

VINS & BULLES.



VERRE 4.20

BOUTEILLE 25.00

VINS MAISON

ROSÉ	ROSY , Domaine Dom Brial, 2024. Arômes fruits rouges acidulés et exotiques.
BLANC	GRAP-G CHARDONNAY , LGI Wines, 2024. Notes de fleurs blanches et d'agrumes.
ROUGE	GRAP-G CARIGNAN , LGI Wines, 2023. Fruits rouges et les notes vanillées.

VINS ROUGES

I MURI PRIMITIVO Vigneti del Salento, 2023 POUILLES.	Cépage : Primitivo Arômes : Fruits bien mûrs, épices douces et touche de vanille. Accords : Viandes rouges et gibiers.	32.00
RAVEL BIO Domaine du Séminaire, 2023 CÔTES DU RHÔNE – VALRÉAS.	Cépage : 80% Grenache Noir, 10% Syrah, 10% Mourvèdre Arômes : Fruits noirs, poivre et note de réglisse. Accords : Agneau, viande (grillée), ragoûts, fromages.	36.00
PETIT JO BIO La Roche Buissière, 2022 CÔTES DU RHÔNE.	Cépage : 75% Grenache – 25% Syrah Arômes : Fruits rouges, cerises bien mûres. Accords : bœuf, agneau, magret.	36.00
VACQUEYRAS VIEUX CLOCHER Maison Arnoux Et Fils, 2022 VALLÉE DU RHÔNE	Cépage : 70% Grenache – 25% Syrah – 5% Mourvèdre Arômes : Fruits noirs (cassis, mûre), notes de sous-bois et de torréfaction. Accords : Volailles en sauce, viandes rouges grillées ou en sauce.	45.00
YO NO PUEDO BIO Mas d'Agalis, 2022 LANGUEDOC – HÉRAULT	Cépage : 50% Carignan – 20% Grenache – 20% Cinsault – 10% Syrah Arômes : Révèle des notes de fruits noirs et épices douces. Accords : viande rouge, cuisine épicée.	39.00
CUVEE JOSEPH BIO Sainte Marie des Pins, 2023 PAYS D'OC	Cépage : Pinot noir Arômes : Fruits rouges très présents. Accords : Bœuf, veau, pâtes.	40.00
MALBEC DE GALETS Château Saint-Sernin, 2021 CAHORS	Cépage : 90% Malbec – 10% Merlot Arômes : Notes de fruits rouges bien mûrs et d'épices. Accords : Grillades, viandes blanches, cuisine exotique et épicée, fromages.	38.00
L'HORLOGE BIO Domaine du Pountet, 2012 COTES DU BRULHOIS	Cépage : Malbec. Arômes : Griotte confiturée et note toastée. Accords : Gibier, viandes rouges, canard et les plats à base de cèpes.	49.00
CHÂTEAU DE L'HOSPITAL BIO 2017 BORDEAUX-GRAVES	Cépage : 60% Merlot – 30% Cabernet-Sauvignon – 10% Malbec Arômes : Fruits rouges mûrs, notes toastées et épicées et de cèdre. Accords : Volailles en sauce, veaux et gibiers à plume, fromages.	49.00

VINS BLANCS

SANCERRE LA REINE BLANCHE Jean Reverdy & Fils, 2023 LOIRE	Cépage : Sauvignon Arômes : Minéral avec des notes d'agrumes, de pêche blanche et de tilleul. Accords : Fruits de mer.	42.00
O.V.N.I J.Mourat, 2023 LOIRE	Cépage : Sauvignon 80% – Chardonnay 20% Arômes : Sec légèrement fruité ; notes de pamplemousse et de pêche. Accords : Apéritif, produits de la mer, plats épicés.	37.00
HAUT LIROU Domaine du Haut-Lirou, 2024 PAYS D'OC	Cépage : Chardonnay Arômes : Fruits jaunes et fleurs des champs, avec une touche de miel Accords : Poissons grillés, fromages de chèvre, desserts aux fruits.	34.00
LA PEYRE BIO Sainte Marie des Pins, 2023 LANGUEDOC	Cépage : Sauvignon – Viognier Arômes : Doux avec des nuances de fruits tropicaux et de minéraux. Accords : apéritif, poisson, fruits & fromage.	40.00

BULLES

CASTELL CAVA BRUT Château de la Comanda	Cépage : Parellada – Macabeo Arômes : Florale et notes de citron. Accords : Toutes les occasions sont bonnes.	BOUTEILLE : 34.00 COUPE : 6.00
---	--	---