

Dégustation du samedi 6 Novembre

De 9h30 à 17h30

Remise de 5 % HTVA et accises par carton assorti de 6 bouteilles sur les vins en dégustation

Remise de 10 % HTVA et accises par carton de 6 bouteilles de la même référence sur les vins en dégustation

5+1 sur certaines cuvées précisées

Les Blancs



Loma Negra Sauvignon Blanc 2019

79 850

Vin jeune à la robe jaune avec des reflets verts et une intensité moyenne. Le nez est frais et vif au bouquet d'agrumes (pamplemousse) et de groseilles avec des notes d'herbes coupées. Les arômes fruités ne sont pas complexes, mais bien présents. La longueur en bouche est moyenne.

Parfait à l'apéritif, mais accompagne également les salades et les plats de poissons simples.

6.03 €



V.D.F. Méditerranée The Cicada Domaine Chante Cigale 2020

72 043

40 % Grenache, 30 % Picpoul et 30 % Viognier. Nez fruité sur les agrumes et les fleurs blanches. Bouche aromatique, équilibrée et fraîche. Ravira les poissons grillés et le fromage de chèvre.

7.38 €



Bordeaux Château Lamothe Barrau 2019

70 244

100 % Sauvignon blanc. Robe vert pale. Arômes de pêche, de poire et de fruits de la passion. La bouche est grasse et fruitée. La finale est longue, avec une légère touche d'amer-tume.

Parfait à l'apéritif, mais aussi avec les fruits de mer et les poissons.

8.54 €



Roussette de Savoie Altesse Domaine Jacquin & Fils 2019

75 500

100% Altesse. La robe est jaune pâle aux reflets verts, brillante et limpide. Le nez, agréable, intense et fin à la fois avec des arômes de fruits. Bouche ronde, texture souple et équilibrée. Etonnant avec les plats savoyards, le saumon, les fruits de mer, les pâtisseries et les

10.96 €



Bourgogne, Pouilly Fuisse Vieilles Vignes Domaine Fussiacus 2017

71 827

Nez bien ouvert, plutôt fruité, avec une pointe exotique assez charmeuse et une légère nuance vanillée. Bouche grasse, ronde et imposante où le terroir domine par sa minéralité. Belle structure pour ce vin riche et savoureux.

Il accompagnera à merveille le foie gras, les crustacés, les poissons et la poularde.

20.44 €

Les Rosés



Pinot Gris Roséal 2019

73 490

Jolie robe de couleur saumonée unique. Nez typique du Pinot Gris, avec des notes de fruits (poire, pêche, ...), de miel et de bonbon anglais. Bouche bien présente, fine, élégante, racée et fruitée, mais légèrement sèche. Finale toute en longueur.

Aime l'apéritif, les salades, les fruits de mer, les poissons et les plats exotiques.

12.29 €

Cerasuolo d' Abruzzo DOC Domaine Gianni Masciarelli 2019

79 626

2019 1.5 L

79 623

9.26 €

15.67 €



Jolie robe limpide rose cerise. Le nez est raffiné. La bouche développe des notes de fruits rouges (cerises, cassis, baies et roses sauvages, ...).

Parfait à l'apéritif, mais aussi avec les charcuteries, les légumes chauds ou froids et les viandes rôties.



Les Rouges



Médoc Château Le Pey 2015

70 602

Vif dans sa présentation, ce vin (55 % Cabernet Sauvignon et 45 % Merlot), à la robe grenat profond, déploie un bouquet complexe et joliment fruité (raisins mûrs) que rehaussent quelques touches boisé et d' épicé. Rond et bien équilibré, le palais s' ouvre sur une finale fort agréable, ample et harmonieuse.

Il accompagne les viandes rouges, les viandes grillées, l' agneau, les gibiers et les fromages.

11.77 €



I.G.P. d' Oc Esprit Plaisir Domaine Milhau Lacugue 2019

77 822

100 % Cinsault. Vin gourmand et épicé.

Vin de convivialité qui accompagnera idéalement la bistronomie, les barbecues, les charcuteries et les fromages.

6.83€



A. C. Faugères **Bio**, élevé en fût, Château Laurens le Haut 2015

77 890

Robe intense. Nez expressif emballé d' arômes complexes de fruits rouges (framboise, cassis, ...), avec une finale subtile épicée et poivrée. L' attaque est souple, harmonieuse et merveilleusement équilibrée. La structure est élégante et soutenue par des tanins mûrs, soyeux et lisses.

Parfait avec les viandes rouges et les fromages de caractères.

8.76 €



Savoy, Mondeuse Tradition Domaine Jacquin & Fils 2019

75 510

Robe très intense, avec des reflets violets et pourpres. Le nez, complexe, présente des notes de fruits rouges et noirs (framboise, myrtille, mûre), associés à des parfums épicés. La bouche est riche grâce à une attaque ample, une matière opulente, et des tanins fondus. Très belle longueur et bonne persistance.

Très bien avec les gibiers, les plats savoyards, le Beaufort et la tomme de Savoie.

11.34 €



V.D.F. Méditerranée The Cicada Domaine Chante Cigale 2018

72 040

80 % Grenache et 20 % Carignan. Robe rouge rubis avec des reflets violacés. Nez de fruits rouges et de framboises, typique de la jeunesse du Grenache noir. La bouche est aromatique et fraîche, soutenue par des tanins discrets et souples. Vin rond et gouleyant.

Parfait avec les charcuteries, les grillades et les fromages frais.

6.89 €





Bourgogne, Marsannay En Montchenevoy Domaine Charlopin 2017

71 440

C' est un 100% Pinot Noir. Le nez est très minéral, presque iodé. La bouche est fruitée, souple, avec une belle finale fraîche, sur des arômes de petits fruits rouges acidulés. Sublime la gigole de chevreuil, une lotte au chocolat, ...

34.32 €



Cielo 3 Passo **Bio Vegan** 2019

79 706

Negroamaro et Sangiovese. Belle robe grenat foncé. Nez sur des notes intense de fruits murs. Ce bouquet est complété par des touches de bois clair. Bouche puissante sur les arômes de fruits, de tabac, de moka et de légères notes de vanille. Finale longue et complexe.

Adore une bonne viande rouge, style T-Bone.

9.02 €



Barbera d' Asti I Suri Domaine Villa Giada DOC 2017

79 620

100 % Barbera. Belle couleur rouge rubis avec des reflets brillants. Arômes intenses de fruits rouges et de cerise. La bouche est pleine, fruitée, fraîche et généreuse. Les tanins sont doux et tendres, mais persistants.

Se marie parfaitement avec les hors-d'œuvre, les pâtes et toutes les viandes.

10.80 €



Les Bulles



Crémant d' Alsace Brut Tête de Cuvée Philippe Michel

79 170

Jolie robe lumineuse de couleur or pâle, avec des reflets ambrés. Bulles fines. Agréable bouquet aux notes de fruits jaunes au nez. Bouche fraîche, délicatement fruitée et tout en finesse.

A déguster en apéritif, avec les carpaccio de fruits de mer, mais aussi tout au long du repas.

13.49 €