

Analyse Carte des Vins

Mention Complémentaire Employé-Sommelier

1) Entourer puis corriger les erreurs faites sur la carte ci-jointe

2) Critiquez la carte au regard de la législation et critiquez la composition ou l'agencement des vins

ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

VINS ROUGES d'Appellation d'Origine Contrôlée	Bt	1/2	VINS ROUGES d'Appellation d'Origine Contrôlée	Bt	1/2
<u>BORDELAIS</u>			<u>BORDELAIS</u>		
91 CLAIRET	150		89 CÔTES DE BORDEAUX SAINT MACAIRE		
86 CHÂTEAU LA LAGUNE, Haut-Médoc	230	140	89 CHÂTEAU OLIVIER, Graves		
82 CHÂTEAU MARGAUX, Margaux	1800		89 CHÂTEAU GUIRAUD 1er cru Sauternes		
81 CHÂTEAU LASCOMES, Margaux	600		78 CHÂTEAU COUTET 1er cru Sauternes		
82 CHÂTEAU LEOVILLE-LAS-CASES, Saint Julien	560		// BORDEAUX MOUSSEUX		
82 CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL, Saint-Estèphe	80		<u>BOURGOGNE</u>		
79 CHÂTEAU LATOUR, Pauillac	2500		89 BOURGOGNE CÔTEAUX DE SAINT-BRIS		
87 CHÂTEAU CARBONNIEUX, Graves	300	170	90 MÂCON-SUPÉRIEUR	160	90
85 CHÂTEAU DE CHEVALIER, Graves	380		89 CHABLIS-VALMUR, Grand Cru	400	
88 CHÂTEAU CANON, Saint-Emilion	420		88 CHABLIS-BLANCHOT, Grand Cru	450	
84 CHÂTEAU AUSONE, Saint-Emilion	1100		89 POUILLY-LOCHÉ	280	160
88 CHÂTEAU GAZIN, Pomerol	600		// CRÉMENT DE BOURGOGNE	200	
86 CHÂTEAU CLINET, Pomerol	800		<u>ALSACE</u>		
<u>BOURGOGNE</u>			88 GEWURZTRAMINER BRAND G. C. V.T.		
89 MARSANNAY C de N	200	120	86 GEWURZTRAMINER S.G.N.	600	
89 NUITS-SAINT-GEORGES C de N	500		88 MUSCAT ZOTZENBERGG G.C.	300	
89 CORGOLIN C de N	200	110	89 KLEVNER D'HEILIGENSTEIN	250	
88 GEVREY-CHAMBERTIN C de N	400		89 RIESLING RANGEN G.C.	260	
87 MAZIS-CHAMBERTIN C de N	800		91 EDLZWICKER	110	
88 SAVIGNY-LES BEAUNE C de N	300		<u>VINS DE LA LOIRE</u>		
87 POMMARD CLOS DES EPENOTS C de B	420		89 BARON DE L	180	10
84 BEAUNE CLOS DU ROI C de B	560		90 QUINCY	380	
88 GIVRY C CH	300		88 COTEAUX DU LAYON	190	
86 MERCUREY C CH	420		90 COTEAUX D'ANCENIS	290	
86 RULLY C CH	230	120		180	
89 BOURGOGNE IRANCY	180		<u>VINS DIVERS</u>		
<u>BEAUJOLAIS</u>			86 RIVESALTES Languedoc	270	
91 CÔTE DE BROUILLY	180		90 PICPOUL DE MINET Roussillon	120	
91 RÉGNIÉ	140	80	90 MARCILLAC Languedoc	120	
90 FLEURIE	180		90 CHÂTEAU RIPAILLE Jura		
91 CHIROUBLES	160	90	<u>CHAMPAGNE</u>		
88 MOULIN A VENT	230		// DEUTZ Brut	400	
<u>CÔTES DU RHÔNE</u>			// TAITTINGER Brut	400	
85 HERMITAGE	550		// LOUIS ROEDERER Brut	450	
88 CROZES-HERMITAGE	250	140	// CRISTAL ROEDERER BRUT	700	
87 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CLOS DES PAPES	400		// VEUVE AMIOT DEMI-SEC	450	
89 SAINT-PÉRAY	180				
90 TAVEL ROSÉ	180				

* *A consommer avec modération* *