à partir des cépages Kakhuri Mtsvane cultivés dans la région de Kakheti Kistauri. Ce vin artisanal est produit grâce à une méthode traditionnelle Géorgienne unique et millénaire. Les grappes de raisins sont placées dans une énorme jarre d'argile appelé Qevri, enfouie dans le sol, apportant ainsi la fraîcheur naturelle nécessaire au processus de fermentation et de vinification.

Les notes de miel et les arômes de fruits se mêlent aux accords d'amandes et de fruits secs révélant ainsi un vin tannique et sophistiqué à la fois au goût incomparable.

Emincé d'Artichauts crus à l'anchoïade

Entrée...



1

2

3

Poisson...



4



Kisi 2014

Température recommandée de consommation : 10°C – 14°C

Ce jeune vin de couleur ambrée pâle est issu des vignes Kisi entourant le village de Khorkheli. Ses notes d'agrumes et de fruits sucrés produisent un vin velouté caractérisé par un juste équilibre apportant rondeur et acidité en bouche. Il est recommandé de le déguster à une température oscillant entre 10 et 12°C. Il s'accorde parfaitement avec les champignons, le poisson et le fromage.

5



Mtsvane 2013

Température recommandée de consommation : 10°C – 14°C

Mtsvane - Vin blanc sec, produit de vigne Mtsvane de micro zone de vignobles déterminés par la loi au village Napareuli dans la région de Telavi, Kakheti. Ce vin a une robe jaune clair aux arômes de fleurs et de fruits, avec des notes légères d'agrumes et de vanille. Excellent avec du poisson et des fromages.

Suprême de Loup sauvage de Méditerranée rôti
Purée de patates douces sauce vierge citronnée

Poisson...



4

5

Côte de Veau



6



Goruli Mtsvane

Température recommandée de consommation : 16°C – 18°C

La couleur est vert au jaune paille lumière. Le bouquet est riche en blanc et jaune prune mélangés avec des agrumes. Bouche est doucement fruité avec une acidité rafraîchissante et vivante. Excellente vinosité exprimé, commun à tous les vins géorgiens, apporte toutes les caractéristiques en plénitude. Goruli Mtsvane est cépage blanc endémique et unique de la Géorgie, qui a fait ses preuves à travers les siècles et a toujours été la prestation vins rafraîchissants et mémorables.

Côte de Veau

Purée de pommes de terre, jus de cuisson

7



Chinuri 2013

Température recommandée de consommation : 16°C – 18°C

Ce vin est élaboré à partir des cépages de Chinuri selon une méthode Géorgienne ancestrale qui le distingue de tout autre vin dans le monde. Les cépages, vieux de plus de 50 ans, offrent un vin ample qui dévoile son intensité à chaque gorgée. Ce vin se caractérise par des accords de menthe sauvage et d'acidité.

Côte de Veau

Purée de pommes de terre, jus de cuisson

8



Rkatsiteli 2013

Température recommandée de consommation : 16°C – 18°C

Elaboré dans des jarres de terres cuites appelée Qvevri selon une méthode Géorgienne ancestrale à partir des cépages de Rkatsiteli issus des vignobles de la région de Tsinandali dont il reçoit l'appellation, ce vin à la couleur ambrée se distingue par des notes de raisins confits et d'arômes de fruits secs.

Côte de Veau

Purée de pommes de terre, jus de cuisson

Côte de Veau



6

7

8

Côte de Boeuf grillée,



9



Mukuzani 2011

Température recommandée de consommation : 16°C – 18°C

Mukuzani appellation d'origine contrôlée est le plus célèbre et bien considéré de la Géorgie. Il est situé sur la rive sud-ouest de la rivière Alazani, où le sol est argileux et calcaire lumière. Il est surtout célèbre pour ses vins secs de Saperavi rouge, qui voient généralement plus vieillissement en chêne que les autres régions.

Côte de Boeuf grillée,
Poêlée de pommes de terre, bacon, oignons. Sauce aux Morilles

10



Saperavi Teleda 2013

Température recommandée de consommation : 16°C – 18°C

Ce vin très élégant offre toute la puissance du raisin Saperavi et révèle en bouche de forts arômes tels que la griotte, le cassis et la prune pour laisser place ensuite à des arômes de chocolat et d'épices. Il se distingue par des notes tanniques et douces à la fois. Ce cru exceptionnel peut s'apprécier immédiatement, cependant il se bonifiera avec les années.

Côte de Boeuf grillée,
Poêlée de pommes de terre, bacon, oignons. Sauce aux Morilles

11



Saperavi Shalauri 2013

Température recommandée de consommation : 16°C – 18°C

Le vin Saperavi est entièrement issu de vignes Saperavi originaires de la région de Kakheti. Ce vin artisanal est produit grâce à une méthode géorgienne ancestrale vieille de 1000 ans. Les raisins sont placés dans des jarres d'argile enfouies dans le sol apportant ainsi la fraîcheur naturelle nécessaire au processus de fermentation et de vinification.

Côte de Boeuf grillée,
Poêlée de pommes de terre, bacon, oignons. Sauce aux Morilles

Côte de Bœuf grillée,



9

10

11

Fromage...



12



Shavkapito

Température recommandée de consommation : 13°C – 14°C

Ce vin élégant a une couleur rubis mature avec des teintes pourpres. Aroma est riche et a un tableau d'abondante prune confiturés et de cerise noire. Elevé en fûts de chêne, avec le goût offrant baies mixtes fruits, il est bien structurée et équilibrée montrant des tanins mûrs et grande longueur accueillant. Shavkapito est variétale endémique de la Géorgie connu des profondeurs de l'histoire. Il possède toutes les caractéristiques pour offrir impressionnants vins, inoubliables. Château Mukhrani se est efforcé de ramener au goût des amateurs de vin.

Emmental

13



Saperavi vita 2013

Température recommandée de consommation : 16-18°C

Vinifié et élaboré dans des jarres en terres cuites de Géorgie appelées Qvevri selon une méthode géorgienne ancestrale à partir de cépages Saperavi issus des vignobles du village de Kondoli, ce vin de couleur grenat révèle des arômes long en bouche de fruits murs et de café et la présence de subtils tannins.

Emmental

14



Rkatsiteli Teleda 2013

Température recommandée de consommation : 14-16°C

Elaboré dans des jarres en terre cuite appelées Qvevri selon une méthode Géorgienne ancestrale à partir des cépages de Rkatsiteli cultivés sur les vignobles de la région de Tsinandali dont il reçoit l'appellation, ce vin à la couleur ambrée se distingue par des notes de raisins confits et d'arômes de fruits secs. Six mois de vinification sont nécessaires pour obtenir ce vin corsé et tannique révélant des notes d'abricots secs, de raisins secs, d'épices douces, de fleurs sèches et de noix.

Comté 18 mois

15



Kisi 2011

Température recommandée de consommation : 16°C – 18°C

Kisi - Vin blanc sec, produit de vigne du même nom et d'une race géorgienne très ancienne des vignobles de Kakheti. Le vin est produit par la méthode traditionnelle millénaire de Kakheti qui consiste à faire fermenter le raisin pendant 6 mois dans des Qvevri (cruches) sellées sans ajout de levure. Ce vin est embouteillé sans filtration. Vin charnu et élégant présente des arômes d'abricots secs et d'amandes. Excellent avec du poulet rôti et des spaghettis au Roquefort.

Comté 18 mois

Fromage...



12

13

14

15

Dessert...



16



Tvishi 2013

Température recommandée de consommation : 8°C – 10°C

Tvishi est un vin blanc moelleux haute qualité. Vin blanc moelleux portant le nom de sa localité d'origine. Ce vin est produit des raisins Tsolikauri dans la région de Lechkhumi, dans le micro zone de Tvishi située à 500-800 au-dessus de la mer. Le vin a une couleur paille claire très caractéristique et présente et son gout présente un bouquet de coing, abricot, poire et miel. Le gout est agréable, harmonieux, raffiné et durable, ce qui fait de ce vin, le meilleur vin de l'été. Le vin allie agréablement la douceur et l'acidité. Le vin est parfait avec des salades de fruits, des gâteaux au soufflé, des gâteaux aux fruits, des amandes et des gâteaux aux amandes. Le vin est particulièrement agréable a déguster froid, refroidi jusqu'à 8-10 degrés.

Brownie au chocolat – Framboises

17



Usakhelauri 2012

Température recommandée de consommation : 12-14°C

Usakhelauri est un vin le plus rare et le plus précieux de la Géorgie. Ce vin est issu de la meilleure variété de raisin terroir - dans le village d'Okhureshi. Un vin très beau avec une couleur rouge rubis brillant et un bouquet complet des arômes de confitures de cerises rouges et blancs et la douce odeur de gâteau.

Brownie au chocolat – Framboises

18



Khvanchkara 2013

Température recommandée de consommation : 12-14°C

Khvanchkara-Vin rouge moelleux de production locale, produit dans la région de Racha, a partir des raisins Alexandrouli et Mujurethuli, cultivés dans la zone spécifique de Khvanchkara. Le vin se caractérise d'une couleur rubis. Les tons de framboise et d'amandes sont dominants dans le gout et l'arome du vin. La combinaison surprenante de la douceur et de l'acidité fait de ce vin un vin pétillant et velouté. A consommer avec : le dessert et des gâteaux aux noix.

Brownie au chocolat – Framboises

Dessert...



16

17

18
