



Take-away, vins coup de cœur

Bulles

Crémant Extra Brut / Charles Frey **Alsace** **21€**

Coup de cœur de Barbara :

Je ne suis pas la plus facile en ce qui concerne les bulles, mais j'ai un coup de cœur pour ce crémant d'alsace pour un super chouette rapport qualité-prix. On est sur un brut nature, donc pas du tout de sucre ajouté. La bouche est nette et droite, avec une finale sur la vivacité sans trop d'acidité. On y retrouve du Pinot blanc, Auxerrois et Riesling. Parfait pour l'apéritif.

Vins blancs

Piknik / Domaine Castigno / Saint-Chinian Languedoc **14€**

Coup de cœur de Félicia et Barbara :

Très surprise par la finesse de ce vin du sud. Cet assemblage de Carignan, clairette et roussanne donne un vin avec de la tension, de la fraîcheur et une légère note de rondeur. Très chouette à l'apéro ou sur des poissons un petit peu gras.

Chardonnay belge / Domaine de la Marnière Belgique **17€**

Coup de cœur de Félicia :

Ce 100% chardonnay amène de la rondeur sans lourdeur dû à son petit passage en fût. En bouche, on a un parfum de toast grillé mais l'acidité vient équilibrer le tout. A nous les champignons.

Sauvignon gris / Epinay **Loire** **11€**

Coup de cœur de Barbara :

J'adore ces notes fruitées toutes en finesse avec une belle acidité. Joli équilibre. Il s'adopte facilement pour l'apéro mais aussi sur une entrée végétale (raviole de fromage frais et bettes)

Moschofleur / Panagopoulos **Grèce** **15€**

Coup de cœur de Félicia :

Ce 100% Moschofilero m'a complètement bluffé. Il est fin, élégant, minéral. On ne trouve pas de fruits mais des notes de torréfaction et une pointe florale. Très étonnant et déroutant mais hyper chouette. On a envie d'en boire encore et encore. Attention, sa couleur pâle est trompeuse, il fait bien 14° en volume d'alcool. Idéal avec de la volaille ou des champignons farcis.

Vins rouges

Trinity , le temps des copains / Ecu Loire 14€

Coup de cœur de Félicia :

Assemblage judicieux de grenache et cinsault, cela nous donne un vin qui a de la matière, de la finesse et pas de lourdeur. Féli l'adore sur des boulets à la liégeoise.

Barbera d'Asti Superior / Foresta Italie, Piémont 18€

Coup de cœur de Barbara :

100% Barbera...la finesse à l'état pur ! C'est élégant à souhait, velouté, long en bouche et relevé par une pointe d'épices. On l'apprécie en fin de repas seul ou sur un gigot d'agneau.



Avenue Chazal 200
1030 Schaerbeek

+32 470 62 42 11

**Barbara Hoornaert Scomm
TVA BE 0726.889.888**