

## LES VIGNES de « FONSCOLOMBE »

Au Puy Sainte Réparate, au lieu dit « Fonscolombe », le vignoble s'adosse au versant nord de la chaîne de la Trévaresse pour s'étendre sur le bassin sédimentaire de la basse Durance.

Le climat y est de type méditerranéen, le vignoble étant situé au nord de l'appellation, face à la chaîne du Luberon, ses vignes bénéficient d'un climat à tendance continental avec des nuits fraîches et des hivers froids.

Les sols sont caillouteux à matrice limono-sableuse et sont très drainants.

A proximité du château : 17 hectares de vignes en vin de pays des Bouches du Rhône, classés en agriculture biologique. Les cépages : Caladoc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sauvignon et Chardonnay possèdent un potentiel qualitatif certain. L'encépagement de qualité est propice à la réalisation de bonnes cuvées et permet d'obtenir des vins jeunes, assez légers et très aromatiques.



En 2017, 1 hectare de Syrah et 1 hectare de Grenache noir ont été replantés.

Début 2018, 3 hectares de Vermentino, 3 hectares de Sauvignon blanc, 1 hectare de Syrah et 2 hectares de Cabernet Sauvignon seront replantés.

Depuis 2012, les vins sont vinifiés et mis en bouteille à la cave coopérative de Lambesc

**CARTE DES VINS / *WINES LIST***



## AU VERRE / BY THE GLASS

### CHAMPAGNE (12 cl)

Coupe de champagne Delamotte Brut 19 €

### VIN ROSÉ / ROSE WINE 15cl

IGP Bouches du Rhône, Domaine Fonscolombe - 2018  9 €  
*Frais / Sec - 65% Merlot – 35% Caladoc*

Domaine Rimoresq, Cru classé - 2016 13 €  
*Puissant / Epicé - 45% Grenache Noir / 30% Cinsault / 15% Mourvèdre / 10% Syrah*

### VIN BLANC / WHITE WINE 15cl

IGP Bouches du Rhône, Domaine Fonscolombe - 2018  9 €  
*Intense / Fruité - 65% Chardonnay / 35% Sauvignon*

Domaine de la Ferme Blanche, Cassis AOP - 2017 12 €  
*Fruité / Généreux - 40% Marsanne / 20% Clairette / 20% Ugni Blanc / 20% Sauvignon*

### VIN ROUGE / RED WINE 15cl

AOP Bouches du Rhône, Domaine Fonscolombe - 2018 9 €  
*Rond / Frais - 60% Cabernet Sauvignon / 30% Syrah / 10% Grenache Noir*

Mas de la Dame, La Gourmande - 2018  11 €  
*Fruité / Epicé - 50% Syrah / 50% Grenache Noir*



## CHAMPAGNES

	75 cl	150 cl
Delamotte, Brut	110 €	
Laurent Perrier, La Cuvée, Brut	125 €	310 €
Billecart Salmon, Brut Réserve	130 €	265 €
Ruinart, Blanc de Blancs	295 €	515 €
Louis Roederer, Brut Premier	130 €	320 €
Louis Roederer & Phillippe Stark, Brut Nature - 2009	246 €	
Louis Roederer, Cristal 2009	560 €	
Duval-Leroy, Fleur de champagne Brut 1er Cru	130 €	
Duval-Leroy, Extra-Brut Prestige 1er Cru	140 €	
Pommery, Brut Apanage	140 €	
Pommery, Cuvée Louise - 2004	310 €	
Bollinger, Grande Année - 2007	600 €	
Perrier Jouët, Belle Epoque - 2007	545 €	
Laurent Perrier, Grande Siècle	285 €	
Dom Pérignon - 2008	675 €	
Krug	720 €	

## CHAMPAGNES ROSÉS

Louis Roederer, Brut Rosé - 2013	246 €
Billecart Salmon, Brut Rosé	182 €
Bollinger, Brut Rosé	290 €
Laurent Perrier, Cuvée Rosé	275 €
Louis Roederer, Cristal Rosé - 2009	775 €
Krug, Brut Rosé	840 €

## PROSECCO

DOCG Valdobbiadene Prosecco, Superiore Val d'Oca Brut	52 €
---	------



## VINS ROSÉS / ROSE WINES

	75 cl
<b>COTEAUX D'AIX EN PROVENCE</b>	
IGP Bouches du Rhône, Domaine Fonscolombe - 2018  <i>Frais / Sec - 65% Merlot – 35% Caladoc</i>	40 €
IGP Bouches du Rhône, Domaine Fonscolombe - 2017  150cl	78 €
Château Paradis - 2017/2018 <i>Frais / Fruité - 60% Syrah / 40% Grenache Noir</i>	36 €
Château Paradis, Terre des Anges - 2018 <i>Tendu / Léger - 70% Syrah / 20% Mourvèdre / 10% Vermentino</i>	47 €
Château Lacoste - 2016 150cl	113 €
<i>Rond / Fruité - 60% Grenache / 30% Syrah / 10% Cinsault</i>	
<b>CÔTES DE PROVENCE</b>	
Clos Cibonne, Cuvée Tentation - 2017 <i>Vif / Epicé - 50% Grenache / 20% Cinsault / 15% Syrah / 15% Tibouren</i>	39 €
Clos Cibonne, Cuvée Prestige Caroline Tibouren - 2016 <i>Puissant / Epicé - 90% Tibouren / 10% Cinsault</i>	71 €
Domaine Rimoresq, Cru classé - 2016 <i>Puissant / Epicé - 45% Grenache Noir / 30% Cinsault / 15% Mourvèdre / 10% Syrah</i>	62 €
<b>LUBERON</b>	
Domaine Le Novi, Cuvée Côté Levant - 2017 <i>Vif / Acidulé - 45% Grenache Noir / 20% Vermentino / 20% Syrah / 15% Cinsault</i>	40 €
Château La Verrerie - 2018  <i>Frais / Acidulé - 80% Grenache Noir / 20% Cinsault</i>	40 €
<b>BANDOL</b>	
AOC Bandol, Domaine Marie-Bérénice, Bandol - 2017  <i>Rondeur / Gras - 80% Mourvèdre / 20% Grenache</i>	66 €
<b>LANGUEDOC-ROUSSILLON</b>	
IGP Pays d'OC, Domaine St Firmin, Gris - 2017 <i>Frais / Fruité - 100% Grenache Noir</i>	33 €
VDF Domaine de Cressance, Coup de Canon - 2017	40 €

Prix nets en Euros – Taxes & service compris / Net prices in Euros – Taxes, service included



## VINS BLANCS / WHITE WINES

	75 cl
<b>COTEAUX D'AIX</b>	
IGP Bouches du Rhône, Domaine Fonscolombe - 2018  <i>Intense / Fruité - 65% Chardonnay / 35% Sauvignon</i>	40 €
Château Paradis - 2018 <i>Rond / Equilibré - 60% Sauvignon Blanc / 30% Rolle / 10% Grenache Blanc</i>	37 €
Château La Coste, Les Pentes Douces - 2017  <i>Rond / Floral - 50% Rolle / 25% Grenache Blanc / 25% Sauvignon Blanc</i>	63 €
Château La Coste, Les Grands Vins de Lacoste - 2017  <i>Fin / Rond - 90% Rolle / 10% Chardonnay</i>	89 €
Domaine Revelette, Le Grand Blanc - 2017  <i>Fin / Floral - 72% Chardonnay / 18% Ugni Blanc / 10% Sauvignon Blanc</i>	95 €
<b>LES BAUX DE PROVENCE</b>	
IGP Alpilles, Abbaye De Pierredon, Cuvée Ultima Laude - 2018  <i>Frais / Fin - 100% Rolle</i>	62 €
IGP Château d'Estoublon, Grenache Monocépage - 2014 / 2015  <i>Riche / Gras - 100% Grenache</i>	80 €
<b>CÔTES DE PROVENCE</b>	
Clos Cibonne, Tentation - 2018 <i>Intense / Floral - 100% Rolle</i>	42 €
Château Minuty, Cuvée Blanc et Or - 2016 <i>Frais / Vif - 50% Sauvignon Blanc / 25% Viognier / 25% Rolle</i>	82 €
Domaines Ott, Clos Mireille, Blanc de Blancs - 2015 <i>Frais / Acidulé - 70% Sémillon / 30% Rolle</i>	91 €
<b>LUBERON</b>	
Domaine Le Novi, Cuvée Amo Blanco - 2015  <i>Frais / Minéral - 40% Clairette / 20% Grenache Blanc / 30% Rolle / 10% Viognier</i>	60 €
Château Fontvert, Le Mourre Blanc - 2016  <i>Fruité / Equilibré - 99% Rolle / 1% Grenache Blanc</i>	102 €
<b>CASSIS</b>	
Domaine du Paternel, Blanc de Blancs - 2017 <i>Frais / Equilibré - 38% Clairette / 31% Marsanne / 27% Ugni Blanc / 4% Bourbonlenc</i>	49 €
Domaine de la Ferme Blanche, Cassis AOP - 2017 <i>Fruité / Généreux - 40% Marsanne / 20% Clairette / 20% Ugni Blanc / 20% Sauvignon</i>	56 €
<b>LANGUEDOC-ROUSSILLON</b>	
Domaine du Pas de l'Escalette, Les Clapas - 2018  <i>Minéral / Frais - 50% Carignan Blanc / 40% Grenache Blanc / 10% Terret Bourret</i>	94 €
Domaine de l'Hortus, Grande Cuvée - 2016 <i>Rond / Frais - 45% Chardonnay / 45% Viognier / 10% Petit Maseng</i>	94 €

Prix nets en Euros – Taxes & service compris / Net prices in Euros – Taxes, service included



## VINS BLANCS / WHITE WINES

75 cl

### VALLEE DU RHÔNE

Domaine de l'Amauve, Côtes du Rhône Villages, La Daurèle - 2017 <i>Frais / Equilibré - 42% Grenache Blanc / 29% Clairette / 18% Viognier / 12% Ugni Blanc</i>	48 €
Domaine Les Cailloux, Châteauneuf du Pape - 2018 <i>Minéral / Onctueux - 80% Roussane / 20% Marsanne</i>	106 €
Les Vins de Vienne, Condrieu, Cuvée La Chambée - 2016 <i>Rond / Minéral - 100% Viognier</i>	123 €
Coteaux de Chery, Condrieu - 2016 <i>Puissant / Riche - 100% Viognier</i>	142 €
Domaine Julie Pilon, Hermitage, Prisme - 2014 <i>Long / Minéral - 100% Marsanne</i>	157 €

### BOURGOGNE

Domaine Vrignaud, Chablis Premier Cru, Fourchaume - 2016 <i>Long / Fin - 100% Chardonnay</i>	89 €
Domaine Guillemot, Viré Cléssé, Quintaine - 2016 <i>Rond / Acidulé - 100% Chardonnay</i>	98 €
Domaine Javillier, Meursault, Clos du Cromin - 2015 <i>Rond / Frais - 100% Chardonnay</i>	165 €
Domaine Magnien, Marsannay, Plantelle - 2016  <i>Minéral / Rond - 100% Chardonnay</i>	98 €
Domaine Magnien, Morey St-Denis, Mont Luisants - 2017  <i>Tendu / Frais - 100% Chardonnay</i>	183 €
Domaine Lamy-Pillot, Chassagne Montrachet Premier Cru, Morgeot - 2015 <i>Long / Frais - 100% Chardonnay</i>	164 €

### LOIRE

Domaine Labaille, Sancerre, La Fleur de Galifard - 2016 <i>Ample / Equilibré - 100% Sauvignon</i>	82 €
--	------

### ALSACE

Domaine Kreydeinwess, Kastelberg, Grand Cru - 2009 <i>Minéral / Souple - 100% Riesling</i>	158 €
---	-------

### BANDOL

Domaine Marie-Bérénice, AOC Bandol - 2016 <i>Vif / Floral - 60% Clairette / 40% Ugni Blanc</i>	68 €
---	------

## VINS MOELLEUX / SWEET WINES

Château Guiraud, Sauternes, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé - 1996 <i>Exotique / Rond - 65% Sémillon / 35% Sauvignon</i>	116 €
--	-------

Prix nets en Euros – Taxes & service compris / Net prices in Euros – Taxes, service included



## VINS ROUGES / RED WINES

75 cl

### COTEAUX D'AIX

AOP Bouches du Rhône, Domaine Fonscolombe - 2018 <i>Rond / Frais - 60% Cabernet Sauvignon / 30% Syrah / 10% Grenache Noir</i>	40 €
Château Paradis - 2015 <i>Rond / Frais - 50% Cabernet Sauvignon / 30% Syrah / 20% Grenache Noir</i>	40 €
Château La Coste, Grand Vins de Lacoste - 2015  <i>Rond / Long - 60% Cabernet Sauvignon / 40% Syrah</i>	81 €
Domaine Revelette, Le Grand Rouge - 2015  <i>Équilibré / Tannique - 40% Syrah / 38% Cabernet Sauvignon / 16% Grenache / 6% Pinot Noir</i>	95 €

### LES BAUX DE PROVENCE

Château d'Estoublon, Rouge Château - 2016  <i>Rond / Équilibré - 45% Syrah / 25% Mourvèdre / 15% Grenache Noir / 15% Cabernet-Sauvignon</i>	70 €
Mas de la Dame, La Gourmande - 2018  <i>Fruité / Épicé - 50% Syrah / 50% Grenache Noir</i>	54 €

### CÔTES DE PROVENCE

Clos Cibonne, Cuvée Prestige - 2015 <i>Tannique / Boisé - 60% Syrah / 25% Tibouren / 15% Grenache Noir</i>	88 €
Château Minuty, Cuvée Rouge et Or - 2015 <i>Fin / Tannique - 60% Mourvèdre / 40% Grenache</i>	82 €

### LANGUEDOC-ROUSSILLON

Clos Du Prieur, Terrasse du Larzac - 2016 <i>Boisé / Épicé - 70% Syrah / 30% Grenache</i>	73 €
Domaine du Pas de L'Escalette, Les Grands Pas - 2017  <i>Ample / Fin - 70% Grenache Noir / 20% Cinsault / 10% Carignan</i>	91 €
Domaine de L'Hortus, Grande Cuvée - 2016 <i>Rond / Tannique - 60% Mourvèdre / 30% Syrah / 10% Grenache Noir</i>	94 €
Clos Marie, Cuvée Simon - 2013 <i>Épicé / Élegant - 45% Grenache / 45% Syrah / 10% Mourvèdre</i>	127 €



## VINS ROUGES / RED WINES

75 cl

### VALLEE DU RHÔNE

Dom. La Florane, Côtes du Rhône Villages, Je ne souffre plus - 2017  40 €  
*Fruité / Frais - 50% Grenache Noir / 50% Syrah*

Domaine De l'Amauve Laurences, Côtes du Rhône Villages - 2015 43 €  
*Rond / Tannique - 80% Grenache Noir / 20% Syrah*

Gigondas – Domaine Raspail Ay 2015 65 €  
*Epicé / Tannique - 70% Grenache Noir / 20% Syrah / 10% Mourvèdre*

Domaine Les Cailloux, Châteauneuf du Pape - 2015 117 €  
*Tannique / Long - 70% Grenache Noir / 17% Mourvèdre / 10% Syrah / 3% Cinsault*

Clos du Mont-Olivet, Châteauneuf du Pape - 2017 91 €  
*Rond / Tannique - 80% Grenache Noir / 10% Syrah / 6% Mourvèdre / 4% Cinsault*

Domaine Les Vins de Vienne, Cornas, Cuvée Les Barcillants - 2016 103 €  
*Epicé / Poivré - 100% Syrah*

Domaine Jasmin, Côte Rôtie - 2017 123 €  
*Equilibré / Epicé - 100% Grenache*

### LUBERON

Domaine Le Novi, Cuvée Amo Roujo - 2015  55 €  
*Fruité / Epicé - 45% Cinsault / 40% Grenache Noir / 10% Marselan / 5% Syrah*

Château Fontvert, Les Restanques - 2016  41 €  
*Rond / Fruité - 55% Syrah / 35% Cinsault / 10% Mourvèdre*

### BANDOL

Domaine Marie-Bérénice, AOC Bandol - 2014  77 €  
*Tannique / Puissant - 90% Mourvèdre / 10% Grenache*

Domaines Ott, Château Romassan - 2013 95 €  
*Charpenté / Puissant - 45% Grenache Noir / 35% Cinsault / 20% Syrah*



## VINS ROUGES / RED WINES

75 cl

### BOURGOGNE

Domaine Rion, Côtes de Nuits Villages - 2017 <i>Rond / Tannique - 100% Pinot Noir</i>	78 €
Domaine Juillot, Mercurey 1 <sup>er</sup> Cru, Clos Tonnerre - 2015 <i>Epicé / Elegant - 60% Cabernet Sauvignon / 30% Syrah / 10% Grenache</i>	91 €
Domaine Javillier, Savigny Les Beaune, Les Grands Liards - 2017 <i>Rond / Tannique - 100% Pinot Noir</i>	101 €
Domaine Magnien, Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru, Les Goulots - 2014  <i>Rond / Epicé - 100% Pinot Noir</i>	197 €
Domaine Ramonet, Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru, Clos de la Boudriotte - 2014 <i>Elegant / Epicé - 100% Pinot Noir</i>	180 €
Domaine Faiveley, Gevrey-Chambertin, Vieilles Vignes - 2015 <i>Elegant / Rond - 100% Pinot Noir</i>	145 €

### BORDEAUX

Château Roc de Candale, Saint-Emilion Grand Cru - 2014 <i>Rond / Frais - 80% Merlot / 20% Cabernet Franc</i>	86 €
Château Franc Maillet, Pomerol, Cuvée Montille - 2015 <i>Fruité / Long - 60% Merlot / 40% Cabernet Franc</i>	93 €
Le Médoc de Cos, Médoc - 2012 <i>Frais / Tannique - 70% Cabernet Sauvignon / 30% Merlot</i>	100 €
Château Meyney, Saint-Estèphe - 2011 <i>Equilibré / Harmonieux - 65% Cabernet Sauvignon / 25% Merlot / 10% Petit Verdot</i>	130 €
Château Chasse-Spleen, Moulis en Médoc - 2012 <i>Equilibré / Puissant - 50% Merlot / 45% Cabernet Sauvignon / 5% Petit Verdot</i>	115 €
Château Beychevelle, Saint-Julien, 4 <sup>e</sup> Grand Cru Classé - 2012 <i>Elegant / Fruité - 47% Cabernet Sauvignon / 44% Merlot / 4% Cabernet Franc / 5% Petit Verdot</i>	336 €
Château Margaux, Margaux, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé - 2002 <i>Rond / Frais - 60% Cabernet Sauvignon / 30% Syrah / 10% Grenache</i>	1400 €



## À L'ATTENTION DE NOTRE CLIENTÈLE

Selon l'article R 3353-2 du code de la santé publique : « Le fait pour les débitants de boissons de donner à boire à des gens manifestement en état d'ébriété ou ayant consommé une trop grande quantité d'alcool, ou de les recevoir dans leurs établissements est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la 4<sup>ème</sup> classe» en conséquence, et afin de préserver la tranquillité et la santé de notre clientèle, la direction se réserve le droit de refuser de servir de l'alcool à des clients dont elle considèrerait qu'ils sont en état d'ébriété ou ayant trop consommé de boissons alcoolisées.

La direction.

Merci de bien vouloir noter que notre établissement n'accepte pas les chèques

## ***TO THE ATTENTION OF OUR GUESTS***

*Under the article R 3353-2 of the public health code: " The fact for beverage purveyors to serve alcoholic beverages to clients under the influence of alcohol or to receive them in their establishment is punishable with fine as dictated by the law and stated in the public health code. Consequently, and to preserve the tranquility and the health of our clientele, the management of the hotel does reserve its right to serve or not alcohol to clients, when it is considered or felt that clients are under the influence of alcohol, or have consumed too many alcoholic beverages.*

*The management.*

*Please note that checks are not accepted for payment.*