



IN THE
MOON
for wine



INTERCONTINENTAL®
BORDEAUX – LE GRAND HOTEL



MESTREZAT

GRANDS CRUS

· 1815 ·

Ce mois-ci, Mestrezat Grands Crus a le plaisir de vous faire découvrir une sélection de crus prestigieux de la région bordelaise.

Ce mois-ci, vivez une expérience de dégustation unique avec Château Pichon Baron et Château Suduiraut.

*Each month, Mestrezat Grands Crus is happy to help you discover the finest wines of our Bordeaux region.
This month, enjoy a unique tasting experience with Château Pichon Baron and Château Suduiraut.*

LES VINS DU MOIS WINES OF THE MONTH

CONTENANCE

Verre de vin 15 cl
La bouteille 75 cl
Le magnum 150 cl

	Verre	Bouteille	Magnum
Blanc Sec de Suduiraut <i>Bordeaux - 2020</i>	10 €	50 €	
Lions de Suduiraut Blanc Sec <i>Bordeaux - 2021</i>		45 €	
Château Suduiraut <i>Sauternes - 2010</i>	40 €	210 €	
Château Suduiraut <i>Sauternes - 2013</i>		210 €	
Les Griffons de Pichon Baron <i>Pauillac - 2016</i>	32 €	160 €	290 €
Les Griffons de Pichon Baron <i>Pauillac - 2018</i>		145 €	
Château Pichon Baron <i>Pauillac - 2015</i>	125 €	600 €	
Château Pichon Baron <i>Pauillac - 2016</i>		600 €	



Le vignoble de Château Pichon Baron se trouve au sud de la commune de Pauillac, l'une des appellations du Médoc, à une quarantaine de km au nord de Bordeaux sur la rive gauche de la Gironde. Le domaine se compose de 75 hectares de vignes qui s'étendent sur des sols graveleux de très grande qualité. Composé de 66 % de cabernet-sauvignon, 28 % de merlot, 5 % de cabernet franc et 1 % de petit verdot, une sélection très stricte des plus vieilles vignes est dédiée à l'élaboration du Château Pichon Baron, le Grand Vin, dont le nombre de bouteilles est limité pour ne produire que le meilleur. Le domaine produit également deux seconds vins issus des autres parcelles de son vignoble : Les Tourelles de Longueville et Les Griffons de Pichon Baron.

Château Pichon Baron is in the south of Pauillac, a Médoc appellation located 40 km to the north of Bordeaux, on the left bank of the Gironde River. The estate comprises 75 hectares of vines on high quality gravelly soil. A very strict selection from the older vines on the noblest soils is reserved for the production of Château Pichon Baron, the Grand Vin, of which the number of bottles is limited in order to produce only the best. Pichon Baron's vineyard is planted as follows: 66% Cabernet-Sauvignon, 28% Merlot, 5% Cabernet Franc and 1% Petit Verdot. The estate also produces two second wines, from other parcels of its vineyard: Les Tourelles de Longueville and Les Griffons de Pichon Baron.

Le Château Suduiraut est un Premier Cru de Sauternes et se compose de 91 hectares de vignes sur un sol sablo-graveleux, à proximité du Ciron et de la Garonne. Tous deux lui apportent les conditions idéales pour un excellent développement de la pourriture noble *Botrytis Cinerea* : des nuits fraîches, des brumes matinales et automnales, suivies par de belles journées ensoleillées. L'encépagement du vignoble du Château Suduiraut se compose à 90 % de sémillon et 10 % de sauvignon blanc. Le sémillon, cépage traditionnel de la région, confère aux vins de la douceur et des arômes de fruits confits. Le sauvignon blanc apporte une pointe d'acidité, de fraîcheur et une belle complexité aromatique. Château Suduiraut produit deux seconds vins : Les Lions de Suduiraut et Castelnaud de Suduiraut.

Château Suduiraut is a First Growth wine from Sauternes and comprises 91 hectares of vines close to the Ciron and Garonne rivers. They both provide ideal conditions for the development of noble rot, Botrytis Cinerea: cool nights and morning autumn mists followed by fine sunny weather during the day. Château Suduiraut's vineyard is planted as follows: 90% Semillon and 10% Sauvignon Blanc. Semillon, the region's traditional grape variety, brings mellowness and aromas of candied fruit to the wines. The Sauvignon Blanc brings a touch of acidity, freshness, and wonderful aromatic complexity. Château Suduiraut produces two second wines: Les Lions de Suduiraut and Castelnaud de Suduiraut.

VIN AU VERRE WINE BY THE GLASS

VINS BLANCS | WHITE WINES

Bordeaux

Blanc Sec de Suduiraut, 2020.....	10 €
Blanc Sec de Suduiraut, 2017.....	10 €
Château Talbot «Caillou Blanc», 2019.....	25 €
Château Lagrange «Les Arums de Lagrange», 2020.....	16 €
Château Mouton Rothschild «Aile d'Argent», 2013.....	60 €
Château Fombrauge, 2018	19 €

Pessac-Léognan

La Réserve de Malartic, 2018.....	17 €
La Clarté de Haut-Brion, 2015.....	62 €

IGP Pays d'Oc

Maris «Casse Croûte», 2021.....	8 €
---------------------------------	-----

Sauternes

Carmes de Rieussec, 2012.....	14 €
Château Suduiraut, 2010.....	40 €

VIN ROSÉS | ROSÉ WINE

Languedoc

Maris Rose de Nymphé Emue, 2021.....	10 €
--------------------------------------	------

VINS ROUGES | RED WINES

Saint-Emilion Grand Cru

Les Charmes de Grand Corbin, 2016.....	11 €
Château de Fonbel, 2015.....	19 €

Pomerol

Château Mazeyres, 2019.....	22 €
Château l'Enclos, 2013.....	18 €

Saint Estephe

La Dame de Montrose, 2014.....	28 €
--------------------------------	------

Haut-Médoc

Les Allées de Cantemerle, 2015.....	12 €
Les Allées de Cantemerle, 2016.....	12 €
Château Cantemerle, 2016.....	24 €

Pauillac

Les Griffons de Pichon Baron, 2016.....	32 €
Château Pichon Baron, 2015.....	125 €

Moulis-en-Médoc

Château Duplessis, 2018.....	14 €
------------------------------	------

Saint-Julien

Château Lagrange, 2015.....	40 €
-----------------------------	------

Margaux

S de Siran, 2018.....	13 €
Château Marquis d'Alesme Becker, 2012.....	40 €
Château La Tour de Mons, 2016.....	20 €

Pessac-Léognan

Château Haut-Bailly, 2007.....	65 €
Château Brown, 2016.....	24 €

Minervois la Livinière

Château Maris «Las Combes», 2017.....	10 €
---------------------------------------	------

Minervois

Château Maris «Dynamic», 2017.....	33 €
------------------------------------	------

CHAMPAGNE

De Saint Gall, Sélection Brut.....	18 €
------------------------------------	------

VIN EN BOUTEILLE WINE BY THE BOTTLE

CHAMPAGNE

De Saint Gall, Sélection Brut..... 90 €

VINS BLANCS | WHITE WINES

Bordeaux

Blanc Sec de Suduiraut, 2020..... 50 €

Lions de Suduiraut Blanc Sec, 2021..... 45 €

Château Talbot «Caillou Blanc», 2020..... 125 €

Fombrauge Blanc, 2018..... 95 €

Les Arums de Lagrange, 2020..... 80 €

Château Mouton Rothschild
«Aile d'Argent», 2013 300 €

Graves

Prelat de Pape Clément, 2018..... 65 €

Pessac Léognan

La Pommeraie de Brown, 2017..... 70 €

Château Brown, 2016..... 120 €

La Réserve de Malartic, 2018..... 85 €

La Clarté de Haut-Brion 2015..... 320 €

Château Smith Haut Lafitte, 2017..... 400 €

Pays d'Oc

Maris «Casse-Croûte», 2021 40 €

Sauternes

Carmes de Rieussec, 2012..... 70 €

Château Suduiraut, 2013..... 210 €

Château Suduiraut, 2010..... 210 €

Château Rieussec, 2019..... 380 €

VIN ROSÉ | ROSÉ WINE

Languedoc

Maris Rose de Nympe Emue, 2020..... 50 €

VINS ROUGES | RED WINES

Saint-Emilion Grand Cru

Les Charmes de Grand Corbin, 2016..... 55 €

Château Grand Corbin, 2015..... 105 €

Château Simard, 2012..... 75 €

Château de Fonbel, 2015..... 95 €

Château Quinault l'Enclos, 2011..... 110 €

Château La Clotte, 2015 270 €

Le Dragon de Quintus, 2016..... 145 €

Château Fombrauge, 2010..... 140 €

Pomerol

Château Mazeyres, 2019..... 110 €

Château l'Enclos, 2013 90 €

Château l'Enclos, 2015..... 200 €

Magnum

Haut-Médoc

Le Haut-Médoc de Lagrange, 2016..... 50 €

Les Allées de Cantemerle, 2015..... 60 €

Les Allées de Cantemerle, 2016..... 60 €

Château Cantemerle, 2016..... 120 €

Château Cantemerle, 2016..... 240 €

Magnum

Saint-Estèphe

La Dame de Montrose, 2014..... 140 €

Château Phélan-Ségur, 2017..... 160 €

Pauillac

Les Griffons de Pichon Baron, 2016..... 160 €

Les Griffons de Pichon Baron, 2018..... 145 €

Les Griffons de Pichon Baron, 2018..... 290 €

Magnum

Château Grand-Puy Ducasse, 2015..... 150 €

Château Pichon Baron, 2015..... 600 €

Château Pichon Baron, 2016..... 600 €

Saint-Julien

Les Fiefs de Lagrange, 2015..... 100 €

Château Lagrange, 2015..... 200 €

Château Lagrange, 2010..... 700 €

Magnum

Moulis-en-Médoc

Château Duplessis, 2018..... 70 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation.*

Margaux

S de Siran, 2018.....	65 €
Château La Tour de Mons, 2017.....	70 €
Château La Tour de Mons, 2016.....	100 €
Château La Tour de Mons, 2016.....	200 €
<i>Magnum</i>	
Château Labegorce, 2014.....	120 €
Blason d'Issan, 2017	100 €
Château d'Issan, 2013.....	190 €
Château Pouget, 2015.....	145 €
Château Marquis d'Alesme Beck, 2012.....	200 €

Pessac-Léognan

La Pommeraie de Brown, 2019.....	60 €
Château Brown, 2016.....	120 €
La Parde de Haut-Bailly, 2012.....	100 €
Château Haut-Bailly, 2007.....	310 €

Languedoc Minervois

La Livinière Château Maris «La Touge», 2018	50 €
Château Maris «Las Combes», 2017.....	60 €
Château Maris «Dynamic», 2016.....	165 €

LA SÉLECTION DU CHEF THE CHEF'S SELECTION

Chiffonnade de jambon Mangalica affiné 30 mois.....	16 €
<i>30 months matured sliced Mangalica ham</i>	
Chiffonnade de cecina de bœuf de Leon	19 €
<i>Sliced cecina de Leon Beef</i>	
Fines tranches de salchichon Ibérico de Bellota.....	14 €
<i>Thin slice of Iberian Bellota salchichón</i>	
Fines tranches de chorizo Ibérico de Bellota.....	14 €
<i>Thin slice of chorizo Ibérico de Bellota</i>	
Burrata crémeuse, agrumes, roquette	16 €
<i>Creamy burrata, citrus fruits, rocket</i>	
Vitello tonnato, parmesan, pickles	21 €
<i>Vitello tonnato, parmigiano, pickles</i>	
Carpaccio de bœuf jersiais	22 €
<i>Jersey beef carpaccio</i>	
Assiette de fromages affinés	14 €
<i>Plate of matured cheeses</i>	

Nos réalisations peuvent contenir un ou plusieurs produits allergènes. Vous pouvez vous rapprocher de notre responsable bar avant toute commande de plats et/ou boissons. Prix nets, taxes, service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés. Our products may contain one or more allergens. Please contact our bar manager before ordering any dishes and/or drinks. Net prices, taxes and service included. Payments by credit card and cash are accepted.



IN THE
M O N
for wine

In The Moon For Wine
2 Place de la Comédie, 33000 Bordeaux
Tel : +33 (0) 5 57 30 43 68
restaurants.bordeaux@ic-bordeaux.com
bordeaux.intercontinental.com