

Dégustation du samedi 1 Octobre

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 Bulles

Cava Brut Pupitre

79 140

37.5 Cl

79 142

9.06 €

5.50 €



40 % Xarel-Lo, 40 % Macabeo et 20 % Parellada. Belle robe couleur jaune or avec une mousse élégante. La bouche est fraîche, sèche et bien équilibrée. Agréable arômes de pommes vertes et d'agrumes. La finale est douce, avec une touche de mûres. C' est un apéritif de classe, rafraîchissant et stimulant, qui peut aussi accompagner des repas légers et élégants (huîtres, poissons et fromages de chèvre).



Cava Brut Marqués De Terrabona 20 Cl

79 120

3.68 €



Combinaison parfaite du Xarel-Lo avec le Parellada et le Macabeo. Joli robe jaune paille agrémentée de reflets verts. Notes de fleurs et de fruits murs et d' agrumes au nez. En bouche, il est frais et fruité, avec les arômes présents au nez. Très bien à l' apéritif, mais aussi avec les tapas, les fruits de mer, les poissons, le riz et les pâtes.



Les Blancs



Feuille de Vigne

79 950

Chardonnay et Viognier. Vin frais et fruité, avec des arômes de pêche et de poire. Parfait à l' apéritif, avec les salades, les poissons grillés et les crustacés.

5.33 €



Languedoc Chardonnay Les Vignes de Madame Domaine de la Baume 2020

77 859

Belle robe brillante, jaune doré. Le nez s' ouvre sur des notes de zests de mandarines et de mandarines fraîches. La bouche est harmonieuse et fraîche, avec beaucoup de volume et des notes de vanille.

Parfait avec les poissons grillés, les coquillages, les crustacés et les volailles fermières.

9.85 €



Bordeaux **Bio** Château Lamothe Barrau 2020

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' amertume.

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

8.60 €



Rhône, 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.

7.43 €



Rhône, Chateauneuf du Pape Domaine Chante Cigale 2020

72 363

25% Grenache Blanc, 25% Roussanne, 25% Clairette, 25% Bourboulenc pour ce vin à la robe jaune clair aux reflets verts. Nez de fruits jaunes et exotiques. Bouche fraîche, Généreuse, équilibrée et fruitée.

Rehausse l' apéritif, mais aussi les crustacés, les poissons grillés et les fromages.

30.36 €



Le Manzane Pinot Grigio DOC Delle Venezie 2021

79 565

100 % Pinot Grigio. Robe avec de jolis reflets légèrement cuivré. Senteur de glycine, de jasmin et de fruits à pulpe jaune. Bouche complexe, aromatique avec des touches de vanille et agréablement minérale.

Aime les légumes et les fruits de mer.

8.45 €



Les Rosés



I.G.P. d' Oc L' Ange d' Oc 2021

77 845

Grenache et Syrah. Vin frais et souple.
Merveilleux à l' apéritif ou en terrasse.

6.95 €

5+1



Camargue, I.G.P. Sable de Camargue Gris Marin 2021

77 862

2021 **3 L**

77 860

Robe rose très pâle. Vin fruité et floral qui respire le soleil.
Idéal à l' apéritif, mais aussi avec les grillades.

7.53 €

22.67 €



Cerasuolo d' Abruzzo DOC Domaine Gianni Masciarelli 2020

79 626

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.

10.35 €



Les Rouges



Feuille de Vigne

79 763

Grenache, Syrah et Mourvèdre. Vin rond, fruité et charnu.
Se marie parfaitement avec les salades, les grillades, les pizzas et les plats au fromage.

5.02 €



5+1



Languedoc,GP Cevennes Ataraxie **Bio** Domaine Saint-Alban 2020

77 885

Sans sulfites ajoutés. Robe grenat, très sombre. Nez chaleureux, puissant et épicé, avec des arômes de violette, de girofle, de poivre, de laurier, de mentholé et d'eau de vie. La bouche rappelle la garigue, les plantain qui séchent, la terre et la pierre brûlée au soleil. Idéal avec le râble de lièvre, la poitrine de canette, les perdreaux, mais aussi avec un gâteau au chocolat accompagné de sorbet au fenouil sauvage.

9.49 €

Sud-Ouest, Madiran Tradition Domaine Denis Capmartin 2018

78 800



2018 1.5 L

78 805

2017 5 L

78 807

7.67 €

16.68 €

81.46 €

60 % Tannat et 40% Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Belle robe intense. Notes de fruits rouges. Les tanins fondus lui donnent une bouche à la fois charnue et charpentée. Vin bien équilibré.

Servir avec un magret, un poulet, une viande rouge, une grillade ou un fromage.



Bordeaux, Graves de Vayres, Elevé en Fûts, Château Haut-Beaumard 2015

70 905

80 % Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon et 5 % Malbec. Il allie souplesse et corps et est bien équilibré.

Idéal avec les viandes rouges.

8.89 €



Bordeaux Supérieur Cuvée Prestige **Bio** Château Lamothe Barrau 2018

70 241

50 % Merlot et 50 % Cabernet Sauvignon, élevage en fut de chêne. Robe pourpre. Arômes de fruits rouges et de vanille. Vin complexe, rond, charnu et gras en bouche. Finale longue et bien équilibrée.

Aime les viandes rouges, les gibiers et les fromages forts.

11.69 €

Fronsac Château La Rose Pipeau 2014

13.85 €

70 120



90 % Merlot et 10 % Cabernet-Franc. Robe rubis aux reflets pourpres, il présente une grande franchise et une bonne intensité. On retrouve des saveurs de paille tiède, de pelage et des notes lactiques dans une sympathique évocation agreste. La bouche, souple, est baignée par les petits tanins de peau quasiment assimilés. Place est alors faite au fruité, plaisant mariage de cerise noire, de baie de sureau, de mûre, de myrtille et de cachou qui évoluent vers un ensemble confituré. Il émoustille les papilles par l' excitation du poivre blanc, tout autant que par la vivacité kirschée.

Il ravi les côtes d' agneau, le lapin, le bœuf et le veau.

Fronsac Laroche Pipeau 2012 1.5 L

46.89 €

70 123



90% Merlot et 10% Cabernet Franc. Séduisante robe grenat léger aux reflets carminés. Le nez développe des senteurs de boisé léger, des petites effluves de grillé, des baies noires et de laurier. La bouche est souple avec des arômes de myrtille, de framboise et de merise. La trame tannique assure le soubassement, épaulé par le poivre noir, le chocolat noir et le poivron rouge confit.

Aime le boudin, les châtaignes, des rillons et les calamars à l' espagnole.

Beaujolais-Villages Cuvée de l' Ermitage Domaine Pardon 2019

9.08 €

71 928



100 % Gamay noir à jus blanc. Vin à la robe rubis foncé. Le nez est sur les petits fruits noirs (cassis et myrtilles). En bouche, il reste fruité, souple, harmonieux et suave.

A servir avec les volailles, les viandes blanches et les charcuteries.