

# LA MESCITA

## Selezione Wine Chiller

Degustazione di 3 mezzi calici a scelta: 15

*Il costo della degustazione varia secondo la selezione dei vini proposti*

### BOLLICINE



Crémant de Bourgogne 2014 Brut – Domaine Jacob – Bourgogne

*100% Chardonnay, Metodo Classico*

9

Champagne Brut “6 Grammes” – Michel Gonet – Champagne

*Pinot Noir, Chardonnay, Metodo Classico*

10

### BIANCHI



Miradas 2016 – Locanda Murales – Sardegna

*100% Vermentino di Gallura*

8

4

Entre deux mers 2017 – Château Maison Noble – Bordeaux

*Sauvignon, Sémillon, Muscadelle*

8

4

\*Pouilly-fumé 2017 – Domaine du Bouchot – Loira

*100% Sauvignon*

8.5

4.5

Hautes Côtes de Beaune 2017 – Domaine Jacob – Bourgogne

*100% Chardonnay*

9

4.5

### ROSSI

Solcato 2015 – La Carraia – Umbria

*Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon*

8

4

Côtes de Bordeaux 2012 – Château Maubert – Bordeaux

*Merlot, Cabernet Sauvignon*

8.5

4.5

Nobile di Montepulciano 2015 – Poggio alla Sala – Toscana

*100% Sangiovese*

9

4.5

\* Ladoix 2017 – Domaine Jacob – Bourgogne

*100% Pinot Noir*

13

6.5

