

« L'Oustau De La Font »

Hôtel - Restaurant - Bar à vins

Nos Jéroboams

Côtes du Rhône Villages « Rasteau Les Adrès »  « conversion Bio »
Rhône Méridionale « Domaine du Trapadis » 2006 140,00
Vielles vignes 80 % Grenache, 10% Carignan, 10% Mourvèdre
Nez : Beaucoup d'arômes de fruits rouges
Bouche : généreux, ce vin est prêt à boire dès maintenant,

Château Beauchêne « Premier Terroir » 2006 130,00
AOC Côtes du Rhône « Château Beauchêne »
70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
Nez : Impression de fruits très mûrs.
Bouche : L'impression qui apparaît au nez est confirmée, et évolue vers des notes de framboise et de cassis.
Vin rond et ample, avec un équilibre et une finale en bouche très longue.

Nos Magnums Rouges

Châteauneuf-du-Pape « Vignobles de La Serrière » 1995 160,00
Rhône Méridionale « Château Beauchêne »
80% Grenache, 15% Syrah, 5% Mourvèdre
Nez : Framboises, épices, vanille et violette.
Bouche : Vin Rond, prêt à boire, excellente structure avec des tanins fondants.

Cornas "Les Grands Mûriers" 2007 120,00
Rhône Septentrionale « Ferraton Père & Fils »
100% Syrah
Nez : Fruits très Mûrs, confitures de framboise et cassis.
Bouche : Mûres, épices, griottes. Tannins denses et serrés avec une bonne persistance en bouche.

Artemia 2004 110,00
AOC Côtes du Ventoux « Château Pesquié »
50% Syrah, 50% Grenache (vieille vignes)
Nez : Très aromatique, avec des notes de torréfaction, de fruits noirs et une bonne minéralité.
Bouche : Très équilibrée allie le fruit et la puissance du syrah et la richesse, l'onctuosité et les épices du vieux grenache.

Châteauneuf-du-Pape « Grande Réserve » 2003 105,00
Rhône Méridionale « Château Beauchêne »
80% Grenache, 15% Syrah, 5% Mourvèdre
Nez : Framboises, épices, vanille et violette.
Bouche : Notes vanillées et évolution vers des notes de truffes. Une forte structure avec des tanins bien fondus.
Très grande persistance en bouche.

S.A.R.L. L'Oustau de la Font « Le Village » 26570 Reilhanette

Au capital de 7500 € Tel : 04.75.28.83.77.

Site Internet : www.oustaudelafont.com e-mail : info@oustaudelafont.com

N° Siret : 481 697 449 00017

« L'Oustau De La Font »

Hôtel - Restaurant - Bar à vins

Nos Magnums Rouges

Châteauneuf-du-Pape « Grande Réserve »	2004	100,00
Rhône Méridionale « Château Beauchêne » 80% Grenache, 15% Syrah, 5% Mourvèdre Nez : Framboises, épices, vanille et violette. Bouche : Notes vanillées et évolution vers des notes de truffes. Une forte structure avec des tanins bien fondus. Très grande persistance en bouche.		
Côtes du Rhône Villages « Rasteau Les Adrès » 🌿 « conversion Bio »	2006	85,00
Rhône Méridionale « Domaine du Trapadís » Vielles vignes 80 % Grenache, 10% Carignan, 10% Mourvèdre Nez : Beaucoup d'arômes de fruits rouges Bouche : généreux, ce vin est prêt à boire dès maintenant,		
« Quintessence »	2003	85,00
AOC Côtes du Ventoux « Château Pesquié » 80% Syrah, 20% Grenache Vin charnu, ample et épicé, dont les raisins ont été sélectionnés sur les plus vieilles vignes du domaine		
Saint-Joseph « La Source »	2005	80,00
Rhône Septentrionale « Ferraton Père & Fils » 100% Syrah Nez : Petits fruits noirs (cassis, mûre), violette, évolution sur la réglisse Bouche: Attaque souple, avec une dominante de fruits rouges. La trame du vin est minérale. Finale longue et épicée.		
Crozes-Hermitage « La Matinière »	2007	65,00
Rhône Septentrionale « Ferraton Père & Fils » 100% Syrah Nez : Arômes de petits fruits rouges, cassis. Bouche : Vin très rond avec des arômes de fruits rouges (cerise, framboise).		
Vinsobres Référence	2005	55,00
AOC Vinsobres « Domaine Jaume » 50% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre Nez : un nez de cerises kirchées, de cuir et de toast. Bouche : ample de fruits rouges confits pour une longue finale sur le fruits, tanins soyeux..		
Les Terrasses	2007	38,00
AOC Côtes du Ventoux « Château Pesquié » 70% Grenache, 30% Syrah Nez : Arômes de fruits rouges confits et pointe d'épices. Robe d'un rouge sombre, Bouche structurée aux tannins élégants, s'enrichissant d'une note réglisse légèrement boisée.		

S.A.R.L. L'Oustau de la Font « Le Village » 26570 Réilhanette

Au capital de 7500 € Tel : 04.75.28.83.77.

Site Internet : www.oustaudelafont.com e-mail : info@oustaudelafont.com

N° Siret : 481 697 449 00017

« L'Oustau De La Font »

Hôtel - Restaurant - Bar à Vins

Nos Vins au Verre

De nos jours, nous sommes obligés de faire très attention à notre consommation d'alcool, surtout lorsque nous conduisons, cela rend donc difficile de lier un bon repas avec la bouteille complète de vin.

Nous ne disposons pas de 1/2 bouteilles sur notre carte, c'est pour cela, qu'ici, chez nous, nous vous proposons de déguster des vins de qualité au verre et nous vous donnons le choix de la quantité que vous voulez déguster : 12,5 , 17,5 ou 25 cl. N'hésitez pas à nous demander conseil pour vous guidez dans votre accord Mets et Vins. Bon Appétit.

Vins Blancs

	12,5 cl	17,5 cl	25cl
Château Beauchêne « Grande Réserve »	3,90	5,70	6,90
Le Viognier du Pesquié	4,70	6,70	8,20
Cairanne « Les Travers »	5,20	7,20	9,20
Crozes-Hermitage « La Matinière »	5,80	7,80	9,80

Vins Rouges

	12,5 cl	17,5 cl	25cl
Le Pavillon du Château Beauchêne	3,40	4,70	6,00
Château Beauchêne « Premier Terroir »	4,70	6,70	8,20
Cairanne « Les Travers »	5,20	7,20	9,20
Gigondas 2005	6,70	9,20	11,20

Vins Rosés

	12,5 cl	17,5 cl	25cl
L'Instant  « conversion Bio »	4,00	5,70	8,50
Gigondas Rosé	5,50	7,50	9,50

Vin Moelleux et Vin Doux Naturel

	12,5 cl	17,5 cl	25cl
Rasteau Vin Doux Naturel	8,50	11,00	16,00
Muscat de Beaumes de Venise	6,00	8,00	10,00

Champagne

Champagne « Veuve Pelletier » 11,00

S.A.R.L. L'Oustau de la Font « Le Village » 26570 Reilhanette

Au capital de 7500 € Tel : 04.75.28.83.77.


Site Internet : www.oustaudelafont.com e-mail : info@oustaudelafont.com

N° Siret : 481 697 449 00017

« L'Oustau De La Font »

Hôtel - Restaurant - Bar à Vins

NOTRE CARTE DES VINS LOCAUX

Les vins Accompagnés de ce symbole «  »
sont issus de l'agriculture **biologique** ou **biodynamique**, ou encore en conversion **Bio**.
Vous avez la possibilité, **selon les stocks disponibles**, d'acheter les bouteilles de notre carte à emporter.
Consultez notre tarif en demandant à Jean-Michel.

Nos Vins Blancs

	Millésime		Et 75 cl
Ermitage « Le Reverdy » Sélection Parcelles	2004	 « Bio »	95,00
Rhône Septentrional « Ferraton Père & Fils » 60 % Marsanne, 40 % Roussanne Nez : Arômes de fruits mûrs (pêches jaunes, abricots), notes grillées. Bouche : vin très structuré, riche et complexe. Très long en bouche. Arômes de pêche, cannelle, toast, vanille. Le boisé est très bien intégré.			
Hermitage « Les Miaux »	2006	 « Bio »	75,00
Rhône Septentrionale « Ferraton Père & Fils » 100 % Marsanne Nez : complexe, arômes de coing, poire et miel. Bouche : vin riche, arômes de miel, de fruits très mûrs (pêches, abricot), très longue persistance aromatique.			
Condrieu « Les Mandouls »	2007		65,00
Rhône Septentrionale « Ferraton Père & Fils » 100 % Viognier Nez : très intense de fruit exotiques : ananas, litchi. Grande fraîcheur aromatique. Bouche : pur, très long en bouche, arômes de pêche blanche et de fruits exotiques.			
Châteauneuf-du-Pape « Vignobles de La Serrière »	2006		45,00
Rhône Méridionale « Château Beauchêne » 20% Grenache blanc, 30% Bourboulenc, 30% Roussanne, 20% Clairette Bouche : Fruité puissant avec une fraîcheur aromatique persistante.			
Saint-Joseph « La Source »	2007		39,00
Rhône Septentrionale « Ferraton Père & Fils » 100% Marsanne Nez : Minéral, pierre à fusil. Bouche : Attaque Ronde, la minéralité ressort. Finale florale et miellée.			

S.A.R.L. L'Oustau de la Font « Le Village » 26570 Réilhanette

Au capital de 7500 € Tel : 04.75.28.83.77.

Site Internet : www.oustaudelafont.com e-mail : info@oustaudelafont.com

N° Siret : 481 697 449 00017

« L'Oustau De La Font »

Hôtel - Restaurant - Bar à vins

NOS VINS BLANCS

Millésime

Et 75 cl

« Quintessence »

2006

32,00

AOC Côtes du Ventoux « Château Pesquié »

Assemblage de Clairette et Roussanne

Nez : complexe où se mêlent les fleurs blanches comme l'aubépine et des arômes plus fruités.

Bouche : elle est ample et structurée, vin équilibré avec du gras, une bonne fraîcheur naturelle

Et une forte intensité aromatique.

Crozes-Hermitage « La Matinière »

2008

29,00

Rhône Septentrionale « Ferraton Père & Fils »

100% Marsanne

Nez : Nez d'acacia, de fleurs fraîches et d'amande grillée.

Bouche : Attaque souple et fraîche, arômes de pêches blanches, très fruitées.

Référence Blanc

2007

28,00

AOC Côtes du Rhône « Domaine Jaume » à Vinsobres

20% Grenache, 20% Marsanne, 20% Roussanne, 20% Clairette, 20% Viognier

Nez : élégant de fleurs blanches et d'agrumes.

Bouche : une attaque vive sur le fruit, beaucoup de gras. Une finale en longueur sur le fruit et une belle acidité.

Saint Peray

2007

28,00

Rhône Septentrionale « M. Chapoutier »

50% Marsanne, 50% Roussanne

Nez : Beaucoup de fraîcheur avec des notes de pomme verte et de fleur blanche.

Bouche : élégant, ce vin allie la vivacité et la minéralité.

Sablet

2009

27,00

Côte du Rhône Villages « Domaine de Verquière »

50% Grenache blanc, 20% Clairette, 15% Bourborenc et 15% Roussanne

Nez : très aromatique est agréable fin et élégant, il laisse s'exprimer la pomme verte, le citron et l'amande fraîche

Bouche : Un vin bien équilibré avec un bon support acide et une bonne palette aromatique.

L'Eclat « conversion Bio »

2009

26,00

AOC Côtes du Ventoux « Domaine de Fondrèche »

60% Grenache blanc et Roussane, 40% Clairette

Nez : Un bouquet modérément intense de pêches et prunes.

Bouche : Sec, excellente fraîcheur, fruits et un très bon final.

S.A.R.L. L'Oustau de la Font « Le Village » 26570 Reilhanette

Au capital de 7500 € Tel : 04.75.28.83.77.

Site Internet : www.oustaudelafont.com e-mail : info@oustaudelafont.com

N° Siret : 481 697 449 00017

« L'Oustau De La Font »

Hôtel - Restaurant - Bar à vins

Nos Vins Blancs

	Millésime	Et 75 cl
Cairanne « Les Travers » AOC Côtes du Rhône Villages " Domaine Brusset" 40% Grenache, 30% Roussanne, 30% Viognier Nez : prédominance florale (aubépine), nuancée par des parfums de fruits exotiques et abricot puis vanille. Bouche : attaque ronde et fruitée. Finale gras et charnu. Vin sec et souple.	2008	25,00
Le Viognier du Pesquié AOC Côtes du Ventoux « Château Pesquié » 100 % Viognier Premier nez d'abricot, de pêche de vigne et d'agrumes Robe or pâle aux reflets brillants, L'attaque en bouche est franche, amples et structurée. ; Les arômes explosent.....	2009	23,00
Château Beauchêne « Grande Réserve » AOC Côtes du Rhône « Château Beauchêne » 20% Roussanne, 25% Marsanne, 5% Bourboulenc, 25% Clairette, 25% Grenache Blanc. Bouche : Fruité puissant avec une fraîcheur aromatique persistante	2008	21,00
Génération Blanc AOC Côtes du Rhône « Domaine Jaume » à Vinsobres 40% Marsanne, 20% Grenache, 20% Roussanne, 10% Clairette, 10% Viognier Nez : un nez très aromatique de fruits blancs, de beurre frais précède une attaque vive et fraîche. Bouche : ample avec un bel équilibre.	2008	20,00
Le Chardonnay du Pesquié AOC Côtes du Ventoux « Château Pesquié » 100 % Chardonnay Nez d'agrumes. Robe or au reflet vert, limpide et brillant. Bon équilibre en bouche.	2009	19,00
Domaine de Coyeux Muscat Vin de Pays, Porte de Méditerranée « Domaine de Coyeux », Y et C Nativelle 100% Muscat Blanc Petit Grain Nez : Pêche blanche, pêche jaune, brugnon. Bouche : Vif, fruité, soit disant "sec", mais attention aux surprises.....agréables!!!	2006	18,00
Domaine de Talès Côtes du Rhône « Gaël Blanc » 40% Clairette, 40% Bourboulenc et 20% Viognier Nez : Très fin, puissant et complexe, dominé par des notes de fruitées. Bouche : Equilibrée, onctueuse et fraîche, aromatiquement très expressive avec une bonne longueur.	2008	17,00

S.A.R.L. L'Oustau de la Font « Le Village » 26570 Réilhanette

Au capital de 7500 € Tel : 04.75.28.83.77.

Site Internet : www.oustaudelafont.com e-mail : info@oustaudelafont.com

N° Siret : 481 697 449 00017

« L'Oustau De La Font »

Hôtel - Restaurant - Bar à vins

Nos Vins Rouges

	Millésime		Et 75 cl
Ermitage « Le Méal » Sélection Parcelles Rhône Septentrionale « Ferraton Père & Fils » 100% Syrah Nez : Minéral avec des notes de cassis et cerise mûres. Bouche : Charnue avec des tannins très mûrs et une grande complexité. Finale très longue.	2000		100,00
Côte Rôtie "L'Eglantine" Rhône Septentrionale « Ferraton Père & Fils » 100% Syrah Nez : notes de petits fruits rouges, d'épices, de violette et d'olives noires. Bouche : vin très long en bouche, avec beaucoup de minéralité et d'élégance, notes de truffes et de cuir mêlées à un boisé fin et fondu.	2006		90,00
Hermitage « Les Mieux » Rhône Septentrionale « Ferraton Père & Fils » 100% Syrah Nez : arômes de fruits noirs, épices et réglisse. Bouche : vin charnu, puissant avec des tannins soyeux. Arômes de petits fruits très mûrs. Vin persistant et long en bouche.	2004	 « Bio »	75,00
Cornas "Les Grands Mûriers" Rhône Septentrionale « Ferraton Père & Fils » 100% Syrah Nez : Fruits très Mûrs, confitures de framboise et cassis. Bouche : Mûres, épices, griottes. Tannins denses et serrés avec une bonne persistance en bouche.	2006		60,00
Vinsobres « Clos des Echalas » AOC Vinsobres « Domaine Jaume » 50% Grenache, 50% Mourvèdre Nez : un nez puissant de fruits rouges compotés et d'épices. Bouche : étoffée et ample sur des arômes de toast, de cassis et de myrtilles, pour finir en longueur sur des tanins soyeux et une touche de poivre noir.	2004		58,00
Artemia AOC Côtes du Ventoux « Château Pesquié » 50% Syrah, 50% Grenache (Vieille Vignes) Nez : Très aromatique, avec des notes de torréfaction, de fruits noirs et une bonne minéralité. Bouche : Très équilibrée allie le fruit et la puissance du syrah et la richesse, l'onctuosité et les épices du vieux grenache.	2005		52,00

S.A.R.L. L'Oustau de la Font « Le Village » 26570 Réilhanette

Au capital de 7500 € Tel : 04.75.28.83.77.

Site Internet : www.oustaudelafont.com e-mail : info@oustaudelafont.com

N° Siret : 481 697 449 00017

« L'Oustau De La Font »

Hôtel - Restaurant - Bar à vins

Nos Vins Rouges

Millésime

Et 75 cl

Châteauneuf-du-Pape « Grande Réserve » 2006 50,00

Rhône Méridionale « Château Beauchêne »

80% Grenache, 15% Syrah, 5% Mourvèdre

Nez : Framboises, épices, vanille et violette.

Bouche : Notes vanillées et évolution vers des notes de truffes. Une forte structure avec des tanins bien fondus.

Très grande persistance en bouche.

Côtes du Rhône Villages « Rasteau Les Adrès » 🍇 « conversion Bio »

Rhône Méridionale « Domaine du Trapadis »

2003

42,00

Vielles Vignes 80% Grenache, 10% Carignan, 10% Mourvèdre

Nez : Beaucoup d'arômes de fruits rouges

Bouche : généreux, ce vin est prêt à boire dès maintenant,

Saint-Joseph « La Source » 2007 39,00

Rhône Septentrionale « Ferraton Père & Fils »

100% Syrah

Nez : Petits fruits noirs (cassis, mûre), violette, évolution sur la réglisse

Bouche : Attaque souple, avec une dominante de fruits rouges. La trame du vin est minérale. Finale longue et épicée.

Gigondas "Vieux Fût" 2005 39,00

Rhône Méridionale « Domaine Varenne »

80% Grenache, 20% Syrah

Nez : Fin, puissant, on retrouve de nombreux arômes de fruits.

Bouche : Un léger boisé, une matière soyeuse qui laisse le fruit s'exprimer.

« Quintessence » 2003 36,00

AOC Côtes du Ventoux « Château Pesquié »

80% Syrah, 20% Grenache

Vin charnu, ample et épicé, dont les raisins ont été sélectionnés sur les plus vieilles vignes du domaine.

Crozes-Hermitage « La Matinière » 2007 34,00

Rhône Septentrionale « Ferraton Père & Fils »

100% Syrah

Nez : Arômes de petits fruits rouges, cassis.

Bouche : Vin très rond avec des arômes de fruits rouges (cerise, framboise).

Prestige 2006 33,00

AOC Côtes du Ventoux « Château Pesquié »

70% Syrah, 30% Grenache

Nez : intense de fruits rouges confits.

Bouche : Tanins présents mais élégants en fait un vin de bonne structure et d'une persistance aromatique soutenue.

S.A.R.L. L'Oustau de la Font « Le Village » 26570 Réilhanette

Au capital de 7500 € Tel : 04.75.28.83.77.

Site Internet : www.oustaudelafont.com e-mail : info@oustaudelafont.com

N° Siret : 481 697 449 00017

« L'Oustau De La Font »

Hôtel - Restaurant - Bar à vins

Nos Vins Rouges

	Millésime	Bt 75 cl
Le voyage d'Ulysse Côtes du Rhône " Vignoble David" 60% Syrah, 20% Mourvèdre, 20% Carignan Nez : aux arômes de moka avec la présence de fruits rouges évolués. Bouche : Ample et soyeuse, tanins fondus. Finale épicée, chair dense et fraîche.	2006	33,00
Les Sens de Syrah « Élevé en Barrique » AOC Côtes du Rhône « Château Beauchêne » 100% Syrah Nez : Bouquet de fruits rouges et fleurs sauvages. Bouche : Floral et fruité, aux tanins harmonieux et équilibrés. Puissant et intense, il est très long en bouche	2005	32,00
Séguret Cuvée « Le Beau Nez » 🍇 « Bio, sans soufre » AOC Côtes du Rhône Village « Vignobles Jean David » 52% Grenache, 25% Carignan, 6% Mourvèdre, 6% Syrah, 6% Cournoise et 5% Cinsault Nez, Bouche : tout sent le fruit rouge frais, presque le vin en cuve pendant la vendange. Vin de plaisir, de tous les moments: réunion d'amitiés, célébrations diverses.	2008	30,00
.Sablet Côte du Rhône Villages « Domaine de Verquière » 70% Grenache, 20% Syrah, 5% Cinsault et 5% Mourvèdre Nez : Il possède un bouquet au goût épicé. Bouche : On trouve des arômes pleins, avec une persistance plaisante et une douceur délicate.	2007	29,00
Vinsobres Référence AOC Vinsobres « Domaine Jaume » 50% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre Nez : un nez de cerises kirchées, de cuir et de toast. Bouche : ample de fruits rouges confits pour une longue finale sur le fruits, tanins soyeux..	2007	28,00
Le Claux 🍇 « Bio » AOC Côtes du Rhône « Domaine de La Roche Buissière » 80% Grenache, 20% Syrah, Nez : Fruits rouges et noirs, note de cacao et de réglisse. Bouche : Complexe, aux tannins présents mais souple à la fois.	2007	28,00

S.A.R.L. L'Oustau de la Font « Le Village » 26570 Reilhanette

Au capital de 7500 € Tel : 04.75.28.83.77.

Site Internet : www.oustaudelafont.com e-mail : info@oustaudelafont.com

N° Siret : 481 697 449 00017

« L'Oustau De La Font »

Hôtel - Restaurant - Bar à vins

Nos Vins Rouges

	Millésime	Et 75 cl
Vacquéyras Rhône Méridionale « Domaine Varenne » 80% Grenache, 20% Mourvèdre Nez : Fruits rouges, léger et agréable. Bouche : Un tanin fin, une finale légèrement vanillée.	2007	27,00
Côtes du Rhône Villages « Rasteau »  « conversion Bio » Rhône Méridionale « Domaine du Trapadís » 70% Grenache, 10% Carignan, 10% Mourvèdre, 10% Syrah Nez : Fin et puissant, on retrouve de nombreux arômes de fruits (groseille, cassis, framboise....) Bouche : généreux, ce vin présente une belle structure.	2005	26,00
Le Prieuré La Clastre Côtes du Rhône " Vignoble David" 40% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre, 10% Carignan Nez : aux arômes de fruits noirs, de réglisse et de cacao. Bouche : Ample et volumineuse. Tanins bien intégrés qui donnent de la puissance.	2006	26,00
Flonflons  « Bio » AOC Côtes du Rhône « Domaine de la Roche Buissière » 50% Grenache, 50% Syrah, Nez : Fruits rouges, mûres et note poivrée. Bouche : sincère et gouleyante, une belle longueur.	2008	25,00
Fayard  « conversion Bio » AOC Côtes du Ventoux « Domaine de Fondrèche » 50% Grenache, 30% Syrah, 10% Carignan, 10% Mourvèdre Nez : Très aromatique, on peut distinguer les fruits rouges comme les framboises, mûres, cerises... Bouche : une bonne minéralité, on peut confirmer les fruits rouges et on retrouve un peu de bois épicié en arrière goût.	2008	25,00
Cairanne « Les Travers » AOC Côtes du Rhône Villages " Domaine Brusset" 60% Grenache, 20% Syrah, 15% Mourvèdre, 5% Cinsault Nez : élégant de cassis et sureau. Bouche : attaque ample et concentrée, tanins soyeux, fruits cassis et cerise avec finale poivrée et épicée.	2009	25,00

S.A.R.L. L'Oustau de la Font « Le Village » 26570 Reilhanette

Au capital de 7500 € Tel : 04.75.28.83.77.

Site Internet : www.oustaudelafont.com e-mail : info@oustaudelafont.com

N° Siret : 481 697 449 00017

« L'Oustau De La Font »

Hôtel - Restaurant - Bar à vins

Nos Vins Rouges

Millésime

Et 75 cl

Château Beauchêne « Premier Terroir »

2007

24,00

AOC Côtes du Rhône « Château Beauchêne »

70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre

Nez : Impression de fruits très mûrs.

Bouche : L'impression qui apparaît au nez est confirmée, et évolue vers des notes de framboise et de cassis.

Vin rond et ample, avec un équilibre et une finale en bouche très longue.

Domaine de Coyeux

2004

23,00

AOC Côtes du Rhône Villages « Domaine de Coyeux », Y et C Nativelle

56% Grenache, 34% Petite Syrah, 10% Mourvèdre

Nez : amples et délicat de fruits rouges.

Bouche : une belle rondeur soutenue par une puissance naturelle merveilleusement équilibrée.

Château Beauchêne « Grande Réserve »

2007

21,00

AOC Côtes du Rhône « Château Beauchêne »

60% Grenache, 30% Syrah, 5% Cinsault, 5% Carignan

Nez : Bon équilibre entre alcool et tanins, ceux-ci étant bien fondus.

Bouche : La structure est présente, avec une bonne longueur en bouche. Notes de fruits rouges mûrs.

Les Terrasses

2008

19,00

AOC Côtes du Ventoux « Château Pesquié »

70% Grenache, 30% Syrah

Nez : Arômes de fruits rouges confits et pointe d'épices. Robe d'un rouge sombre,

Bouche structurée aux tanins élégants, s'enrichissant d'une note réglisse légèrement boisée.

Domaine de Talès « Adret »

2007

19,00

Côtes du Rhône « Gaël Blanc »

80% Grenache, 20% Syrah

Nez : Élégant et aromatique de fruits rouges.

Bouche : Une belle structure sur des tanins ronds avec des notes de fruits rouges et une finale épice.

Le Pavillon du Château Beauchêne

2008

17,00

AOC Côtes du Rhône « Château Beauchêne »

75% Grenache, 20% Syrah, 5% Autres cépages

Nez : Fruits rouges et notes liquoreuses.

Bouche : Forme ample, ronde, bien structurée et harmonieuse.

S.A.R.L. L'Oustau de la Font « Le Village » 26570 Reilhanette

Au capital de 7500 € Tel : 04.75.28.83.77.

Site Internet : www.oustaudelafont.com e-mail : info@oustaudelafont.com

N° Siret : 481 697 449 00017

« L'Oustau De La Font »

Hôtel - Restaurant - Bar à vins

Nos Vins Rosés

	Millésime	Bt 75 cl
Gigondas Rhône Méridionale « Domaine Varenne » 80% Grenache, 20% Syrah Nez : Arômes complexes de fruits rouges. Bouche : Fruitée, puissante et longue avec une finale de bonbons anglais.	2009	30,00
Tavel "Les Lauses" Rhône Méridionale « Ferraton Père & Fils » Grenache, Syrah, Mouvèdre Nez : Arômes de fruits mûrs, abricot et fraise. Bouche : Vin rond avec une belle structure, arômes de fruits rouges (Fraises, framboises)	2009	25,00
L'Instant 🍇 « conversion Bio » AOC Côtes du Ventoux « Domaine de Fondrèche » 50% Cinsault, 25% Syrah, 25% Grenache Nez : très aromatique, pleins de fruits, on s'en met plein l'odorat dès la première fois. Bouche : Beaucoup de fruits, très agréable au palais, la « buvabilité » est la priorité.	2009	24,00
Le Mourre de L'Isle Côtes du Rhône " Vignoble David" 60% Syrah, 40% Cinsault Nez : Aromatique et fin. Bouche : Ample aux arômes de petits fruits rouges, Beaucoup d'élégance et de gras.	2009	22,00
Les Terrasses AOC Côtes du Ventoux « Château Pesquié » Grenache, Cinsault et Syrah Nez de fruits rouges confirmé en bouche par des notes de framboise. Bonne fraîcheur.	2009	19,00
<h2><u>Vin Moelleux</u></h2>		
Muscat de Beaumes de Venise « Domaine de Coyeux », Y et C Nativelle 100% Muscat Nez : Pêche blanche, pêche jaune, brugnion. Bouche : délicat, fruité moelleux, à déguster à toute heure.	2003	34,00
Vin Doux Naturel « Rasteau » Rhône Méridionale « Domaine du Trapadis » 🍇 « conversion Bio » 90% Grenache Noir, 10% Carignan Nez : puissant et Fruité Bouche : Légèrement sucré, de la présence et le retour des fruits rouges, Superbe, pourrait nous faire penser à u vieux porto.	2007	Bt 50cl 33,00

S.A.R.L. L'Oustau de la Font « Le Village » 26570 Reilhanette

Au capital de 7500 € Tel : 04.75.28.83.77.

Site Internet : www.oustaudelafont.com e-mail : info@oustaudelafont.com

N° Siret : 481 697 449 00017

« L'Oustau De La Font »

Hôtel - Restaurant - Bar à vins

Champagnes

Champagne « Dom Ruinart » Brut 1996 195,00

Assemblé exclusivement de avec des Chardonnay Grands Crus.

Se révèle sous sa robe étincelante et subtilement dorée une effervescence toute en finesse à la mousse délicate et abondante, un champagne d'une présence rare aux notes subtiles et équilibrées : **un grand millésime.**

Champagne « R » de Ruinart Brut 80,00

Pinot Noir et Chardonnay.

Champagne vif, doré et fruité à l'arôme subtile de fruits à chair blanche.

Champagne « Nicolas Feuillatte » Brut Réserve Particulière 56,00

40% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 40% Pinot Meunier.

Nez : Floral, mêlé de saveurs fruitées : poires, mirabelle, figues mais aussi amandes et noisettes.

Bouche : Attaque fraîche, souple, plaisante et équilibrée

Champagne « Veuve Pelletier » Brut 44,00

Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay.

Le nez est plutôt calme, fruits blancs mûrs à la montée en température.

En Bouche, une bouffée de petites bulles qui pétardent dans tous les sens.

Champagne Rosé

Champagne « Billecart-Salmon » Brut Rosé 99,00

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir vinifiés en Blanc, Pinot Noir vinifié en Rouge.

Nez : La cuvée dévoile un arôme subtil, un bouquet élégant et délicat de fines notes de fruits rouges.

Bouche : Une attaque en bouche légère, élégante, suivie d'une finale de belle fraîcheur.

Tous nos vins sont sélectionnés avec soins, il est possible de les acheter pour les emporter, vous retrouverez les tarifs de notre cave dans le bar à vins où sont disposées nos bouteilles.

Bonne Dégustation et Merci de votre Confiance.

S.A.R.L. L'Oustau de la Font « Le Village » 26570 Reilhanette

Au capital de 7500 € Tel : 04.75.28.83.77.

Site Internet : www.oustaudelafont.com e-mail : info@oustaudelafont.com

N° Siret : 481 697 449 00017

« L'Oustau De La Font »

Hôtel - Restaurant - Bar à Vins

Tarif de La boutique

Vins Blancs

	Millésime	Et 75 cl
Ermitage « Le Reverdy »	2004	50,00
Hermitage « Les Miaux »	2006	40,00
Condrieu	2007	36,00
Châteauneuf-du-Pape « Vignobles de La Serrière »	2006	22,00
Saint-Joseph « La Source »	2006	18,50
« Quintessence »	2006	17,00
Crozes-Hermitage « La Matinière »	2008	14,00
Référence Blanc à Vinsobres	2007	14,00
Saint Peray	2007	13,50
Sablet	2009	13,50
L'Eclat	2009	12,00
Cairanne « Les Travers »	2008	11,00
Viognier du Pesquié	2008	10,50
Chât Beauchêne Grande Réserve	2008	9,50
Génération Blanc à Vinsobres	2008	9,00
Le Chardonnay du Pesquié	2009	9,00
Muscat Sec Domaine de Coyeux	2006	8,50
Domaine Talès	2008	8,00

Vins Rouges

	Millésime	Et 75 cl
Ermitage « Le Meal »	2004	60,00
Côte Rotie « L'Eglantine »	2006	50,00
Hermitage « Les Miaux »	2004	45,00
Cornas "Les Grands Mûriers"	2006	50,00
Clos des Echaldas Vinsobres	2004	33,00
Artemia	2005	28,00
Châteauneuf-du-Pape Chât Beauchêne	2005	24,00
Rasteau « Les Adrès »	2003	24,00
Saint-Joseph « La Source »	2007	19,00

S.A.R.L. L'Oustau de la Font « Le Village » 26570 Reilhanette

Au capital de 7500 € Tel : 04.75.28.83.77.

Site Internet : www.oustaudelafont.com e-mail : info@oustaudelafont.com

N° Siret : 481 697 449 00017

« L'Oustau De La Font »

Hôtel - Restaurant - Bar à Vins

Vins Rouges

	Millésime	Et 75 cl
Gigondas "Vieux Fût"	2005	21,00
Gigondas "Traditionnel"	2005	18,00
Quintessence	2003	18,00
Crozes-Hermitage « La Matinière »	2007	14,00
Prestige Château Pesquié	2006	14,00
Le Voyage d'Ulysse	2005	17,00
Les Sens de Syrah « Élevé en Barrique »	2005	15,00
Séguret « Le Beau Nez »	2007	15,00
Sablet	2007	14,50
Vinsobres Référence	2007	14,50
Le Claux	2007	13,50
Vacqueyras	2006	13,00
Rasteau Domaine de Trapadis	2005	13,00
Le Prieuré La Clastre Domaine David	2006	12,00
Flonflons	2008	12,00
Fayard	2008	12,00
Cairanne « Les Travers »	2009	11,00
Château Beauchêne « Premier Terroir »	2007	11,00
Domaine De Coyeux Rouge	2004	11,50
Château Beauchêne « Grande Réserve »	2007	9,50
Les Terrasses	2008	9,00
Domaine de Talès « Adret »	2007	9,00
Le Pavillon du Château Beauchêne	2008	8,00

Nos Jéroboams et Nos Magnums Rouges

Jéroboam 3 Litres « Rasteau »	2004	100,00
Jéroboam 3 Litres « Premier Terroir »	2005	95,00
Châteauneuf-du-Pape	1995	100,00
Cornas	2007	80,00
Artemia	2004	75,00
Châteauneuf-du-Pape « Grande Réserve »	2003	60,00
Châteauneuf-du-Pape « Grande Réserve »	2004	55,00

S.A.R.L. L'Oustau de la Font « Le Village » 26570 Reilhanette

Au capital de 7500 € Tel : 04.75.28.83.77.

Site Internet : www.oustaudelafont.com e-mail : info@oustaudelafont.com

N° Siret : 481 697 449 00017

« L'Oustau De La Font »

Hôtel - Restaurant - Bar à Vins

Nos Magnums Rouges

Rasteau	2006	50,00
« Quintessence »	2000	40,00
Saint-Joseph « La Source »	2004	42,00
Crozes Hermitage	2007	35,00
Référence Vinsobres	2005	30,00
Terrasse	2007	20,00

Vins Rosés

	Millésime	Bt 75 cl
Gigondas	2008	16,00
Tavel « Beaurevoir »	2008	12,00
L'instant	2009	10,00
Le Moure de l'Isle	2008	10,00
Les Terrasses	2008	9,00

Vin Moelleux

	Millésime	Bt 75 cl
Muscat de Beaumes de Venise	2003	18,00
Rasteau Vin Doux Naturel Bt de 50 cl	2006	18,00

Champagnes

	Millésime	Bt 75 cl
Champagne « Dom Ruinart » 1996	Brut	130,00
Champagne Billecart-Salmon Rosé	Brut	70,00
Champagne « R » de Ruinart	Brut	55,00
Champagne « Devaux » Cuvée Rosé	Brut	40,00
Champagne « Nicolas Feuillatte »	Brut	38,00
Champagne « Veuve Pelletier »	Brut	24,00

S.A.R.L. L'Oustau de la Font « Le Village » 26570 Reilhanette

Au capital de 7500 € Tel : 04.75.28.83.77.

Site Internet : www.oustaudelafont.com e-mail : info@oustaudelafont.com

N° Siret : 481 697 449 00017

« L'Oustau De La Font »

Hôtel - Restaurant - Bar à vins

Apéritif du Coïng	Bt 75 Cl	28,00
Apéritif du Coïng	Bt 50 Cl	20,00
Eau de vie des Côtes du Rhône « Marc Vieux »	Bt 75 Cl	50,00
Fine eau de vie des Côtes du Rhône	Bt 75 Cl	55,00
<u>Verrerie DIVA</u>	L'unité	Par €
Chardonnay	7,00	39,00
Bourgogne	7,50	42,00
Champagne	8,00	45,00

La Boutique de "L'Oustau de La Font"

Une envie de déguster un bon vin chez vous, ici, vous pouvez acheter les vins de notre carte au prix d'une boutique, mais également, du miel, de l'huile d'olives, notre sélection de verre "Diva", ainsi que nos anti-gouttes.

Alors, avant de nous quitter, découvrez tout cela dans notre bar à vins.

S.A.R.L. L'Oustau de la Font « Le Village » 26570 Reilhanette
Au capital de 7500 € Tel : 04.75.28.83.77.
Site Internet : www.oustaudelafont.com e-mail : info@oustaudelafont.com
N° Siret : 481 697 449 00017