

La sélection du Restaurant La Fermette

Restaurant La Fermette's selection



Offrez-vous aujourd'hui une dégustation parfaite de vin au verre grâce à la D-Vine. Votre verre de vin de 10 cl vous est servi dans les conditions parfaites : température idéale et aération correspondant à 3 heures de carafage.

Enjoy today a perfect tasting of a glass of wine. Your 10 cl Glass of wine is served in the perfect serving conditions: ideal temperature and an aeration which equals to a 3 hours decantation.





10.00 €

10 cl.

AOP Chablis 1er Cru Montmains

DOMAINE DU CHARDONNAY 2016

CÉPAGES

GRAPE VARIETIES

Chardonnay

RÉGION

LOCATION

Bourgogne



Situé sur la rive gauche, ce climat d'altitude intermédiaire aux sols profonds offre fraîcheur, fruité, minéralité.

This parcel is located half way through the slopes on the left bank. The deep soil brings freshness, fruitiness and minerality.



Vin servi avec la D-Vine à
Wine served with D-Vine at



12 °C



3 H



25.00 €

10 cl.

AOP Saint-Julien

CHÂTEAU BEYCHEVELLE GRAND CRU
CLASSÉ 2015

CÉPAGES

GRAPE VARIETIES

Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Petit Verdot

RÉGION

LOCATION

Bordeaux



Sur ce vin, les fruits noirs se conjuguent à merveille aux notes de torréfaction. Laissez-vous envoûter par un vin riche, opulent dont les épices ressortent en finale, lui conférant une très belle persistance.

In this wine, black fruit mingles marvellously with notes of roasted coffee. A rich, opulent character and a spicy, long-lasting finish make this an enchanting wine.



Vin servi avec la D-Vine à
Wine served with D-Vine at



18 °C



3 H



11.00 €

10 cl.

AOP Pessac-Léognan

CHÂTEAU BARET 2015

CÉPAGES

GRAPE VARIETIES

Sauvignon Blanc, Sémillon

RÉGION

LOCATION

Bordeaux



Un vin tendre ample et fruité, aux notes de pêche blanche et de poire confite. En bouche, il révèle un superbe équilibre entre richesse et fraîcheur.

A full and fruity soft wine, with notes of white peach and caramelized pear. Richness of flavour and freshness provide superb balance on the palate.



Vin servi avec la D-Vine à
Wine served with D-Vine at



12 °C



3 H



12.00 €

10 cl.

AOP Margaux

CHÂTEAU LA GURGUE CRU BOURGEOIS
2016

CÉPAGES

GRAPE VARIETIES

Cabernet Sauvignon, Merlot,
Petit Verdot

RÉGION

LOCATION

Bordeaux



Un vin d'une grande finesse et d'une agréable fraîcheur. Ses tanins sont soyeux et offrent une texture veloutée dont la persistance plaira aux plus gourmands.

An exquisite wine with lovely freshness. Silky-smooth tannins and long-lasting flavours make it a wine lovers' favourite.



Vin servi avec la D-Vine à
Wine served with D-Vine at



17°C



3 H



8.00 €

10 cl.

AOP Coteaux du Layon Patrimoine

CHÂTEAU SOUCHERIE 2017

CÉPAGES

GRAPE VARIETIES

Chenin blanc

RÉGION

LOCATION

Loire



Un vin moelleux dont les arômes gourmands vous invitent à une promenade estivale dans un verger du Val de Loire...

A sweet wine with delicious aromas that are like a summer's walk in the Loire Valley's orchards.



Vin servi avec la D-Vine à
Wine served with D-Vine at



11°C



3 H



15.00 €

10 cl.

AOP Santenay 1er Cru Clos Faubard

DOMAINE MUZARD LUCIEN ET FILS 2016

CÉPAGES

GRAPE VARIETIES

Pinot Noir

RÉGION

LOCATION

Bourgogne



Ce Bourgogne aux notes de framboise et de torréfaction, vous séduira par son ampleur et sa gourmandise, grâce au côté fruits mûrs qui reste jusqu'en finale.

This Burgundy with raspberry and roasted coffee-like aromas is deliciously full and moreish thanks to long-lasting ripe fruit flavours.



Vin servi avec la D-Vine à
Wine served with D-Vine at



16°C



3 H



13.50 €

10 cl.

AOP Sauternes

CHÂTEAU DE MALLE 2ND CRU CLASSÉ
2012

CÉPAGES

GRAPE VARIETIES

Sémillon, Sauvignon,
Muscadelle

RÉGION

LOCATION

Bordeaux



Un vin liquoreux, au parfait équilibre sucre-acide, aux notes d'orange confite et de pain d'épices.

A sweet wine with the perfect balance of sugar and acidity, plus notes of candied orange peel and gingerbread.



Vin servi avec la D-Vine à
Wine served with D-Vine at



10°C



3 H



9.00 €

10 cl.

AOP Crozes-Hermitage

DOMAINE LAURENT HABRARD 2018

CÉPAGES

GRAPE VARIETIES

Syrah

RÉGION

LOCATION

Rhône



Ce cru des Côtes du Rhône profite de toute l'expression gourmande que peuvent offrir de vieilles vignes de Syrah.

This Côtes du Rhône cru has the deliciously expressive character of old vine Syrah.



Vin servi avec la D-Vine à
Wine served with D-Vine at



18 °C



3 H



CHATEAU DE BECHAUD



10.00 €

10 cl.

AOP Saint-Emilion Grand Cru

CHÂTEAU DE BÉCHAUD 2016

CÉPAGES

GRAPE VARIETIES

Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon

RÉGION

LOCATION

Bordeaux



Typique des vieux Merlot ce vin rouge dévoile une bouche riche, fruitée, aux notes de sous-bois et aux tanins souples.

This red wine is typical of Merlot that has been aged, with its rich and fruity palate, touch of undergrowth and supple tannins.



Vin servi avec la D-Vine à
Wine served with D-Vine at



17 °C



3 H



DOMAINE CAMU FRÈRES

9.00 €

10 cl.

AOP Bourgogne

DOMAINE CAMU FRÈRES 2018

CÉPAGES

GRAPE VARIETIES

Pinot Noir

RÉGION

LOCATION

Bourgogne



Un camaïeu de fruits rouges et une concentration en bouche qui vous surprendra au vu de son terroir septentrional.

This wine displays an array of red fruit and has outstanding intensity of flavor for a cool-climate vineyard.



Vin servi avec la D-Vine à
Wine served with D-Vine at



16 °C



3 H



Laurent Habrard
UN VIGNERON HEUREUX
RHÔNE

11.00 €

10 cl.

AOP Saint-Joseph

DOMAINE LAURENT HABRARD 2018

CÉPAGES

GRAPE VARIETIES

Syrah

RÉGION

LOCATION

Rhône



Un vin gourmand, aux notes de cassis, de mûre et de violette. Saint-Joseph est l'élégant des Côtes du Rhône septentrionales.

A deliciously drinkable wine with notes of blackcurrant, blackberry and violets. Saint-Joseph is one of the most elegant AOCs of the northern Côtes du Rhône family.



Vin servi avec la D-Vine à
Wine served with D-Vine at



17 °C



3 H