



LA TABLE  
d'Amé



# Carte des vins

Grâce à une viticulture respectueuse de l'environnement, la Maison Cazes s'applique à révéler toute l'authenticité et la richesse des terroirs du Roussillon associées à l'art de vivre Catalan.



## Grenat 2006

AOP Rivesaltes  
100% Grenache noir

*Dégustation : Vinifié en milieu réducteur, à l'abris de l'air, ce vin dévoile des arômes de fruits des rouges au nez comme en bouche. Un vin onctueux aux tanins très fins.*

Le verre

Prix TTC

6.50 €



## Rivesaltes Tuilé 1985

AOP Rivesaltes  
100% Grenache noir

*Dégustation : Ce vin est issu de macération d'une part puis élevé en milieu oxydatif (12-15 ans). La bouche est puissante, complexe et révèle des arômes de cacao et de pruneaux d'une belle intensité.*

Le verre

8.00 €

## ***Le Restaurant La Table d'Aimé est ouvert à l'année...***

*Du 1er mai au 30 septembre : Ouvert tous les jours, midis et soirs.*

*Du 1er octobre au 30 avril : Fermé les dimanches et lundis, midis et soirs.*

## ***...ainsi que la Boutique des Vins.***

*Du Lundi au Samedi : 9h à 12h et de 14h à 18h30.*

*Du 1er Juin au 30 Septembre : 9h - 19h non stop 7j/7.*



## **Nos Accords Mets & Vins**

**Vous hésitez sur le choix du vin ?**

**Découvrez nos deux formules :**

◇ *Accords Mets & Vins sans apéritif : 15 €*

◇ *Accords Mets & Vins avec apéritif à base de Vin Doux Naturel : 20 €*



# Vins Rosés

Prix TTC



## Le Canon du Maréchal

IGP Côtes Catalanes

60% Syrah - 40% Mourvèdre

Le verre

75 cl

Magnum

3.50 €

16.00 €

28.00 €

*Dégustation : Des arômes de fruits rouges frais et de bonbons anglais. Une bouche ronde et gourmande accompagnée par une belle acidité.*



## Terre d'Ardoise

IGP Côtes Catalanes

100 % Carignan

Le verre

75 cl

4.00 €

19.00 €

*Dégustation : Une couleur framboise avec de jolis reflets bleutés. Un nez éclatant de fruits rouges écrasés et une bouche alliant fraîcheur et gourmandise.*



## Les Clos de Paulilles

AOP Collioure

40% Syrah-30% Grenache-20% Mourvèdre-10% Carignan

Le verre

75 cl

Magnum

4.00 €

20.00 €

31.00 €

*Dégustation : Un vin frais et élégant aux arômes gourmands de petits fruits rouges et d'agrumes.*

# Vins Blancs

Prix TTC



## Le Canon du Maréchal

IGP Côtes Catalanes

40% Muscat d'Alexandrie - 40% Muscat Petits Grains - 20% Viognier

Le verre

75 cl

3.50 €

16.00 €

*Dégustation : Un nez très aromatique, un bouquet de fleurs blanches et des notes de pamplemousse. En bouche, ce vin présente un bel équilibre allié à une agréable fraîcheur.*



## Terre d'Ardoise

IGP Côtes Catalanes

100% Carignan Blanc

Le verre

75 cl

4.00 €

19.00 €

*Dégustation : Vin vif et souple, aux arômes de fleurs blanches et d'agrumes, légèrement épicé. La bouche est ample, avec du gras et un bel équilibre.*



## Hommage

AOP Côtes du Roussillon

60% Grenache - 40% Marsanne

Le verre

75 cl

4.00 €

20.00 €

*Dégustation : Un profil méditerranéen avec une extrême fraîcheur et une belle acidité. Des notes florales au nez. En bouche, une belle générosité marquée par le velours du grenache.*

Prix TTC



## Les Clos de Paulilles

AOP Collioure

80% Grenache blanc - 20% Grenache gris

*Dégustation : Ce vin blanc frais, minéral présente des arômes délicats de fleurs blanches, pamplemousse et poire mure, accompagnés de notes salines.*

Le verre

75 cl

5.00 €

26.00 €



## Les Clos de Paulilles - Cuvée Cap Béar

75cl

AOP Collioure

100% Grenache gris

Vinifié et élevé en cuve béton Nombrot en forme d'œuf.

*Dégustation : Ce vin présente une minéralité éclatante au nez, des notes iodées et des arômes de fruits blancs délicats. L'attaque en bouche est riche et onctueuse, balancée par une belle fraîcheur et une longue finale minérale. Ce vin est d'une extrême élégance.*

35.00 €

# Vins Rouges

Prix TTC



## Le Canon du Maréchal

IGP Côtes Catalanes

50% Grenache noir - 50% Syrah

*Dégustation : Une bouche agréablement fruitée avec de légères notes épicées. Un vin rond et gourmand.*

Le verre

75 cl

Magnum

3.50 €

16.00 €

28.00 €



## Hommage sans soufre

AOP Côtes du Roussillon

50% Syrah - 40% Grenache - 10% Mourvèdre

*Dégustation : Un vin de partage, sur le fruit, vif et avec de l'éclat. Des notes de petits fruits rouges. Une bouche franche avec beaucoup de souplesse sur la gamme aromatique des fruits des bois.*

Le verre

75 cl

4.00 €

20.00 €



## Hommage

AOP Côtes du Roussillon

50% Syrah - 40% Grenache - 10% Mourvèdre

*Dégustation : Un vin rond, gourmand, aux arômes de fruits rouges bien mûrs et à l'équilibre parfait.*

Le verre

75 cl

4.00 €

20.00 €

Prix TTC



## Ego

AOP Côtes du Roussillon Villages

*40% Grenache - 40% Syrah - 20% Mourvèdre*

*Dégustation : Un vin croustillant, gourmand, aux arômes de fruits rouges mûrs, agrémentés de quelques notes de réglisse. Un vin aux tanins délicats avec un équilibre remarquable grâce à sa belle acidité et sa fraîcheur. Une longue finale poivrée.*

Le verre

75 cl

4.50 €

21.00 €



## Alter

AOP Côtes du Roussillon Villages

*50% Syrah - 40% Mourvèdre - 10% Grenache*

Elevage en barriques pour une partie du vin.

*Dégustation : Un nez intense sur des arômes de fruits rouges bien mûrs avec des notes épicées. S'ajoutent en bouche quelques notes de réglisse et de cuir, associées à une belle trame tanique. Equilibre, puissance et longueur caractérisent ce vin.*

Le verre

75 cl

Magnum

5.00 €

25.00 €

51.00 €



## Le Credo

IGP Côtes Catalanes

*Cabernet Sauvignon - Merlot*

*Dégustation : Un vin charnu et concentré aux arômes d'épices et de sous-bois.*

Le verre

75 cl

Magnum

Prix TTC

5.00 €

25.00 €

57.00 €



## Le Credo

AOP Côtes du Roussillon Villages

*40% Grenache - 30% Mourvèdre—20% Syrah - 10% Carignan*

Elevage mixte en cuve béton en forme d'œuf et en barriques.

*Dégustation : Ce vin riche et profond offre des notes caractéristiques d'une très belle maturité : fruits noirs, épices, réglisse ... Les notes boisées se font discrètes, soulignant la densité de ce vin aux formes généreuses, puissant et d'une très belle longueur.*

Le verre

75 cl

7.00 €

48.00 €



## Les Clos de Paulilles

AOP Collioure

*60% Grenache - 25% Syrah - 15% Mourvèdre*

*Dégustation : Aux arômes de fruits mûrs et d'épices s'ajoute la complexité de chacun des cépages : finesse et élégance pour le Mourvèdre, gras et opulence pour le Grenache, et une trame minérale unique apportée par la Syrah sur les schistes bruns de Collioure.*

Le verre

75 cl

Magnum

4.50 €

23.00 €

35.00 €



## Castell d'Agly

AOP Maury Sec

*80% Grenache - 20% Carignan*

*Dégustation : Un nez puissant sur les fruits noirs, relevé de subtiles notes fumées et minérales. C'est un vin aux tanins soyeux et raffinés. Une très belle longueur.*

Le verre

75 cl

4.00 €

21.00 €



## Terre d'Ardoise

IGP Côtes Catalanes

*100% Carignan*

*Dégustation : Un vin au nez intense (confiture de fruits rouges, épices, notes iodées et salines) qui confirme sa force et sa richesse à la dégustation. Du gras et de l'opulence drapée dans des tanins bien mûrs et élégants.*

Le verre

75 cl

4.00 €

19.00 €

# Vins Doux Naturels



## Muscat de Rivesaltes

AOP Muscat de Rivesaltes

*70% Muscat d'Alexandrie - 30% Muscat à Petits Grains*

*Dégustation : Un premier nez floral évolue vers les agrumes mûrs et les fruits exotiques. En bouche, cette complexité aromatique évolue vers une finale fraîche mentholée et épicée.*

Le verre

75 cl

4.50 €

21.00 €



## Rivesaltes Grenat

AOP Rivesaltes

*100% Grenache noir*

*Dégustation : Des arômes de fruits des bois bien mûrs et de griottes à l'eau-de-vie, mêlés à des épices orientales, au nez comme en bouche. Un vin onctueux aux tanins très fins.*

Le verre

75 cl

4.50 €

21.00 €



## Rivesaltes Ambré

AOP Rivesaltes - 15 ans d'élevage dans des foudres de chêne centenaires.

*100% Grenache blanc*

*Dégustation : Un nez d'une belle complexité : noisette grillée, abricot sec et autres senteurs se fondent dans un magnifique rancio. En bouche, ces arômes se prolongent par de jolies notes fruitées (pêche et ananas confits).*

Le verre

5.00 €

Prix TTC



## Rivesaltes Tuilé

Le verre

6.00 €

AOP Rivesaltes

100% Grenache noir

7 ans d'élevage dans des foudres de chêne centenaires.

*Dégustation : De complexes effluves de noix, de caramel, de cacao et de torréfaction se dégagent du verre. Au nez, la première qualité est la droiture à laquelle s'ajoute une belle impression de netteté et de tranchant, alliée à une remarquable longueur.*



## Banyuls Rimage

Le verre

5.00 €

AOP Banyuls

100% Grenache noir

*Dégustation : D'extraordinaires arômes de cerise, mûre, cassis, confiture de myrtille illustrent un corps gras, ample, d'une incroyable longueur en bouche.*



## Banyuls Traditionnel

Le verre

5.50 €

AOP Banyuls

95% Grenache noir - 5% Grenache gris

Elevage en bonbonnes de verre pendant 30 mois, sur une terrasse face à la mer.

*Dégustation : Ce vin dévoile une palette aromatique complexe : de la figue au moka, en passant par les épices et le pruneau.*

# Vieux millésimes

Prix TTC



## Muscat de Rivesaltes 1996

Le verre

7.00 €

AOP Muscat de Rivesaltes

Muscat d'Alexandrie - Muscat à Petits Grains

*Dégustation : Ce vin propose toute la palette caractéristique des vieux muscats, sur des touches d'évolution de fruits confits et d'épices orientales : notes de résinée, de bergamote et de cédrat... L'écorce d'orange confite prend le dessus et accompagne à merveille la déclinaison de bois parfumé.*



## Cuvée Aimé Cazes 1978

Le verre

9.00 €

AOP Rivesaltes

80% Grenache blanc - 20% Grenache noir

22 ans d'élevage dans des foudres de chêne centenaires.

*Dégustation : Emanant d'un disque cuivré, le rancio s'annonce dès le premier nez. Puis défile quantité d'arômes (noix verte, orange amère, abricot sec) sur un lit d'épices (cannelle, muscade, cardamome) dans une atmosphère de gras et de suavité. Un vin d'exception dédié à Aimé Cazes, un des fondateurs du domaine.*

# Autres Boissons

Prix TTC

**Champagne**

La coupe

10.00 €

75 cl

65.00 €

**Cocktail Dynamix**



7.00 €

**Jus de Fruits - Jus de Raisin Cazes**



4.00 €

**Sirop**

1.00 €

**Eau Sémillante plate / gazeuse** 1 L

4.00 €

**Café Latour**

2.00 €

**Thé / Infusion**



3.00 €



**Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux**

