

# The FELLOW

## WINE LIST

### WHITES

2009 Cantiga Viura – <i>Spain</i>	2.80	5.10	15.00
2009 Via Fordulo Pinot Grigio – <i>Hungary</i>	2.90	5.60	16.50
2009 Vina Riojanas Torrontes, La Rioja – <i>Argentina</i>			17.00
2009 Good Hope Chenin Blanc, Stellenbosch – <i>South Africa</i>	3.20	6.10	18.00
2009 Grecanico, Terre di Guimara, Caruso & Minini – <i>Sicily</i>			18.00
2009 Sauvignon de Touraine, Domaine De Marce – <i>Loire</i>	3.40	6.40	19.00
2008 Cerrosol Rueda – <i>Spain</i>	3.40	6.40	19.00
2008 Picpoul de Pinet, Chateau de la Mirande – <i>Coteaux du Languedoc</i>			19.00
2008 Terres de Feu Unoaked Chardonnay, VdP D’Oc – <i>Languedoc</i>	3.40	6.40	19.00
2008 Vinho Verde, Quinta da Sanjoanne – <i>Portugal</i>			21.00
2009 Terrarum Gewurztraminer, Morande – <i>Chile</i>	3.90	7.50	22.00
2008 Tocai Friulano, AA Giovanni Blason – <i>Friuli</i>			22.00
2009 Val Colombe Viognier, IGP Pays D’Oc – <i>France</i>			23.00
2008 Pinot Blanc/Pinot Auxerrois, Domaine Mittnacht – <i>Alsace</i>			24.00
2007 Txacoli de Guetaria, Bodegas Ameztoi – <i>Spain</i>			24.00
2008 Satzen Grüner Veltliner, Manfred Felsner, Kremstal - <i>Austria</i>			26.00
2007 Bourgogne-Aligoté, Domaine Vincent Dureuil-Janthial – <i>Burgundy</i>			27.00
2008 Framingham Sauvignon Blanc, Marlborough – <i>New Zealand</i>			28.00
2008 Saint-Véran, Domaine Michel Chavet – <i>Burgundy</i>			29.00
2008 Greco di Tufo, Vadiaperti – <i>Campania</i>			29.00
2009 Pinot Grigio Valparadiso, Fattoria Giovanni – <i>Italy</i>			29.50
2008 Chablis, Domaine Colette Gros – <i>Burgundy</i>			31.00
2008 Albarino, Abadia de San Campio, Rias Baixas – <i>Spain</i>			32.00
2008 Sancerre, André Dezat et Fils – <i>Loire</i>			33.00
2007 Cuvaison Estate Chardonnay, Carneros, Napa Valley – <i>California</i>			35.00
2007 Morts Block Riesling, Kilikanoon, Clare Valley – <i>Australia</i>			35.00
2007 Hatzidakis Santorini Cuvée 17 – Santorini – <i>Greece</i>			36.00
2008 Pouilly-Fuissé Les Cras, Domaine Christophe Thibert – <i>Burgundy</i>			40.00
2006 Saint-Joseph Blanc Lombard, Yves Cuilleron – <i>Northern Rhone</i>			45.00
2006 Caillou Blanc de Chateau Talbot – <i>Bordeaux</i>			48.00
2006 Meursault Cuvée Charles Maxime, Domaine Latour-Giraud – <i>Burgundy</i>			55.00

## REDS

2008 Bergerie de la Bastide Rouge, Vin de Pays de Mediterranée – <i>Rhone</i>	2.80	5.10	15.00
2008 Montepulciano d’Abruzzo, Cantina Sociale di Frentana – <i>Abruzzo</i>	3.20	6.10	18.00
2008 Pionero Merlot – <i>Chile</i>	3.20	6.10	
	18.00		
2008 Marques de Reinoso Rioja Tempranillo – <i>Spain</i>	3.30	6.40	
	19.00		
2007 Corbières Vieilles Vignes, Chateau La Bastide – <i>Languedoc</i>			19.00
2008 Petit Verdot, Domaine Condamine l’Eveque, VdP Cotes de Thongue – <i>France</i>			
	19.50		
2009 Viellies Vignes de Chansac Carignon – <i>France</i>			20.00
2008 Garnacha Vinas Viejas, Bodegas Solar de Urbezo – <i>Spain</i>			20.00
2008 Vina Palestra, Douro – <i>Portugal</i>			21.50
2009 Marcillac Lo Sang del Pais, Domaine du Cros – <i>South West France</i>			22.00
2008 Barbera d’Asti Casareggio, Agostina Pavia – <i>Piedmont</i>			23.00
2008 Le Bousquet Cabernet Sauvignon - <i>France</i>	4.10	7.70	23.00
2008 Feudo Arancio Pinot Noir – <i>Sicily</i>	4.20	7.90	
	23.50		
2007 Cotes du Rhone, Domaine de l’Espigouette – <i>Rhone</i>			24.00
2006 Saint-Chinian, Cuvée Classique, Domaine des Jougla – <i>Languedoc</i>			24.50
2006 Chinon L’Expression, Domaine Alain Lorieux – <i>Loire</i>			25.00
2005 Chiroubles, Domaine Nicolas Demont – <i>Beaujolais</i>			26.00
2004 Cadet du Claymore, Lussac Saint-Emilion – <i>Bordeaux</i>			27.50
2005 Bierzo Tinto, Bodegas Pittacum – <i>Spain</i>			29.50
2009 Moulin-à -Vent Vieilles Vignes, Jacky Janodet – <i>Beaujolais</i>			30.00
2004 Chianti Classico, Fattoria Rodano – <i>Tuscany</i>			30.00
2006 Vacqueyras, Domaine La Garrigue – <i>Rhone</i>			30.50
2007 Ribera del Duero - <i>Spain</i>			32.00
2008 Sancerre Rouge, André Dézat et Fils – <i>Loire</i>			32.00
2006 Cahors Le Prestige, Chateau du Cèdre – <i>South West France</i>			33.50
2008 Moss Wood Vineyards, Amy’s Blend Cabernet, Margaret River – <i>Australia</i>			
	35.00		
2007 COS Cerasuolo di Vittoria Classico – <i>Sicily</i>			36.00
2006 Kilikanoon Prodigal Grenache, Clare Valley – <i>Australia</i>			39.00
2007 Clos Henri Pinot Noir, Marlborough – <i>New Zealand</i>			46.00
2007 Savigny-lès-Beaune 1er cru Les Serpentières, Domaine Girard - <i>Burgundy</i>			46.00
2001 Chateau Poujeaux, Moulis-en-Médoc – <i>Bordeaux</i>			56.00

## ROSES

2009 Sixieme Sens, Domaine Gerard Bertrand – <i>Languedoc</i>	3.50	6.70	19.50
2009 Melopee de Domaine Gavoty – <i>Cotes de Provence</i>	3.80	7.20	21.00

## SPARKLING & CHAMPAGNE

Prosecco Frizzante, Cantina Bernardi – <i>Italy</i>	4.50	22.00
Miru Miru Sparkling – <i>New Zealand</i>		31.00
Champagne Philipponnat Royale Reserve Brut		52.00
Champagne Laurent-Perrier Brut Rose NV Brut		67.00
2000 Cuvee Dom Perignon		120.00
1999 Champagne Philipponnat, Cuvee, Clos des Goisses		120.00

## SWEET WINES

2007 Banyuls Rimage, Les Clos de Paulilles (50cl) – <i>Roussillon</i>	2.40	24.00
2005 Jurançon La Magendia de Lapeyre (37.5cl) – <i>Pyrenees</i>	3.30	25.00
2007 Muscat de Saint-Jean de Minervois, Clos du Gravillas (50cl) – <i>Languedoc</i>	2.70	27.00
2006 Mouton Cadet, Sauternes (37.5cl) - <i>Bordeaux</i>	4.40	33.00

## SHERRIES/PORTS

Manzanilla Las Medallas, Herederos de Argueso	3.25	14.00
Amontillado NPU	4.50	45.00
Oloroso Don Jose, Bodegas Sanchez Romate	4.50	45.00
Pedro Ximenez, Cardinel Cisneros	6.00	60.00
Cockburns Special Reserve	4.00	
2001 Dow's LBV	4.75	40.00
1995 Warres Cavadinha	7.50	90.00

## APERITIFS / DIGESTIFS

Campari	2.80	
Pimms	4.50	11.50
Grappa	2.50	
Limoncello	2.50	
Benedictine	3.50	

Crème de Menthe

2.50

2.