

VINS DE TERROIRS ET CHAMPAGNES IDENTITAIRES
— LA COLLECTION —

THE
Vins
GOLDEN
POT



— WINE LIST —

Parce que le vin rassemble, parce que le vin passionne ou étonne, parce que le vin doit se partager et s'échanger, le Glue Pot s'engage à rendre la grande majorité de ses vins accessibles, en pratiquant une tarification douce et raisonnée !

VINS AU VERRE (14 cl)

Rosé et blancs

CLOS DE L'OURS, CUVÉE « L'ACCENT », AOP CÔTES DE PROVENCE - BIO 2016

Vigneron : Michel Brotons

Personnalité : syrah, grenache, cinsault, carignan et mourvèdre. Vin fruité et équilibré qui développe de subtils arômes de fleurs blanches et d'agrumes. Belle finale persistante !

(Verre / Btlle)

4,60 / 24,00 €

BOURGOGNE BLANC « CHARDONNAY », DOMAINE PIERRE-YVES COLIN-MOREY 2015

Vigneron : Pierre-Yves Colin-Morey

Personnalité : 100 % chardonnay. Un vin frais en bouche sur des arômes de fruits frais et d'agrumes. Un bourgogne à l'équilibre remarquable et pourvu d'une finale minérale à souhait.

5,60 / 29,00 €

ANJOU BLANC, DOMAINE THIBAUD BOUDIGNON 2015

Vigneron : Thibaud Boudignon

Personnalité : 100 % chenin. Un jus frais et vivifiant, sur des notes d'agrumes et de cailloux intenses, se livre immédiatement en bouche dans un tourbillon savoureux. La finale est tonique et saline. Un vrai bonheur gustatif !!

5,60 / 29,00 €

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, CUVÉE « BOISRENARD », DOMAINE DE BEAURENARD 2015

Vigneron : Daniel Coulon

Personnalité : dominante de clairette et roussane, grenache blanc, bourboulenc, picpoul et picardan. Vin expressif sur des senteurs de pêches, d'abricot et de chèvrefeuille. La bouche est racée et complexe avec un superbe volume balancé par une jolie fraîcheur. La finale est saline et minérale.

11,70 / 59,00 €

RIESLING GRAND CRU « MUENCHBERG », DOMAINE ANDRÉ OSTERTAG 2015

Vigneron : André Ostertag

Personnalité : 100 % riesling. En bouche, ce vin se montre élégant avec une structure délicate et équilibrée. L'intensité aromatique est superbe et complexe, avec une dominante de fruits jaunes ! Un Riesling d'une précision d'orfèvre !

11,70 / 59,00 €

Rouges

BOURGUEIL, CUVÉE « LES VINGT LIEUX DITS » DOMAINE DU BEL AIR 2014

Vigneron : Pierre et Rodolphe Gauthier

Personnalité : 100 % cabernet franc. La bouche est franche et concentrée sur des notes intenses de fruits noirs. Un Bourgueil gourmand, délicat et envoûtant, tout en respectant un parfait équilibre !

4,20 / 22,00 €

MORGON, CUVÉE « VIEILLES VIGNES », DOMAINE GUY BRETON 2014

Vigneron : Guy Breton

Personnalité : 100 % gamay. En bouche, ce Morgon séduit immédiatement par sa finesse, sa fraîcheur et son éclat. Nous y retrouvons des parfums de cerise, des notes florales et aussi des épices qui perdurent en finale.

5,60 / 29,00 €

CHASSAGNE-MONTRACHET ROUGE, CUVÉE « VIEILLES VIGNES », DOMAINE BRUNO COLIN 2014

Vigneron : Bruno Colin

Personnalité : 100 % pinot noir. Un vin doté d'une jolie trame de fruits frais et de fruits des bois, légèrement boisé. La bouche est élégante et marquée par une belle minéralité, avec une finale longue et fruitée.

7,50 / 39,00 €

CÔTE-RÔTIE, DOMAINE PATRICK JASMIN 2013

Vigneron : Patrick Jasmin

Personnalité : 95 % syrah et 5 % viognier. Une belle amplitude d'arômes (épices, tapenade et réglisse) accompagne un joli touché de bouche qui évolue avec un grand raffinement. Pure expression d'une longue tradition, cette Côte-Rôtie n'en reste pas moins racée et élégante !

12,70 / 66,00 €

**ARDOISE DE CHARCUTERIES
ET SES CONDIMENTS**

13 €

5 charcuteries différentes selon arrivage. Idéal pour accompagner votre apéritif !

VINS BLANCS

(Btlle)

SAUMUR, CUVÉE « LES SALLES MARTIN », DOMAINE ANTOINE SANZAY 2015

Vigneron : Antoine Sanzay

Personnalité : 100 % chenin. Extravertie, la bouche est franche sur des notes de poire, de coing et d'agrumes. Ce Chenin séduit par sa précision, sa grande fraîcheur et sa belle minéralité.

34,00 €

ANJOU BLANC, CUVÉE « À FRANÇOIS(E) », DOMAINE THIBAUD BOUDIGNON 2014

Vigneron : Thibaud Boudignon

Personnalité : 100 % chenin. La bouche est vive, tonique et tranchante. Un vin frais et minéral sur des saveurs d'agrumes et de fruits exotiques. La finale est époustouflante : longueur, fraîcheur et salinité.

39,00 €

RULLY 1^{ER} CRU « LE MEIX CADOT », DOMAINE VINCENT DUREUIL-JANTHIAL 2014

Vigneron : Vincent Dureuil-Janthial

Personnalité : 100 % chardonnay. Vin superbe de complexité sur des notes florales et minérales, ainsi que sur des saveurs de fruits blancs et jaunes. La bouche propose une belle texture, de l'allonge et de la vivacité. Une valeur sûre !

39,00 €

SANCERRE, CUVÉE « LES MONTS DAMNÉS », DOMAINE FRANÇOIS COTAT 2014

Vigneron : François Cotat

Personnalité : 100 % sauvignon. Un Sancerre blanc d'une grande maturité sur des notes de fruits exotiques et de pamplemousse. La bouche est dynamique, tonique et éclatante. Pureté et élégance : bienvenue sur la planète « Cotat » !

48,00 €

CHABLIS VILLAGE, DOMAINE VINCENT DAUVISSAT 2014

Vigneron : Vincent Dauvissat

Personnalité : 100 % chardonnay. Jus d'une grande pureté. Allonge ciselée et gourmande, fruité blanc et citronné, note légèrement fumée en final. Cuvée très élégante !

49,00 €

SAINT-AUBIN 1^{ER} CRU « DERRIÈRE CHEZ ÉDOUARD », DOMAINE HUBERT LAMY 2014

Vigneron : Olivier Lamy

Personnalité : 100 % chardonnay. La bouche est ample et généreuse sur des notes de fruits jaunes, avec une finale opulente, ronde mais sans lourdeur. Une cuvée fine, pure raffinée et racée !

49,00 €

POUILLY-VINZELLES, CLIMAT « LES QUARTS », DOMAINE LA SOUFRANDIÈRE 2014

Vigneron : Jean-Philippe & Jean-Guillaume Bret

Personnalité : 100 % chardonnay. Ce très beau blanc de Bourgogne exprime la pleine maturité du chardonnay du Sud-Mâconnais. Cette cuvée développe des notes citronnées et minérales sur une bouche longue et complexe.

59,00 €

CONDRIEU, CUVÉE « JARDIN SUSPENDU », DOMAINE PIERRE-JEAN VILLA 2014

Vigneron : Pierre-Jean Villa

Personnalité : 100 % viognier. Arômes floraux de jasmin et d'accacia, associés à des notes de fruits exotiques. Magnifique fraîcheur, finale droite et minérale pour ce Condrieu d'une tension remarquable !

59,00 €

AOP AJACCIO, CUVÉE « GRANIT », DOMAINE DE VACCELLI 2014

Vigneron : Gérard Courrèges

Personnalité : 100 % Vermentinu. Une bouche intense, mêlant des saveurs de fruits à chair blanche et d'agrumes, se prolonge subtilement sur une minéralité finement amandée. Finale longue et prégnante.

59,00 €

RIESLING GRAND CRU « PFINGSTBERG », DOMAINE VALENTIN ZUSSLIN 2014

Vigneron : Marie et Jean-Paul Zusslin

Personnalité : 100 % riesling. Un très beau Riesling sec, intense, pur, minéral, charpenté et puissant, très bien structuré sur une bouche juteuse, une salinité vive et une finale accrocheuse. Unaniment reconnu auprès des plus grands dégustateurs !

67,00 €

SAUMUR, CUVÉE « CLOS DE L'ÉCHELIER », DOMAINE DES ROCHES NEUVES 2014

Vigneron : Thierry Germain

Personnalité : 100 % chenin. Ce Saumur blanc affiche d'emblée sa fraîcheur et sa minéralité. L'attaque est droite et puissante sur un fruité intense (agrumes, coing, poire...). Une très belle expression de son terroir. Cuvée extra-confidentielle !

67,00 €

MEURSAULT VILLAGE, CUVÉE « LES GRANDS CHARRONS », DOMAINE MICHEL BOUZEREAU & FILS 2014

Vigneron : Jean-Baptiste Bouzereau

Personnalité : 100 % chardonnay. Un Meursault élégant qui s'ouvre sur des notes de noisettes et sur des nuances fruitées et florales. La bouche s'équilibre autour d'un gras ciselé et d'une belle minéralité. Un plaisir immédiat !

69,00 €

VINS ROUGES

(Btlle)

MORGON, CUVÉE « LA VOÛTE SAINT-VINCENT », DOMAINE LOUIS-CLAUDE DESVIGNES 2015

Vigneron : Emmanuelle Desvignes

Personnalité : 100 % gamay. Un vin au caractère floral, accompagné de notes de fruits noirs très délicats. La bouche est très mûre, ronde et croquante sur une belle acidité. La finale est dense !

23,00 €

CÔTE DE BROUILLY, DOMAINE JEAN-CLAUDE LAPALU 2014

Vigneron : Jean-Claude Lapalu

Personnalité : 100 % gamay. Un Côte de Brouilly tout en rondeur, toujours bien gouleyant, avec une vraie belle matière qui enrobe toute la bouche. Les arômes de ce vin nous portent sur des notes de fruits rouges frais (cerise, framboise, fraise). Un vrai régal aromatique pour le plaisir de nos palais.

29,00 €

SAUMUR-CHAMPIGNY, CUVÉE « LES BONNEVEAUX », DOMAINE LE P'TIT DOMAINE 2011

Vigneron : Richard Desouche

Personnalité : 100 % cabernet franc. Vin qui avance sur des notes de fruits noirs et sur une jolie palette d'épices. Malgré une structure tannique bien marquée, la bouche est équilibrée, longue et laisse une impression de souplesse et de facilité.

34,00 €

SANCERRE ROUGE, DOMAINE VACHERON 2014

Vigneron : JL & JD Vacheron

Personnalité : 100 % pinot noir. La bouche est droite, légère avec une attaque franche. Ce jus est gourmand, précis, sur des notes de fruits rouges d'été très frais avec une légère touche d'épices. Une très belle minéralité !

34,00 €

CROZES-HERMITAGE ROUGE, DOMAINE ALAIN GRAILLOT 2015

Vigneron : Maxime et Antoine Graillet

Personnalité : 100 % syrah. Un Crozes tout en nuances, déjà bien parfumé mais sans excès. Présence de notes de fruits noirs et de réglisse. Un conseil : laisser un peu de temps à ce vin dans votre verre, et votre plaisir n'en sera que plus grand !

39,00 €

CÔTES DU MARMANDAIS, CUVÉE « CLOS BAQUEY », DOMAINE ELIAN DA ROS 2012

Vigneron : Elian Da Ros

Personnalité : 35 % cabernet franc, 35 % merlot, 15 % abouriou et 15 % cabernet sauvignon. C'est la cuvée la plus intense du domaine. Elle séduit par de profondes notes balsamiques, de zan, de mûres et de pruneaux. Un très beau vin élégamment structuré !

49,00 €

COTEAUX DU LANGUEDOC, TERRASSE DU LARZAC, DOMAINE DE MONTCALMÈS 2013

Vigneron : Frédéric Pourtalé

Personnalité : 60 % syrah, 20 % mourvèdre et 20 % grenache. La bouche, tendre dès l'attaque, a beaucoup d'élégance et s'affirme ensuite avec une expression aromatique dominée par des notes de réglisse, de mûre et de laurier. La finale est longue, épicée et généreuse.

58,00 €

BOURGOGNE « PINOT NOIR », DOMAINE ROBERT GROFFIER 2014

Vigneron : Robert Groffier

Personnalité : 100 % pinot noir. Magnifique Bourgogne aux senteurs de sauge et de framboise accompagnées de quelques notes légèrement viandées. Le « Petit Poucet » de la gamme en impose !

61,00 €

NUITS-SAINT-GEORGES VILLAGE, DOMAINE HENRI GOUGES 2014

Vigneron : Henri Gouges

Personnalité : 100 % pinot noir. Le jus est croquant sur des arômes de petits fruits des bois et sur des notes épicées. La bouche est très suave avec beaucoup de concentration, le tout dans une élégance formidable !

73,00 €

VOLNAY 1^{ER} CRU CUVÉE « CLOS DES ANGLES », DOMAINE NICOLAS ROSSIGNOL 2011

Vigneron : Nicolas Rossignol

Personnalité : 100 % pinot noir. Attaque soyeuse et enveloppée en bouche. Ce Volnay, toujours rond et très fruité, développe des notes épicées uniques soutenues par une belle acidité. La finale est tendue et énergique. Un vin de plaisir immédiat !

78,00 €

PROVENCE ROUGE, IGP DES ALPILLES, DOMAINE DE TRÉVALLON 2013

Vigneron : Eloi Dürrbach

Personnalité : 50 % cabernet sauvignon, 50 % syrah. Avec de beaux arômes de fruits noirs (cassis, myrtille), ce rouge 2013 affiche un très grand vin provençal, d'une parfaite sincérité aromatique et dont les arômes offrent une précision superbe. Immense longueur en finale. Du beau travail !

79,00 €

CÔTE-RÔTIE, CUVÉE « LA BARBARINE » DOMAINE YVES GANGLOFF 2014

Vigneron : Yves Gangloff

Personnalité : 90 % syrah et 10 % viognier. Le fruit est mûr, vin qui présente une belle matière. Le jus est gourmand ! En bouche, nous retrouvons les petits fruits noirs habituels, des épices ainsi que des notes animales (viande lardée). Millésime d'une grande fraîcheur !

84,00 €

— CHAMPAGNES IDENTITAIRES —

Domaine Pascal Agrapart

(Btlle)

CUVÉE « TERROIRS » EXTRA BRUT, BLANC DE BLANCS GRAND CRU

Personnalité : 100 % chardonnay. La bouche est ample, minérale, vineuse et se termine sur des notes de fruits secs. Champagne racé et structuré.

68,00 €

CUVÉE « MINÉRALE » EXTRA BRUT, BLANC DE BLANCS GRAND CRU 2010

Personnalité : 100 % chardonnay. Belle vivacité en bouche. Un fond minéral et une touche acidulée en font un champagne vivant et précis.

96,00 €

Domaine Francis Boulard et Fille

CUVÉE « LES MURGIERS » BRUT NATURE, BLANC DE NOIRS

Personnalité : 100 % pinot meunier. Champagne ample et expressif. Bouche puissante et aromatique.

49,00 €

CUVÉE « LES RACHAIS » BRUT NATURE, BLANC DE BLANCS 2010

Personnalité : 100 % chardonnay. Ce vin est ample en bouche, sa texture est fine, son expression est puissante et longue.

77,00 €

Domaine Huré Frères

CUVÉE « INSTANTANÉE » EXTRA BRUT 2008

Personnalité : 35 % chardonnay, 35 % pinot noir et 30 % pinot meunier. Champagne qui conjugue élégance et richesse avec des notes de fruits jaunes et d'agrumes.

49,00 €

Domaine Benoit Lahaye

CUVÉE « BRUT NATURE », GRAND CRU

Personnalité : 90 % pinot noir et 10 % chardonnay. Rond et harmonieux, ce vin se décline sur des notes de fruits rouges.

51,00 €

CUVÉE « BLANC DE NOIRS » EXTRA BRUT, GRAND CRU

Personnalité : 100 % pinot noir. Champagne riche et gorgé de fruits. La finale est équilibrée et fraîche.

55,00 €

Domaine Aurélien Laherte

CUVÉE « BLANC DE BLANCS », BRUT NATURE

Personnalité : 100 % chardonnay. Champagne concentré, frais, floral et fruité. La finale est aérienne et minérale.

49,00 €

Domaine Jacques Lassaigne

CUVÉE « LES VIGNES DE MONTGUEUX » EXTRA BRUT, BLANC DE BLANCS

Personnalité : 100 % chardonnay. Champagne vif, frais et fin sur de jolies notes d'agrumes. Irrésistible !

49,00 €

Domaine Georges Laval

CUVÉE « BRUT NATURE » CUMIÈRES, 1^{ER} CRU

Personnalité : 50 % chardonnay, 30 % pinot noir et 20 % pinot meunier. Un champagne d'une grande personnalité, racé, volumineux doté d'un équilibre parfait !

74,00 €

Domaine David Léclapart

CUVÉE « L'ARTISTE », PAS DOSÉ, BLANC DE BLANCS 1^{ER} CRU 2010

Personnalité : 100 % chardonnay. Champagne long en bouche, sur des notes de fruits jaunes, élégamment toasté et légèrement beurré !

96,00 €

Domaine Sebastien Mouzon-Leroux

CUVÉE « L'ATAVIQUE » EXTRA BRUT, GRAND CRU

Personnalité : 55 % pinot noir, 45 % chardonnay. Bouche puissante et légèrement saline comprenant des arômes de pommes et de fruits exotiques.

52,00 €

Domaine La Closerie, Jérôme et Agnès Prévost

CUVÉE « LES BÉGUINES » EXTRA BRUT

Personnalité : 100 % pinot meunier. Un « extra brut » bien équilibré qui libère des arômes briochés et des notes citronnées en finale.

84,00 €

Domaine Eric Rodez

CUVÉE « BLANC DE NOIRS » EXTRA BRUT, GRAND CRU

Personnalité : 100 % pinot noir. Bouche vive, attaque fraîche et gourmande à la fois. Finale soyeuse et crayeuse. Grande pureté aromatique !

59,00 €

Domaine Frédéric Savart

CUVÉE « L'ACCOMPLIE » EXTRA BRUT, 1^{ER} CRU

Personnalité : 80 % pinot noir et 20 % chardonnay. Un vin harmonieux et équilibré, porté par une belle fraîcheur et des arômes de fruits intenses.

53,00 €

Domaine Jean-Marc Sélèque

CUVÉE « LES SOLISTES » EXTRA BRUT, 1^{ER} CRU 2012

Personnalité : 100 % pinot meunier. Champagne de grande classe. Un jus éclatant, électrisant et gorgé de fruits. Une bombe !

59,00 €

Domaine Aurélien Suenen

CUVÉE « OIRY » EXTRA BRUT, BLANC DE BLANCS GRAND CRU

Personnalité : 100 % chardonnay. Un blanc de blancs d'une grande finesse et d'une jolie minéralité, développant des notes d'agrumes. Assurément un grand cru !

49,00 €



THE GLUE POT

FOOD BEER WINE & MUSIC


Since 1970



PUB & RESTAURANT

49, place d'Erlon, 51100 Reims

☎ 03 26 47 36 46 ✉ gluepot@wanadoo.fr

 Glue Pot

