

VIN MENU

L'ORIENTAL
DINING CLUB

VIN

HVID

FEUDO ARANCIO INZOLIA 79 / 359

Frisk, frugtagtig, noter af citrus, æble og mandel. Let syrlig med en forfriskende afslutning

FRANÇOIS VILLON VOUVRAY 99 / 449

Udtryksfuld, aromaer af citrus, abrikos og fersken. Frisk og fyldig, strejf af honning og tørret frugt

BOURGOGNE CHARDONNAY RAOUL CLERGET 89 / 399

Rund og generøs, udtryksfuld, frugtagtig og beriget med mineralske noter

ROSÉ

STEMMARI TERRE SICILIANE IGT 79 / 349

Noter af vilde bær og hvid frugt, varm og delikat struktur. Balance mellem mineralitet og friskhed

CHÂTEAU BARBEBELLE COTEAUX D'AIX EN PROVENCE 89 / 399

Noter af røde bær, citrus og et strejf af blomster. Frisk og syrlig med blød tekstur. Afbalanceret og raffineret

RØD

BOURGOGNE PINOT NOIR RAOUL CLERGET 89 / 399

Elegant og delikat rødvin med noter af røde bær. Let krydret undertone, silkeblød tekstur og balanceret syre

CROZES-HERMITAGE VICTOR BERARD 99 / 449

Fyldig og krydret med noter af mørke bær, peber og krydderier. Struktureret tannin og elegant mineralitet

APPASSIMENTO PUGLIA ENZO VINCENZO 79 / 339

Intens og kompleks, noter af mørke bær, rosiner, chokolade og krydderier. Blød tekstur, varmefyldt eftersmag

CHAMPAGNE

CRÉMANT DE BOURGOGNE RAOUL CLERGET 89 / 399

Elegant og frisk mousserende med fine perler og en delikat bouquet af citrus, grønne æbler og en let briocheagtig note. Livlig med en sprød syre og en velafbalanceret finish

MOËT & CHANDON 999

Ikonisk og luksuriøs champagne, noter af citrus, æble og let brioche, med en afbalanceret friskhed og en rund, velstruktureret eftersmag