

Vallée du Rhône méridionale

37,5 cl 75 cl

AOC Vacqueyras

Château Hautes Ribes 2007

Vin puissant, une robe pourpre très profonde aux tonalités de fruits noirs macérés. Attaque en bouche charnue, avec une bonne charpente de tanins soyeux et une finale réglissée.

13,00 € 23,00 €

AOC Côtes du Ventoux

Les Traverses – Domaine Jaboulet 2007

Robe rubis foncé, vin charpenté et puissant, au nez de violette et de fruits rouges.

18,00 €

AOC Chateauneuf du Pape

Domaine du père Caboché 2006

Robe rouge intense. Arômes épicés avec parfum de cuir. Vin charnu aux tanins élégants, note soyeuse au final.

19,50 € 32,00 €

AOC Côtes du Rhône Villages - Rasteau

Domaine Armand 2007

Très belle couleur rouge rubis intense. Nez puissant et complexe avec des notes de cerise, de mûre, des notes minérales mêlées à des arômes de réglisse, de girofle. Vin équilibré en bouche, des tanins fins, persistance des arômes en finale.

22,00 €

Corse

AOC Patrimonio

Michel Martini sélection 2007

Vin complexe, concentré et franc, avec des arômes de fruits noirs, d'épices et de maquis.

20,50 €

Sicile

IGT Corvo Rosa

Duc Di Salaparuta 2008

Robe rosée brillante avec des reflets cerise. Parfum riche, fragrant et élégamment fruité aux petits fruits des bois. Bon corps, saveur harmonieuse, vivace, gaie et moyennement persistante.

15,00 €

Provence

37,5 cl 75 cl

AOC Bandol

Domaine de la Frégate 2008

Robe jaune paille légère, nez fruité légèrement iodé, bouche souple et pleine.

24,00 €

AOC Cassis Blanc de Blanc

Domaine du Paternel 2008

Robe dorée pâle. Nez complexe (agrumes, fleurs blanches). Gras en attaque, plein, parfaitement équilibré, aux arômes de pêche blanche.

28,00 €

AOC Coteaux d'Aix en Provence

Château Barbebelles, cuvée Madeleine 2007

Jolie robe jaune paille brillante. Volubile au nez, bouche souple et pleine.

18,00 €

AOC Bandol

Domaine de la Frégate 2006

Robe rubis foncé, vin charpenté et puissant au nez de violette et de fruits rouges.

23,00 €

AOC Côtes de Provence

Domaine de l'Île de Porquerolles 2007

Une bouche charnue et ample, un fruité gourmand de mûres, pruneaux et violettes associé à une légère note de chlorophylle.

29,00 €

AOC Coteaux d'Aix en Provence

Château Barbebelles, cuvée Madeleine 2005

D'un équilibre chaleureux, un vin charpenté et riche en fruit. Il offre toutes ses saveurs et ses fragrances après décantation.

18,00 €

AOC Côtes de Provence

Château Real Martin, Cuvée Optimum 2003

Nez élégant de truffes, tabac et épices, doux, suivi de notes de fruits mûrs. Bouche en dentelle et finesse des tanins.

49,00 €

ROUGE

ROUGE

ROSE

BLANC

ROUGE

Provence

37,5 cl

75 cl

ROSE

AOC Bandol

Domaine de la Frégate 2008

Bonne présence aromatique. Vin fin et délicat parfaitement harmonieux.

14,00 €

24,00 €

AOC Côte de Provence

Château Roubine cru classé 2008

Robe rouge soutenue, encore jeune. Nez intense (notes de tabac blond, de champignon, de poivron vert et cerise). Bouche riche et concentrée, avec des tanins bien mûrs.

15,00 €

24,00 €

Languedoc Roussillon

BLANC

Vin de Pays d'Oc

Héra Chardonnay 2008

Vin issu de l'agriculture biologique

Belle robe jaune brillante. Arôme intense de fleurs blanches, d'amande et de fruits exotiques. Bouche

15,00 €

AOC Coteaux du Languedoc – Mas Granier

Domaine du Mas Montel-les Marnes 2007

Vin aux arômes gorgés de soleil (abricot-pêche). Bouche fraîche, riche et complexe.

23,00 €

AOC Minervois La Livinière

L'Ostal Cazes 2004

Vin puissant et charnu. Couleur profonde, texture soyeuse, nez épicé et explosif (senteurs de garrigue, fruits noirs et griottes). En bouche, beaucoup d'ampleur, de gras, de fruits et d'onctuosité enveloppant des tanins élégants.

29,90 €

AOC Coteaux du Languedoc – Mas Granier

Domaine du Mas Montel 2007

Les fruits rouges et les senteurs de la garrigue font toute la gourmandise de cette cuvée.

21,00 €

ROUGE

Vénétie

37,5 cl

75 cl

ROUGE

Rosso del Veronese

Masi, Campioforin 2006

Robe rubis joliment concentrée, nez expressif sur la violette, les fruits à noyau et les épices. La bouche, dominée par un fruit bien mûr et compoté sur une texture raffinée de cerise et de mûre.

24,00 €

Sardaigne

BLANC

Vermentino di Sardegna DOCG

Sella e Mosca, La Cala 2008

Une belle couleur jaune paille au reflet légèrement vert, un nez de fleur blanche, de foin fraîchement coupé, de fruit blanc et d'agrumes doux. Au palais, frais avec une magnifique élégance et un équilibre maîtrisé.

21,50 €

ROUGE

Cannonau di Sardegna riserva DOCG

Sella e Mosca 2006

Vin emblématique de la Sardaigne. Un parfum aux nuances de violette, une bouche pleine et robuste.

21,00 €

Catalogne

ROUGE

Penedes DO

Pares Balta, cuvée Mas Elena 2006

Vin issu de l'agriculture biologique

Robe pourpre aux reflets violine. Intenses arômes de baies, mariés à une touche de vanille. Une fin de bouche longue aux notes toastées.

23,00 €

ROSE

Penedes DO

Pares Balta, cuvée Ros de Pacs 2008

Vin issu de l'agriculture biologique

Couleur rouge cerise, nez intense de baies. Bouche soyeuse et délicate, ample, fraîche et fruitée.

15,00 €

Pour les inconditionnels du Bordelais

75 cl

AOC Saint Emilion Grand Cru

50,00 €

Martialis de Fourtet 2003

2^{ème} vin du Clos Fourtet. Belle robe brique foncée. Joli nez cassis avec une touche boisée fine. Finale aux tanins enrobés et savoureux qui tapissent.

AOC Pessac Leognan

50,00 €

Grand cru classé de Graves, Château Bouscaut 2005

Robe couleur rouge aux reflets rubis. Nez intense et progressif libérant de beaux parfums de fruits noirs. En bouche, vin profond, généreux, porté par des tanins souples.

ROUGE

***Nous vous proposons une
sélection de vins au verre :***

Consultez l'ardoise

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Prix nets



Restaurant l'OLIVADE
16 avenue Hoche
91290 ARPAJON
01 64 90 21 01
www.olivade-restaurant.com
olivade16@orange.fr

Carte des vins



Restaurant tourné vers le Sud,
l'Olivade vous propose de
déguster une sélection de vins
méridionaux afin que le
moment passé parmi nous vous
soit synonyme de découverte et
de plaisir.