

La Carte



by Vincent

La Table des Jardins sont le lieu idéal pour **mieux comprendre l'origine de ce que nous mangeons.**

Partez à la découverte des Goûts et des Saveurs grâce à un **Savoir-faire Local, Artisanal et de Saison.**

Aigüisez votre sensibilité autour du **mieux manger**, ouvrez votre appétit aux produits d'ici et repartez les papilles éveillées.

Carte uniquement le soir et le week-end.

Le midi en semaine nous proposons le Menu du Marché.

En attendant de produire nos légumes directement sur le site, nous avons privilégié des fournisseurs locaux pour approvisionner notre restaurant et ainsi mettre en avant notre terroir qui nous est si cher :

Le Saint, Poder, Coïc, Cozigou, Glaces de Kergonc, Cloître, Coreff, Le Comptoir Irlandais, Groupama, So Breizh, Asten, Voltstage, sont nos partenaires de référence.



Parc naturel accessible tout public
Pédagogie adapté pour les classes d'enfants
Restaurant indépendant du parc
Séminaire d'Entreprise
Anniversaire enfant
Evènement familial ou Professionnel



PARC
NATUREL
ÉDUCATIF
FINISTÈRE



Les Jardins de l'Éveil sont un **parc naturel éducatif dédié à l'observation du vivant**. Ce projet s'inscrit non seulement comme un lieu de découverte, mais également comme un **vecteur essentiel de sensibilisation et d'éducation environnementale**.



Le projet initial était d'accueillir des enfants par l'intermédiaire des écoles, il s'ouvre aujourd'hui au grand public et aux personnes en situation de handicap.



La mission principale des Jardins de l'Éveil est de promouvoir une **alimentation saine**, de **redécouvrir la nature** en réduisant **le temps passé devant les écrans** et de défendre le modèle agricole familial breton **et l'agroalimentaire local dans un esprit d'inclusion pour tous**.



Un site naturel pour **sensibiliser les individus**



Une démarche foncière pour **préserver la biodiversité**



Un espace pédagogique pour **former les plus jeunes**



Des pratiques durables pour **inspirer le changement**



Notre fonds de dotation est en place,

Et nous sommes toujours à la recherche de nouveaux adhérents...

Merci à nos partenaires en place :



Une tenue correcte est exigée.

Les petits chiens tenus en laisse sont acceptés (- de 10kg). Interdit aux NAC et reptiles.

Les toilettes sont réservées à notre clientèle.

Nous servons de l'eau potable gratuitement.



@lesjardinsdeleveil

contact@lesjardinsdeleveil.bzh

02 57 52 56 40





Menu des Jardins

38€

ENTRÉES

**Burrata à la Truffe,
Crèmeux de Basilic, Crispy de Viande des Grisons**

Ou

**Houmous d'Artichaut,
Féta Snackée, Chantilly aux Graines de Sésame**

PLATS

**Retour de Pêche,
Concassée de Tomates Ananas au Tabasco Breton, Sauce Vierge
aux Câpres et Herbes Fraîches**

Ou

**Médailon de Cuisse de Poulet Farcie aux Tomates Séchées,
Étuvée de Petits Pois Carottes, Glacé au Beurre de Ciboulette et
Jus de Merguez Grillé**

DESSERTS

**Croustillant de Noisette, Ganache Chocolat, Caramel au Beurre
Salé et Glace au Sésame Noir**

Ou

Macaron Pistache Framboise et Figues

Ou

Pavlova "In Love" aux Fraises et Crèmeux Citron

Ou

Brie Chaud à la Rhubarbe

Merci de nous informer de toutes allergies ou intolérances alimentaires Nous avons sur simple demande la liste des allergènes à votre disposition.





Menu de l'Éveil

49€

ENTRÉES

Millefeuille de Crabe et Artichaut au Curry Breton,
Tuiles aux Herbes Fraîches

Ou

Foie Gras de Canard Mi-Cuit au Sarrasin,
Tuile de Galette au Blé Noir et Réduction de Caramel au Cidre

PLATS



Ragoût de Homard et Saint-Jacques,
Coulis de Crustacés aux Petits Légumes

Ou

Médallion de Veau Basse Température en Croûte d'Herbes,
Tatin d'Oignons, Ratatouille de Courgettes à l'Huile d'Olive et
Gâteau de Pommes de Terre

DESSERTS

Croustillant de Noisette, Ganache Chocolat, Caramel au Beurre
Salé et Glace au Sésame Noir

Ou

Macaron Pistache Framboise et Figues

Ou

Pavlova "In Love" aux Fraises et Crèmeux Citron

Ou

Brie Chaud à la Rhubarbe



69€

Menu Découverte

**Millefeuille de Crabe et Artichaut au Curry Breton,
Tuiles aux Herbes Fraîches**

**Foie Gras de Canard Mi-Cuit au Sarrasin,
Tuile de Galette au Blé Noir et Réduction de Caramel au Cidre**

**Ragoût de Homard et Saint-Jacques,
Coulis de Crustacés aux Petits Légumes**



**Médailлон de Veau Basse Température en Croûte d'Herbes,
Tatin d'Oignons, Ratatouille de Courgettes à l'Huile d'Olive et
Gâteau de Pommes de Terre**

Dessert au Choix



A la Carte

ENTRÉES



**Burrata à la Truffe,
Crèmeux de Basilic, Crispy de Viande des Grisons** 12,00€

**Houmous d'Artichaut,
Féta Snackée, Chantilly aux Graines de Sésame** 12,00€

**Millefeuille de Crabe et Artichaut au Curry Breton,
Tuiles aux Herbes Fraîches** 16,00€

**Foie Gras de Canard Mi-Cuit au Sarrasin,
Tuile de Galette au Blé Noir et Réduction de Caramel au Cidre** 16,00€



PLATS

**Retour de Pêche,
Concassée de Tomates Ananas au Tabasco Breton, Sauce
Vierge aux Câpres et Herbes Fraîches** 20,00€

**Médailillon de Cuisse de Poulet Farcie aux Tomates
Séchées, Étuvée de Petits Pois Carottes, Glacé au Beurre
de Ciboulette et Jus de Merguez Grillé** 20,00€

**Ragoût de Homard et Saint-Jacques,
Coulis de Crustacés aux Petits Légumes** 25,00€

**Médailillon de Veau Basse Température en Croûte d'Herbes,
Tatin d'Oignons, Ratatouille de Courgettes à l'Huile
d'Olive et Gâteau de Pommes de Terre** 25,00€

Plat Végétarien au fil des Saisons. 18,00€



DESSERTS

Croustillant de Noisette, Ganache Chocolat, Caramel au Beurre Salé et Glace au Sésame Noir 10,00€

Macaron Pistache Framboise et Figues 10,00€

Pavlova "In Love" aux Fraises et Crémeux Citron 10,00€

Brie Chaud à la Rhubarbe 10,00€

MENU AR BUGEL

JUSQU'À 12 ANS



15€

Comme les Grands:

Retour de Pêche,
Concassée de Tomates Ananas au Tabasco
Breton, Sauce Vierge aux Câpres et Herbes
Fraîches

Ou

Médaille de Cuisse de Poulet Farcie aux
Tomates Séchées, Étuvée de Petits Pois
Carottes, Glacé au Beurre de Ciboulette et Jus
de Merguez Grillé

Desserts :

Glaces et Sorbets

Boissons :

Sirop à l'eau Monin
Fraise, Grenadine, Banane Kiwi
Menthe, Citron



Merci de nous informer de toutes allergies ou intolérances alimentaires Nous avons sur simple demande la liste des allergènes à votre disposition.



BOISSONS

EAUX

Plate		37cl	1,00€
Gazeuse		37cl	2,00€
Plate		75cl	1,50€
Gazeuse		75cl	3,00€

BIÈRES

Pression Coreff Bio Blonde	25cl	4,00€
Bouteille Desperados 5,9%	33cl	6,50€
Bouteille Leffe 0%	33cl	4,50€
Bouteille Coreff (Dramm Hud, IPA, Blanche)	25cl	5,50€

BOISSONS SANS ALCOOL

Jus de pomme pulpe Kerné	25cl	4,50€
Kombucha Gingembre Citron Bio	25cl	5,00€
Breizh Cola	33cl	4,50€
Breizh Cola Zéro	33cl	4,50€
Breizh Agrumes	33cl	4,50€
Limonade 1905	33cl	4,50€
Schweppes Indian Tonic	25cl	4,50€
Breizh Tea	33cl	4,50€
Rhubarbe Pimpante Bio	33cl	5,00€
The Vert L'idyllique Bio	33cl	5,00€
Diabolo Sirop Monin	33cl	3,10€
Sirop à l'eau	33cl	2,90€
Ginger Beer	25cl	5,10€



BOISSONS CHAUDES

Café Mexique BIO COIC	2,50€
Café Crème ou Décaféiné COIC	3,00€
Café Allongé	2,50€
Chocolat Chaud MONBANA	3,20€
Thé BARONNY'S BIO	3,50€

Vert : Jasmin et Algue ou Menthe et Algue.

Noir : Ananas, Vanille, Fleurs ou Bergamote et Algue.



APÉRITIFS

COCKTAILS



Cocktail Du Moment, Enorme coup de Coeur!

Gin, St-Germain et Citron.

9,00€

Mojito de Sylvie

Mojito avec une note de passion.

8,00€

L'Incontournable Spritz

Apérol, Prosecco et Orange.

8,00€

Cocktail des Jardins, On l'adore !

Campari, Champagne, Cointreau et Liqueur de Framboises.

10,00€

Cocktail de Laurent, Notre Chouchou...

Teeling, Ginger Beer et Citron.

9,00€

APERITIFS ET DIGESTIFS

Pastis 1212 Saint Tropez

45°

4,50€

Cidre Brut BIO Ti-Lo

4,5°

5,00€

Gin Speakeasy

43°

6,50€

Menthe Speakeasy

40°

6,50€

Cognac Camus Vsop Borderies

40°

7,50€

Baileys Irish Cream

17°

6,50€

Kir (Framboises / Cassis / Pêche)

13°

7,00€

Suze

16°

4,50€

Martini Blanc ou Rouge

14°

4,00€

LIQUEURS ET EAUX DE VIE MASSENEZ (2CL)

Poire Williams Golden Eight

25°

7,50€

Mirabelle

40°

7,50€

Vieille Prune

40°

7,50€

Poire

40°

7,50€

Eau de Vie Poire Prisonnière

40°

7,50€

RHUMS (2CL)

RHUM ST JAMES BIO

56,5°

6,00€

Rhum blanc agricole Martinique BIO.

BALLY VIEUX 7 ans

45°

7,50€

Rhum vieux agricole Martinique.

RHUM DOS MADERAS PX5

40°

7,50€

Vieilli 5 ans aux Caraïbes et 5 ans en Espagne.

RHUM ZACAPA EDITION NEGRA

43°

9,50€

Le vieillissement des fûts s'accomplit dans les hauts plateaux du Guatemala à 2300 mètres au dessus du niveau de la Mer.





WHISKYS (4CL)

L'IRLANDE

BLACK BUSH EDITION CAVISTE

Whisky irlandais, vieilli en fûts de Sherry et Bourbon.

43°

6,50€

LE JAPON

NIKKA COFFEY MALT

La distillerie la plus célèbre au Japon.

45°

7,50€

LES ÉCOSSAIS NON TOURBÉS

BENRIACH 12 ans

Speyside élevé en fûts de Xérès, de Bourbon et de Porto.

46°

7,50€

BRUICHLADDICH ISLAY BARLEY 2013

Huitième édition de Single Malt élaborés à partir d'orge cultivée localement sur l'île d'Islay.

50°

9,50€

LES ÉCOSSAIS TOURBÉS



ARDBEG WEE BEASTIE 5 ans

Le plus jeune et le plus tourbé Single Malt de la gamme Ardbeg.

47,4°

7,50€

LAGAVULIN 8 ans

Le mythique et exceptionnel whisky d'Islay.

48°

7,50€

PORT CHARLOTTE ISLAY BARLEY 2013

Version tourbée de Bruichladdich.

50°

9,50€

LES BRETONS

ARMORIK DOUBLE MATURATION

Whisky breton vieilli pendant 5 ans en fûts de chêne du Parc d'Armorik de Bretagne.

46°

7,50€

KORNOG SINGLE MALT

Whisky breton tourbé de Pleubian. L'expression tourbée de la distillerie Glann Ar Mor.

46°

9,50€

BALE BRO

Whisky de maïs breton Brassé, distillé, vieilli et embouteillé à Brest dans le Finistère.

46°

9,50€



Carte des Vins

VINS SANS ALCOOL

VERRE 12CL BOUTEILLE

VDF BLANC Vignoble Siozard Bordelais

Vin désalcoolisé à basse température.

Notes acidulées d'agrumes, vin gourmand et désaltérant.

Sémillon

5,00€

22,00€

VDF ROUGE Vignoble Siozard Bordelais

Vin désalcoolisé à basse température.

Notes de fruits rouges, vin souple et fruité, sans tannins.

Merlot

5,00€

22,00€

VINS PÉTILLANTS

VERRE 12CL BOUTEILLE

Méthode Traditionnelle Brut AOP Château Le Chay

Attaque franche, fruitées, agrumes et fleurs blanches.

Sauvignon et Sémillon.

C'est la FAMILLE, le frère et la belle-soeur d'Elen.

Vignerons de l'année 2022 pour le guide Hachette des Vins!

En vente à la boutique du Parc...

7,00€

35,00€

CHAMPAGNES

VERRE 12CL BOUTEILLE

Champagne Vessier Brut

Robe jaune ambrée, arôme de fruits frais, des notes de poire et de pêche en bouche.

Chardonnay, Pinot Meunier et Pinot Noir.

10,00€

52,00€

Champagne Maxime Ullens Brut

Le magazine Gault&Millau élisait Maxime Ullens meilleur vigneron de Champagne en 2020.

Vif et élégant. Notes complexes, florales et toastées, évoluant sur des arômes de fruits à chair jaune. Une Pépite à découvrir!

Pinot Meunier, Chardonnay et Pinot Noir.

63,00€

Champagne Bollinger Spéciale Cuvée

Bulles très fines, Robe dorée, et structure aromatique et complexe, fruits mûres, épices, et brioche. L'équilibre absolu.

Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay.

88,00€

VINS ROSÉS

VERRE 12CL BOUTEILLE

Ile De Beaute IGP Dom Barcelo - 2022

Vin corse, frais et fruité, attaque franche en bouche, arôme de fruits rouges.

Nielluciu, Sciaccarellu, Grenache et Merlot.

6,00€

25,00€

Bordeaux AOP Château Le Chay - 2022

Rosé de saignée pour obtenir un arôme plus complexe et une couleur plus prononcée.

Merlot.

C'est la FAMILLE, le frère et la belle-soeur d'Elen.

Vignerons de l'année 2022 pour le guide Hachette des Vins!

En vente à la boutique...

25,00€





VINS BLANCS

VERRE 12CL BOUTEILLE

Languedoc IGP D'OC Domaine Buiatti - 2022

Vin frais et équilibré. Nez complexe aux notes de pêche et de fleurs blanches.
Chardonnay et Viognier.

19,50€

Bordeaux Blanc AOP Château le Chay - 2023

Vif, élégant, fruits exotiques et Fleurs Blanches. Idéal pour accompagner le poisson.
Sauvignon.

5,00€

25,00€

Vignerons de l'année 2022 pour le guide Hachette des Vins! C'est la FAMILLE, le frère et la belle-sœur d'Elen.

En vente à la boutique du Parc...

Loire Coteaux du Layon AOP Domaine Blouin - 2022

Vendange surmûrie. Vin miellé, notes de fruits confits. Accompagne le foie gras, les fromages et les desserts aux amandes.
Chenin.

6,50€

29,00€

Anjou - Terre de Haut Domaine de Bois Mozé - 2023

Domaine de 38ha en bio à Coutures près de Saumur, vigneronne Mathilde Giraudet robe est d'une belle profondeur jaune vif. Le nez, très gourmand, allie les fleurs comme le tilleul et le chèvrefeuille avec les fruits blancs, avant de terminer sur une pointe d'agrumes.
Chenin.

6,50€

33,00€

34,00€

Rhône - Viognier Domaine de Montine - 2023

Sur des terroirs à dominante calcaire pour bénéficier d'une belle minéralité. Robe brillante révèle un nez charmeur et bien typé de brugnol, d'ananas et de Bergamote.
Viognier.

Bourgogne Origines AOP - Chardonnay - Bichot 2022

La cuvée Origines est un vin frais, rond et aromatique. Notes d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche est fraîche et équilibrée, adroitement vivacité et rondeur.
Chardonnay.

8,00€

38,00€

Languedoc - Terrasses du Larzac AOP Saut du Poisson - 2022

Nez Complexe et Long sur des notes de fleurs blanches équilibrée par une belle fraîcheur et une vraie minéralité. Un beau blanc gastronomique. Une cuvée presque Confidentielle.

Terroir remarquable par sa diversité géologique ...

Grenache blanc, Vermentino et Carignan blanc.

39,00€

Alsace AOP ELSBOURG Pinot Gris Domaine Otter - 2022

Puissant, minéral, il est d'une grande fraîcheur et d'une agréable finesse.
Confit de coing, pêche des vignes sont relevés par cette minéralité qui caractérise les grands vins de garde.
Pinot Gris

8,50€

45,00€

Bourgogne Marsannay AOP Domaine Madeleine Girodet - 2019

Minéral, matière mûre, Une identité affirmée...

Le Chardonnay trouve dans ce terroir une terre d'élection.

Chardonnay.

54,00€

Bordeaux Pessac-Léognan AOP Malartic-Lagravière 2015

Densité, Puissance et Sapidité. Tout en charme, frise la perfection.

Bouche juteuse de pêches de vigne et d'agrumes mûrs.

Sémillon et Sauvignon.

84,00€

Bourgogne - Meursault Domaine Bichot - 2018

Côte de Beaune. Meursault un des villages les plus réputés. "Capitale des Grands Blancs". Vin minéral.

Notes grillées, légèrement vanillés et arômes Pêche.

Chardonnay.

99,00€

VINS ROUGES

VERRE 12CL BOUTEILLE

Roussillon - AOP Côtes du Roussillon

Domaine de l'Architecte - Grand Large - 2018

Entièrement vendangé à la main, le domaine situé dans les collines des Aspres à environ 300m d'altitude. Certification HVE (Haute Valeur Environnementale).
Syrah - Grenache - Carignan - Mourvèdre

6,00€

26,00€

Bordeaux - Côtes de Blaye AOP Château Le Chay - 2020

Nez expressif et délicieux de fruits noirs murs et toastés.
D'attaque franche, accents boisés, et bien étayée par les tanins.
Merlot et Malbec.

6,00€

28,00€

2 Etoiles au Guide Hachette 2021

Vignerons de l'année 2022 pour le guide Hachette des Vins!
C'est la FAMILLE, le frère et la belle-sœur d'Elen.
En vente à la boutique du Parc...

Beaujolais - Morgon Marc Jambon- Cuvée Les Charmes-

2023

Cru du Beaujolais, issu d'un terroir bien particulier, Récolte effectuée entièrement à la main. C'est un vin typique de bonne garde aux arômes de fruits mûrs à noyaux, cerise, prune... On adore Marc !
Gamay

29,00€

Loire - Menetou-Salon AOP Domaine Durand - 2021

Issu d'un petit domaine de 10 hectares basé à Sancerre , ce vin est très élégant, beaucoup de finesse et de fraîcheur, notes de fruits rouges. Il se marie parfaitement avec les viandes et les poissons...
Un très joli Pinot Noir réalisé dans la Loire!

7.00€

33,00€

Bordeaux - Côtes de Bourg AOC

Château Le Chay - COT A COTES 2022

Un vin élégant aux notes de fruits noirs, violette et épices qui saura accompagner les viandes rouges et les desserts chocolatés.
Malbec.

2 Etoiles au Guide Hachette 2021

Vignerons de l'année 2022 pour le guide Hachette des Vins!
C'est la FAMILLE, le frère et la belle-sœur d'Elen.
En vente à la boutique du parc...

35,00€

Bordeaux - Pessac-Léognan AOC

Château Camparian - 2019

Les sols se composent de Graves sablonneuses. Elevage en barriques durant 12 mois. Notes de fruits noirs, cassis et mûres. Bouche charnue et soyeuse. Tanins fondus et fins.
Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc

43,00€

Rhône - St Joseph AOP Domaine de Montine - 2020

Produit sur la rive droite du Rhône, sur des coteaux escarpés schisteux et granitiques, ce St-Joseph allie une belle fraîcheur à un ensemble corsé, arôme de torréfaction, cacao grillé et chocolat noir. Tanins veloutés.
Syrah.

8.00€

47,00€

Bourgogne - Mercurey AOC Domaine Agnès de Couëdic -

2022

Domaine familial, certifié agriculture raisonnée. Vin élégant et velouté. Elevage en fût. Au nez, arômes de fruits rouges et noirs.
Pinot Noir.

9.00€

48,00€

Ile de Beauté IGP Yves Leccia - 2021

Basé à Patrimonio, dans le Nord de la Corse, 4e génération de vignerons, domaine de 15 hectares, vin gourmand et souple, notes de fruits rouges. Vin BIO, vendange manuelle.
Grenache et Nielluchu.

49,00€

Bourgogne - Santenay Les Charmes - AOP Bichot - 2019

Côte de Beaune. Notes de fruits rouges (fraise, framboise), agrémentées de notes fumées et grillées.
Pinot Noir

58,00€





Rhône - Chateauneuf du Pape Clos de l'Oratoire - 2021

61,00€

Le Clos de l'Oratoire des Papes est un vin mythique de Châteauneuf-du-Pape, créé en 1880. Vin puissant et tanins soyeux.

Son nez est complexe, arômes de fruits mûrs, pruneau, figue, fraise écrasée, poivre et d'amandes toastées.

Grenache Noir, Syrah, Cinsault et Mourvèdre.

Rhône - Côte-Rôtie AOP Maison Ogier- 2022

67,00€

Assemblage de différentes parcelles ancrées en Côtes Brune et Blonde, sur des terrasses étroites et escarpées, le Côte Rôtie livre une version charmeuse et élégante de cette appellation *ultra cotée*. Équilibré et une très belle longueur en bouche dominée par la rose et la violette accompagnée d'une jolie fraîcheur.

Syrah et Viognier.

Bourgogne - Chassagne-Montrachet AOC Bichot - 2021

69,00€

Appellation emblématique de la Côte de Beaune. Notes de cassis, de fruits confits. Tanins mûrs. Vin équilibré et soyeux en bouche. *Le Raffinement !*

Pinot Noir.

Bordeaux - Moulis en Médoc AOP Domaine Chasse-Spleen - 2016

72,00€

Ce millésime 2016 est applaudi par les plus grands critiques en oenologie tel que le PARKER qui a déclaré: "C'est un fabuleux Chasse-Spleen, le meilleur que j'ai jamais goûté au domaine".

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot et Cabernet Franc.

Bordeaux - St Estèphe - AOC Château Phélan Ségur -2018

87,00€

Appellation Prestigieuse, Le Vin des Dames.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc et Petit Verdot.

Bourgogne - Pommard - AOC Village

93,00€

Domaine du Pavillon - Clos des Ursulines 2019

Côte de Beaune. Clos des Ursulines près ancien couvent, parcelle de 4 hectares. Notes de cerises et cassis et notes évolutives de café et cuir. Vin rond, puissant mais tanins de velours.

Pinot Noir.

Bourgogne - Côte de Nuits - AOC 1er cru

99,00€

Morey-Saint-Denis - Les Sorbets 2017

Les Sorbets est une parcelle à 250 mètres d'altitude. Le nom "Les Sorbets" fait référence à l'arbre sorbier qui se trouvait communément sur ce climat, apprécié pour ses fruits rouges orangés, ses fleurs et son bois.

Pinot Noir.

Bordeaux - St Julien - AOC Château Gloria -2016

114,00€

Appellation Prestigieuse, Le Vin des Dames.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc et Petit Verdot.

Bourgogne - Chambolle-Musigny AOP Bichot - 2021

120,00€

Appellation située en plein cœur de la Côte de Nuits, près de Vougeot. Le vin est un peu plus "féminin" grâce à son terroir argileux, Le nez est fin, avec de délicieux arômes de fruits noirs et légèrement épicé. En bouche, le vin est délicat et il dispose d'une très belle longueur aromatique.

Pinot Noir.

Bordeaux - Pauillac - AOC 5ème cru Château Pontet Canet 2015-

199,00€

Le domaine s'étend sur 80 ha en vignes. Le domaine est certifié en biodynamie depuis 2014, les sols sont travaillés avec les chevaux.

Un nez complexe dominé par un fruit frais. La bouche est immense, puissante, vibrante, dotée d'une suavité extrême.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot.

Bordeaux - Pomerol - AOC 1er Grand Cru Château L'Evangile

299,00€

Ce domaine, créé dès le XVIIIème siècle, a de tout temps figuré en tête des premiers grands crus de Pomerol. Le Château l'Evangile est bordé des prestigieux Château Pétrus au nord et Cheval Blanc au Sud. Bouquet de fruits rouges et noirs très mûrs, notes d'épices. Tanins soyeux et fraîcheur, d'où une impression de suavité au palais. Vin puissant, dense et ample.

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.

