



Le Vignoble Luxembourgeois

L'Auxerrois Grand Premier Cru

-Auxerrois 2015 *Domaine J.Schlink « Göllebuer » Arômes et couleurs* (12) 75 cl 50 cl
28,90

Le Riesling Grand Premier Cru

-Riesling 2018 *Domaine Mathes « Wormeldange Koepchen »* (12) 32,90 (23,50)
-Riesling 2016 *Domaine Mathis Bastian « Remich Primerberg »* (12) 29,90
-Riesling 2016 *Domaine Claude Bentz « Bech-Maacher Gottesgrôf »* (12) 33,80

Le Pinot Gris

-Pinot Gris 2018 *G.P.Cru Domaine M. Bastian „Wellensteen Foulchette“* (12) 33,40
-Pinot Gris 2019 *G.P.Cru Dom. Schumacher Lethal “Wormeldange Elternberg”* 32,40
-Gris de Pinot Gris 2017 *Domaine Schram et Fils « Bech-Maacher »* (12) 30,60
-Pinot Gris 2016 *Caves J. Schlink „Cuvée Personelle Heiligenhäuschen“* (12) 31,80 (23,70)
-Pinot Gris *Domaine et Tradition 2016 Clos Mon Vieux Moulin „Duhr Frères* (12) 43,70

Le Pinot Blanc Grand Premier Cru

-Pinot Blanc 2017 *Domaine Clos des Rochers « Grevenmacher Fels »* (12) 29,90
-Pinot Blanc 2017 *Domaine Claude Bentz « Bechmaacher Roetschelt »* (12) 32,20

Le Chardonnay Grand Premier Cru

-Chardonnay 2018 *Domaine Pundel-Hoffelt « Machtum Widdem »* (12) 32,70

Le Pinot Noir

-Pinot Noir vinifié en blanc 2017 *Barrique Paule Mathes Wormeldange* (12) 32,90
-Pinot Noir vinifié en rosé 2019 *Dom. Schram et Fils « Kurschels »* (12) 31,50
-Pinot Noir vinification traditionnelle 2018 *Caves Jean Schlink* (12) 32,50
-Pinot Noir vinifié en rouge 2018 *Dom. Cep d'Or « Stadtbredimus Côteaux »* (12) 32,80 (24,80)

Le Gewürztraminer

-Gewürztraminer 2017 *Caves Jean Schlink « Machtum Ongkâf »* (12) 34,50
-Gewürztraminer 2016 *Clos mon Vieux Moulin « Ahn Göllebuer »* (12) 39,30

Le Muscat

-Muscat Ottonel 2018 *Domaine Pundel Hoffelt „Machtum Hohfels“* (12) 34,90

(12) peut contenir des traces de sulfites

