



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.

À 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 Brut	18 €
	<i>Piscine</i> 20 €

VIN BLANC (15 cl)

2016 Coteaux d'Aix – Domaine Fonscolombe (Vin Bio)	8 €
	<i>Piscine</i> 10 €

VINS ROSÉS (15 cl)

2016 Coteaux d'Aix – Domaine Fonscolombe (Vin Bio)	8 €
	<i>Piscine</i> 10 €

VINS ROUGES (15 cl)

2014 Château Paradis – Coteaux d'Aix	8 €
2016 Château Fontvert, «Les Restanques» – Lubéron	10 €
2013 Saint-Emilion Château Roc De Candale, Grand Cru – Bordeaux	12 €

CHAMPAGNES

	75 cl	150 cl
Roederer Brut Premier	110 €	
Billecart-Salmon Brut Réserve	125 €	
Ruinart Blanc de Blanc	150 €	
2007 Bollinger Grande Année	350 €	300 €
Perrier Jouët «Belle Epoque»	360 €	
2009 Cristal Roederer	390 €	
Krug	450 €	

CHAMPAGNES ROSÉS

Roederer Brut Rosé	125 €
Billecart-Salmon Brut Rosé	135 €
Bollinger Brut Rosé	175 €
2009 Cristal Roederer Rosé	690 €
Krug Rosé	750 €

PROSECCO

Prosecco Valdobbiadene, Supérieur Docg Spumante « Nero - Brut »	50 €
---	------

VINS ROSÉS / ROSE WINES

COTEAUX D'AIX	75 cl
2016 Domaine Fonscolombe (Vin Bio) IGP Bouches du Rhône	29 €
2016 Château Paradis, AOP, Syrah, Grenache noir	36 €
2016 Château La Coste, AOP, Première Cuvée Rosé d'une Nuit	37 €
2016 Château La Coste, Château	44 €
2015 Château La Coste, Grand Vin	51 €
 LES BAUX DE PROVENCE	
2016 Abbaye De Pierredon Cuvée Dona Rosa, IGP Alpilles	49 €
 CÔTES DE PROVENCE	
2015 Clos Cibonne, Cuvée Prestige Caroline Tibouren	55 €
2016 Château Minuty, Cuvée Or, AOP	72 €
2016 Domaine Ott, Clos Mireille	75 €
 LUBERON	
2016 Domaine Le Novi, Cuvée Cote Levant	32 €
 BANDOL	
2016 Domaine Ott, Château Romassan	75 €

VINS BLANCS / *WHITE WINES*

COTEAUX D'AIX	75 cl
2016 Domaine Fonscolombe (Vin Bio) IGP Bouches du Rhône	29 €
2015 Château Paradis, AOP Sauvignon blanc, Grenache blanc	32 €
2015 Château La Coste, AOP Première Cuvée	43 €
2015 Château La Coste, AOP Château	51 €
2015 Château La Coste, AOP Pente Douce	55 €
2015 Château La Coste, IGP Grand Vin	72 €
 LES BAUX DE PROVENCE	
2016 Abbaye De Pierredon, IGP Cuvée Ultima Laude	44 €
 CÔTES DE PROVENCE	
2016 Clos Cibonne Tentation	32 €
2016 Château Minuty, Cuvée Or	70 €
2015 Domaine Ott, Clos Mireille, Blanc de Blanc	75 €
 LUBERON	
2015 Domaine Le Novi, Cuvée Amo Blanco	44 €

VINS BLANCS / WHITE WINES

VALLEE DU RHÔNE	75 cl
2016 Côtes du Rhône – AOC Domaine De L’Amauve “ La Daurèle ”	42 €
2015 Condrieu – André Perret, Cuvée Chery	125 €
2014 Hermitage – Julien Pilon “ Prisme ”	165 €
BOURGOGNE	
2015 Chablis – Petit Chablis Vibrant, Chablisienne	42 €
2015 Chablis – Chablis 1er Cru Les Vaillons, Moreau Christian	90 €
2015 Puligny Montrachet – Colin Morey “Trezin Village”, Domaine Pierre Yves	145 €
2014 Chassagne Montrachet –1er Cru « Morgeot », Domaine Lamy Pillot	155 €
LOIRE	
2015 Sancerre – Domaine Thomas-Labaille, AOC “Galifard”	74 €
BORDEAUX	
2014 Pessac-Léognan – Croix de Carbonnieux	55 €

VINS ROUGES / RED WINES

COTEAUX D'AIX	75 cl
2014 Château Paradis, AOP Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache noir	38 €
2008 Château Vignelaure	68 €
2015 Château La Coste, AOP Première cuvée	39 €
2014 Château La Coste, AOP Château	48 €
2014 Château La Coste, AOP Pente Douce	55 €
2012 Château La Coste, AOP Grand Vin	72 €
2012 Château La Coste, AOP Grande Cuvée	115 €
 LES BAUX DE PROVENCE	
2013 Abbaye De Pierredon, IGP Cuvée Vespro	68 €
 CÔTES DE PROVENCE	
2013 Clos Cibonne, Cuvée Prestige Olivier	55 €
2015 Château Minuty, IGP Cuvée Or	70 €
 LANGUEDOC ROUSSILLON	
2015 Terrasses Du Larzac, Clos Du Prieur	62 €
2014 Domaine De L'Hortus, Grande Cuvée	82 €
2014 Pic Saint Loup, Clos Marie, Cuvée Simon	90 €
 BANDOL	
2013 Domaine Ott, Château Romassan	92 €

VINS ROUGES / RED WINES

VALLEE DU RHÔNE	75 cl
2016 Côtes du Rhône – AOC Domaine De l’Amauve “Laurances”	42 €
2014 Gigondas – Domaine Raspail Ay	49 €
2014 Châteauneuf du Pape – Clos Du Mont-Olivet	82 €
2011 Châteauneuf du Pape – Clos Du Mont-Olivet	110 €
2014 Saint-Joseph – François Villard, Cuvée Reflet	92 €
2015 Cornas – François Villard, Cuvée Juvet	92 €
2014 Côte Rôtie – Domaine Jasmin	115 €
 LUBERON	
2015 Domaine Le Novi, Cuvée Amo Roujo	40 €
2016 Château Fontvert, «Les Restanques»	44 €
2011 Domaine Guillaume Gros, «Les Biguières»	88 €
 LOIRE	
2014 Bourgueil – Domaine Pithon Paille, Cuvée Graviers	48 €
 LOIRE	
2013 Bourgogne Couvent des Jacobins, Jadot Louis	48 €
2008 Côtes de Nuits Villages – Seigneurie De Posanges	48 €
2014 Mercurey – 1er Cru “Clos De Tonnerre”, Domaine Michel Juillot	75 €
2013 Gevrey-Chambertin – La Justice, Lignier Hubert	145 €
2014 Chassagne-Montrachet – 1er Cru Clos de la Boudriotte Ramonet J-C	175 €

VINS ROUGES / RED WINES

VALLEE DU RHÔNE	75 cl
2013 Saint-Emilion – Château Roc De Candale, Grand Cru	65 €
2013 Pessac-Léognan – Les Hauts de Smith	68 €
2013 Pomerol – Château Franc Maillet, Cuvée Montille	72 €
2013 Pomerol – Château Mazeyres	78 €
2013 Saint-Emilion – Château Fonroque, Grand Cru Classé	82 €
2012 Médoc – Médoc de Cos	88 €
2011 Saint-Estèphe – Château Meyney	95 €
2013 Moulis – Château Chasse-Spleen	110 €
2012 Margaux – Margaux du Château Margaux	125 €
2012 Saint-Julien – Château Lagrange, Grand Cru Classé	145 €
2011 Pauillac – Echo de Lynch Bages	150 €
2006 Saint-Estèphe – Château Lafon-Rochet, Grand Cru Classé	155 €
2012 Saint-Julien – Château Beychevelle, Grand Cru Classé	320 €
2007 Saint-Emilion – Château Figeac, Grand Cru Classé	350 €
2002 Margaux – Château Margaux, 1er Grand Cru Classé	1250 €

VINS DE DESSERTS / *DESSERT WINES*

VINS MOELLEUX / *SWEET WINES*

2000 Rivesaltes Ambre – Domaine Gardies Récolte	50 cl	98 €
1996 Sauternes – Château Guiraud	75 cl	125 €

LIQUEURS PROVENÇALES / *PROVENÇAL LIQUEUR*

MANGUIN EN PROVENCE

	6 cl	
La Poire Manguin n° 47		15 €
L'eau-de-vie de Poire Williams à son plus haut degré de finesse.		
Caraxès		15 €
Le mariage d'une eau de vie de Poire Williams distillée tout en finesse sur l'île de la Barthelasse en Avignon et d'un rhum ambré des îles de Trinidad et Barbados dans les Caraïbes offre une sensation gourmande en bouche.		
Liqueur de Clémentines Corses		15 €
Elayos - L'Olive Distillée		15 €
Macération lente de 3 variétés d'olives cultivées en Haute-Provence. Distillation en alambic en cuivre et sélection des alcools les plus fins. Nez de truffé, finesse de l'olive noire en bouche.		
Eau-de-vie de framboises sauvages		15 €
Framboises de Provence (Gard, Vaucluse, Alpes de Haute-Provence). La proximité des vergers permet de sélectionner les fruits à maturité optimale.		

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 4ème 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.

