



LES VIGNES de « FONSCOLOMBE »

Au Puy Sainte Réparate, au lieu dit « Fonscolombe », le vignoble s'adosse au versant nord de la chaîne de la Trévaresse pour s'étendre sur le bassin sédimentaire de la basse Durance.

Le climat y est de type méditerranéen, le vignoble étant situé au nord de l'appellation, face à la chaîne du Luberon, ses vignes bénéficient d'un climat à tendance continental avec des nuits fraîches et des hivers froids. Les sols sont caillouteux à matrice limono-sableuse et sont très drainants.

A proximité du château : 17 hectares de vignes en vin de pays des Bouches du Rhône, classés en agriculture biologique. Les cépages : Caladoc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sauvignon et Chardonnay possèdent un potentiel qualitatif certain. L'encépagement de qualité est propice à la réalisation de bonnes cuvées et permet d'obtenir des vins jeunes, assez légers et très aromatiques.



En 2017, 1 hectare de Syrah et 1 hectare de Grenache noir ont été replantés.

Début 2018, 3 hectares de Vermentino, 3 hectares de Sauvignon blanc, 1 hectare de Syrah et 2 hectares de Cabernet Sauvignon seront replantés. Depuis 2012, les vins sont vinifiés et mis en bouteille à la cave coopérative de Lambesc



CARTE DES VINS / *WINES LIST*




AU VERRE / BY THE GLASS

CHAMPAGNE (12 cl)


Coupe de champagne Delamotte Brut 19 €

VIN ROSÉ / ROSE WINE 15cl

IGP Bouches du Rhône, Domaine Fonscolombe - 2019  9 €
Frais / Sec - 65% Merlot – 35% Caladoc

Domaine Rimauresq, Cru classé - 2019 13 €
Puissant / Epicé - 45% Grenache Noir / 30% Cinsault / 15% Mourvèdre / 10% Syrah

VIN BLANC / WHITE WINE 15cl

IGP Bouches du Rhône, Domaine Fonscolombe - 2019  9 €
Intense / Fruité - 65% Chardonnay / 35% Sauvignon

Domaine de la Ferme Blanche, Cassis AOP - 2019  12 €
Fruité / Généreux - 40% Marsanne / 20% Clairette / 20% Ugni Blanc / 20% Sauvignon

VIN ROUGE / RED WINE 15cl

IGP Bouches du Rhône, Domaine Fonscolombe - 2018 9 €
Rond / Frais - 60% Cabernet Sauvignon / 30% Syrah / 10% Grenache Noir

Mas de la Dame, La Gourmande - 2018  11 €
Fruité / Epicé - 50% Syrah / 50% Grenache Noir



CHAMPAGNES

	37,5cl	75 cl	150 cl
Delamotte, Brut	65 €	110 €	
Laurent Perrier, La Cuvée, Brut		125 €	310 €
Billecart Salmon, Brut Réserve		130 €	265 €
Ruinart, Blanc de Blancs		295 €	515 €
Louis Roederer, Brut Premier		130 €	
Louis Roederer & Phillippe Stark, Brut Nature - 2009		246 €	
Duval-Leroy, Cuvée parcelaire des Meilleurs Ouvriers de France 		165 €	
Louis Roederer, Cristal 2009		560 €	
Duval-Leroy, Fleur de champagne Brut 1er Cru		130 €	
Duval-Leroy, Extra-Brut Prestige 1er Cru		140 €	
Pommery, Brut Apanage		140 €	
Pommery, Cuvée Louise - 2004		310 €	
Bollinger, Grande Année - 2007		600 €	
Perrier Jouët, Belle Epoque - 2007		545 €	
Laurent Perrier, Grande Siècle		285 €	
Dom Pérignon - 2008		675 €	
Krug		720 €	
Duval-Leroy, Femme de Champagne		290 €	

CHAMPAGNES ROSÉS

Louis Roederer, Brut Rosé - 2013	246 €
Billecart Salmon, Brut Rosé	182 €
Bollinger, Brut Rosé	290 €
Laurent Perrier, Cuvée Rosé	275 €
Louis Roederer, Cristal Rosé - 2009	775 €
Krug, Brut Rosé	840 €

PROSECCO

DOCG Valdobbiadene Prosecco, Superiore Val d'Oca Brut	52 €
---	------

Prix nets en Euros – Taxes & service compris / *Net prices in Euros – Taxes, service included*



VINS ROSÉS / ROSE WINES

	75 cl
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE	
IGP Bouches du Rhône, Domaine Fonscolombe - 2018 	40 €
<i>Frais / Sec - 65% Merlot – 35% Caladoc</i>	
IGP Bouches du Rhône, Domaine Fonscolombe - 2017 	150cl 78 €
<i>Frais / Sec - 100% Merlot</i>	
Château Paradis - 2018	36 €
<i>Frais / Fruité - 60% Syrah / 40% Grenache Noir</i>	
Château Paradis, Terre des Anges - 2018	47 €
<i>Tendu / Léger - 70% Syrah / 20% Mourvèdre / 10% Vermentino</i>	
IGP Pays d'OC, Domaine St Firmin, Gris - 2017	33 €
<i>Frais / Fruité - 100% Grenache Noir</i>	
CÔTES DE PROVENCE	
Clos Cibonne, Cuvée Tentation - 2017	39 €
<i>Vif / Epicé - 50% Grenache / 20% Cinsault / 15% Syrah / 15% Tibouren</i>	
Clos Cibonne, Cuvée Prestige Caroline Tibouren - 2016	71 €
<i>Puissant / Epicé - 90% Tibouren / 10% Cinsault</i>	
Domaine Rimauresq, Cru classé - 2019	62 €
<i>Puissant / Epicé - 45% Grenache Noir / 30% Cinsault / 15% Mourvèdre / 10% Syrah</i>	
Clos Réal, Réal Rosé - 2019 	48 €
<i>Frais / Gras - 45% Grenache Noir / 30% Cinsault / 15% Tibouren / 10% Syrah</i>	
VDF Domaine de Cressance, Coup de Canon - 2017 	40 €
LUBERON	
Domaine Le Novi, Cuvée Côté Levant - 2018 	40 €
<i>Vif / Acidulé - 45% Grenache Noir / 20% Vermentino / 20% Syrah / 15% Cinsault</i>	
Château La Verrerie - 2018 	40 €
<i>Frais / Acidulé - 80% Grenache Noir / 20% Cinsault</i>	
LES BAUX DE PROVENCE	
IGP Alpilles, Abbaye Sainte Marie de Pierredon, Donna Rosa - 2018	50 €
<i>Frais / Ample - 15% Syrah / 25% Grenache / 35% Rolle / 25% Cinsault</i>	





Prix nets en Euros – Taxes & service compris / Net prices in Euros – Taxes, service included





VINS BLANCS / WHITE WINES

75 cl

COTEAUX D'AIX

IGP Bouches du Rhône, Domaine Fonscolombe - 2018 	40 €
<i>Intense / Fruité - 65% Chardonnay / 35% Sauvignon</i>	
Château Paradis - 2017	37 €
<i>Rond / Équilibré - 60% Sauvignon Blanc / 30% Rolle / 10% Grenache Blanc</i>	
Château La Coste, Les Pentes Douces - 2017 	63 €
<i>Rond / Floral - 50% Rolle / 25% Grenache Blanc / 25% Sauvignon Blanc</i>	
Château La Coste, Les Grands Vins de Lacoste - 2017 	89 €
<i>Fin / Rond - 90% Rolle / 10% Chardonnay</i>	
Domaine Revelette, Le Grand Blanc - 2017 	95 €
<i>Fin / Floral - 72% Chardonnay / 18% Ugni Blanc / 10% Sauvignon Blanc</i>	
Villa Baulieu, Grand vin de Provence - 2014	85€
<i>Frais / Minéral - 65% Rolle / 35% Sauvignon</i>	


LES BAUX DE PROVENCE

IGP Alpilles, Abbaye Sainte Marie de Pierredon, Cuvée Ultima Laude - 2018 	62 €
<i>Frais / Fin - 100% Rolle</i>	
IGP Château d'Estoublon, Grenache Monocépage - 2015 	80 €
<i>Riche / Gras - 100% Grenache</i>	

CÔTES DE PROVENCE

Clos Cibonne, Tentation - 2018	42 €
<i>Intense / Floral - 100% Rolle</i>	
Château Minuty, Cuvée Blanc et Or - 2016	82 €
<i>Frais / Vif - 50% Sauvignon Blanc / 25% Viognier / 25% Rolle</i>	
Domaines Ott, Clos Mireille, Blanc de Blancs - 2017	91 €
<i>Frais / Acidulé - 70% Sémillon / 30% Rolle</i>	
Clos Réal, Réal Blanc - 2019	48 €
<i>Salin / Boisé - 40% Ugni Blanc / 30% Vermentino / 30% Trebbiano</i>	

LUBERON





Domaine Le Novi, Cuvée Amo Blanco - 2015 	60 €
<i>Frais / Minéral - 40% Clairette / 20% Grenache Blanc / 30% Rolle / 10% Viognier</i>	
Château Fontvert, Le Mourre Blanc - 2017 	102 €
<i>Fruité / Équilibré - 99% Rolle / 1% Grenache Blanc</i>	

CASSIS

Domaine du Paternel, Blanc de Blancs - 2018	49 €
<i>Frais / Équilibré - 38% Clairette / 31% Marsanne / 27% Ugni Blanc / 4% Bourboulenc</i>	
Domaine de la Ferme Blanche, Cassis AOP - 2019	56 €
<i>Fruité / Généreux - 40% Marsanne / 20% Clairette / 20% Ugni Blanc / 20% Sauvignon</i>	
Prix nets en Euros – Taxes & service compris / Net prices in Euros – Taxes, service included	



VINS BLANCS / WHITE WINES

	75 cl
VALLEE DU RHÔNE	
Domaine de l'Amauve, Côtes du Rhône Villages, La Daurèle - 2018 <i>Frais / Equilibré - 42% Grenache Blanc / 29% Clairette / 18% Viognier / 12% Ugni Blanc</i>	48 €
Domaine Les Cailloux, Châteauneuf du Pape - 2018 <i>Minéral / Onctueux - 80% Roussane / 20% Marsanne</i>	106 €
Les Vins de Vienne, Condrieu, Cuvée La Chambée - 2016 <i>Rond / Minéral - 100% Viognier</i>	123 €
Coteaux de Chery, Condrieu - 2016 <i>Puissant / Riche - 100% Viognier</i>	142 €
Domaine Julien Pilon, Hermitage, Prisme - 2014 <i>Long / Minéral - 100% Marsanne</i>	157 €
BOURGOGNE	
Domaine Vrignaud, Chablis Premier Cru, Fourchaume - 2016 <i>Long / Fin - 100% Chardonnay</i>	89 €
Domaine Guillemot, Viré Cléssé, Quintaine - 2016 <i>Rond / Acidulé - 100% Chardonnay</i>	98 €
Domaine Javillier, Meursault, Clos du Cromin - 2017 <i>Rond / Frais - 100% Chardonnay</i>	165 €
Domaine Magnien, Morey St-Denis, Mont Luisants - 2017  <i>Tendu / Frais - 100% Chardonnay</i>	183 €
LANGUEDOC-ROUSSILLON	
Domaine du Pas de l'Escalette, Les Clapas - 2018  <i>Minéral / Frais - 50% Carignan Blanc / 40% Grenache Blanc / 10% Terret Bourret</i>	94 €
Mas Del Périé, Les pièces longues - 2015  <i>Tendu / Salin - 100% Chenin blanc</i>	70 €
Domaine d'Aupilhac, Les Cocalières - 2018  <i>Frais / Long - 25% Roussanne / 25% Marsanne / 25% Rolle / 25% Grenache blanc</i>	79 €
Domaine de l'Hortus, Grande Cuvée - 2016 <i>Rond / Frais - 45% Chardonnay / 45% Viognier / 10% Petit Maseng</i>	94 €



VINS BLANCS / WHITE WINES

VINS MOELLEUX / SWEET WINES

Château Guiraud, Sauternes, 1^{er} Grand Cru Classé - 1996 85 €
Exotique / Rond - 65% Sémillon / 35% Sauvignon

Château Raymond-Lafon - 2009 98 €
Exotique / Puissant - 80% Sémillon / 20% Sauvignon

LOIRE

Domaine Labaille, Sancerre, La Fleur de Galifard - 2016 82 €
Ample / Equilibré - 100% Sauvignon

ALSACE

Domaine Kreydeinwess, Kastelberg, Grand Cru - 2009 158 €
Minéral / Souple - 100% Riesling

BANDOL




Domaine Marie-Bérénice, AOC Bandol - 2016 68 €
Vif / Floral - 60% Clairette / 40% Ugni Blanc





VINS ROUGES / RED WINES

75 cl

COTEAUX D'AIX

IGP Bouches du Rhône, Domaine Fonscolombe - 2018 <i>Rond / Frais - 60% Cabernet Sauvignon / 30% Syrah / 10% Grenache Noir</i>	40 €
Château La Coste, Grand Vins de Lacoste - 2015  <i>Rond / Long - 60% Cabernet Sauvignon / 40% Syrah</i>	81 €
Villa Baulieu, Grand vin de Provence - 2015 <i>Rond / Equilibré - 20% Grenache / 50% Syrah / 30% Cabernet Sauvignon</i>	85€
Domaine Les Bastides - 2015  <i>Long / Equilibré – 21% Cabernet Sauvignon, 15% Cinsault, 1% Cunoise, 60% Grenache noir, 3% Mourvèdre</i>	60 €
Domaine Les Bastides - Cuvée Valéria 2013  <i>Puissant / Equilibré - 70% Grenache / 30% Cabernet Sauvignon</i>	68 €

LES BAUX DE PROVENCE

Mas de la Dame, La Gourmande - 2018  <i>Fruité / Epicé - 50% Syrah / 50% Grenache Noir</i>	54 €
IGP Alpilles, Abbaye Sainte Marie de Pierredon, Vespro - 2014  <i>Complexe / Tannique - 45% Cabernet Sauvignon / 55% Syrah</i>	68 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Clos Du Prieur, Terrasse du Larzac - 2016 <i>Boisé / Epicé - 70% Syrah / 30% Grenache</i>	73 €
Domaine du Pas de L'Escalette, Les Grands Pas - 2017  <i>Ample / Fin - 70% Grenache Noir / 20% Cinsault / 10% Carignan</i>	91 €
Domaine de L'Hortus, Grande Cuvée - 2016 <i>Rond / Tannique - 60% Mourvèdre / 30% Syrah / 10% Grenache Noir</i>	94 €
Clos Marie, Cuvée Simon - 2013 <i>Epicé / Elegant - 45% Grenache / 45% Syrah / 10% Mourvèdre</i>	127 €
Château Cazeneuve, Le sang du calvaire - 2015 <i>Epicé / Rond - 95% Mourvèdre / 5% Syrah</i>	115 €
Château La Colombière, Les Frontons Flingueurs - 2016 <i>Rond / Charnu - 100% Négrette</i>	45 €
Domaine d'Aupilhac, Les Cocalières - 2017  <i>Frais / Epicé - 30% Grenache / 40% Syrah / 30% Mourvèdre</i>	79 €

Prix nets en Euros – Taxes & service compris / Net prices in Euros – Taxes, service included





VINS ROUGES / RED WINES

75 cl


VALLEE DU RHÔNE

Domaine La Florane, Côtes du Rhône Villages, Je ne souffre plus - 2018 	40 €
<i>Fruité / Frais - 50% Grenache Noir / 50% Syrah</i>	
Domaine De l'Amauve Laurences, Côtes du Rhône Villages - 2015	43 €
<i>Rond / Tannique - 80% Grenache Noir / 20% Syrah</i>	
Domaine Les Cailloux, Châteauneuf du Pape - 2015	117 €
<i>Tannique / Long - 70% Grenache Noir / 17% Mourvèdre / 10% Syrah / 3% Cinsault</i>	
Clos du Mont-Olivet, Châteauneuf du Pape - 2017	91 €
<i>Rond / Tannique - 80% Grenache Noir / 10% Syrah / 6% Mourvèdre / 4% Cinsault</i>	
Domaine François Villard, Cornas - 2015	103 €
<i>Rond / Epicé - 100% Syrah</i>	
Domaine Florence Mejan, Côtes du Rhône « Orphée » - 2016 	38 €
<i>Souple / Rond - 65% Grenache Noir / 35% Mourvèdre</i>	
Domaine Les Vins de Vienne, Cornas, Cuvée Les Barcillants - 2016	101 €
<i>Epicé / Poirré - 100% Syrah</i>	


LUBERON

Domaine Le Novi, Cuvée Amo Roujo - 2016 	55 €
<i>Fruité / Epicé - 45% Cinsault / 40% Grenache Noir / 10% Marselan / 5% Syrah</i>	
Château Fontvert, Les Restanques - 2017 	41 €
<i>Rond / Fruité - 55% Syrah / 35% Cinsault / 10% Mourvèdre</i>	

BANDOL

Domaine Marie-Bérénice, AOC Bandol - 2014 	77 €
<i>Tannique / Puissant - 90% Mourvèdre / 10% Grenache</i>	
Domaines Ott, Château Romassan - 2013	95 €
<i>Charpenté / Puissant - 45% Grenache Noir / 35% Cinsault / 20% Syrah</i>	

CÔTES DE PROVENCE

Clos Cibonne, Cuvée Prestige - 2015	88 €
<i>Tannique / Boisé - 60% Syrah / 25% Tibouren / 15% Grenache Noir</i>	
Château Minuty, Cuvée Rouge et Or - 2015	82 €
<i>Fin / Tannique - 60% Mourvèdre / 40% Grenache</i>	
Clos Réal, Réal Rouge - 2016 	48 €
<i>Équilibré / Epicé - Carignan / Grenache / Syrah / Cinsault</i>	



VINS ROUGES / RED WINES

75 cl

BOURGOGNE

Domaine Rion, Côtes de Nuits Villages - 2016 <i>Rond / Tannique - 100% Pinot Noir</i>	78 €
Domaine Javillier, Savigny Les Beaune, Les Grands Liards - 2017 <i>Rond / Tannique - 100% Pinot Noir</i>	101 €
Domaine Magnien, Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru, Les Goulots - 2014  <i>Rond / Epicé - 100% Pinot Noir</i>	197 €
Domaine Ramonet, Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru, Clos de la Boudriotte - 2014 <i>Elegant / Epicé - 100% Pinot Noir</i>	180 €
Domaine Faiveley, Gevrey-Chambertin, Vieilles Vignes - 2015 <i>Elegant / Rond - 100% Pinot Noir</i>	145 €
Domaine Bachelet, Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru, Clos de la Boudriotte - 2014 <i>Elegant / Epicé - 100% Pinot Noir</i>	180 €

BORDEAUX

Château Roc de Candale, Saint-Emilion Grand Cru - 2014 <i>Rond / Frais - 80% Merlot / 20% Cabernet Franc</i>	86 €
Château Franc Maillet, Pomerol, Cuvée Montille - 2015 <i>Fruité / Long - 60% Merlot / 40% Cabernet Franc</i>	93 €
Le Médoc de Cos, Médoc - 2012 <i>Frais / Tannique - 70% Cabernet Sauvignon / 30% Merlot</i>	100 €
Château Beychevelle, Saint-Julien, 4 ^e Grand Cru Classé - 2012 <i>Elegant / Fruité - 47% Cabernet Sauvignon / 44% Merlot / 4% Cabernet Franc / 5% Petit Verdot</i>	336 €
Château Margaux, Margaux, 1 ^{er} Grand Cru Classé - 2002 <i>Rond / Frais - 60% Cabernet Sauvignon / 30% Syrah / 10% Grenache</i>	1400 €



À L'ATTENTION DE NOTRE CLIENTÈLE

Selon l'article R 3353-2 du code de la santé publique : « Le fait pour les débitants de boissons de donner à boire à des gens manifestement en état d'ébriété ou ayant consommé une trop grande quantité d'alcool, ou de les recevoir dans leurs établissements est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la 4^{ème} classe» en conséquence, et afin de préserver la tranquillité et la santé de notre clientèle, la direction se réserve le droit de refuser de servir de l'alcool à des clients dont elle considèrerait qu'ils sont en état d'ébriété ou ayant trop consommé de boissons alcoolisées.

La direction.

Merci de bien vouloir noter que notre établissement n'accepte pas les chèques

TO THE ATTENTION OF OUR GUESTS

Under the article R 3353-2 of the public health code: " The fact for beverage purveyors to serve alcoholic beverages to clients under the influence of alcohol or to receive them in their establishment is punishable with fine as dictated by the law and stated in the public health code. Consequently, and to preserve the tranquility and the health of our clientele, the management of the hotel does reserve its right to serve or not alcohol to clients, when it is considered or felt that clients are under the influence of alcohol, or have consumed too many alcoholic beverages.

The management.

Please note that checks are not accepted for payment.