



# Notre Sélection De Vins Au Verre

## ROUGE



<b>BORDEAUX</b>	2016	<b>AOC MÉDOC CHÂTEAU LA PIGOTTE TERRE FEU</b>	<i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	5.80€
		<i>Vin généreux avec de la rondeur, un bel équilibre entre l'acidité et les tanins</i>		
	2018	<b>AOC SAINT-ÉMILION « CHARME DES CONFIDENCES »</b>	<i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	6.90€
		<i>La bouche est fruitée, bien équilibrée et offre une bonne fraîcheur</i>		
	2019	<b>AOC PESSAC-LÉOGNAN CHÂTEAU D'ALIX</b>	<i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	7.80€
		<i>Notes de fruits rouges et de grillées, les tanins sont puissants</i>		
<b>LANGUEDOC</b>	2020	<b>AOC MINERVOIS « MALABESTIA » DOMAINE CIRY CATTANEO</b>	<i>Syrah, Grenache</i>	5.90€
		<i>Notes de garrigues douces et épicées, en bouche les tanins sont doux</i> 🇪🇺		
Non Millésimé		<b>VDF PAYS D'OC « YIN YANG » DOMAINE DE SAUZET</b>	<i>Mélange de cépages</i>	5.50€
		<i>Vin surprenant par sa complexité aromatique, une bouche ronde et gourmande</i> 🇪🇺		
	2018	<b>AOC CORBIÈRES « ESSENTIELLE » DOMAINE LA CENDRILLON</b>	<i>Syrah, Mourvèdre</i>	6.40€
		<i>La bouche est ample, généreuse, croquante avec des tanins présents et bien fondus</i> 🇪🇺		
	2019	<b>AOC CÔTES-DU-ROUSSILLON « AUGUSTA » RIÈRE CADÈNE</b>	<i>Grenache, Syrah</i>	6.00€
		<i>Du fruit juteux, des tanins fondus, une belle fraîcheur. Un vin équilibré et gourmand</i> 🇪🇺		
<b>RHÔNE</b>	2020	<b>AOC CÔTES-DU-RHÔNE « VIEILLES VIGNES » CLOS DU MONT-OLIVET</b>		5.50€
		<i>Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault</i>		
		<i>Le millésime offre un vin généreux, une bouche de forte densité et une finale épicée</i>		
	2021	<b>AOC CÔSTIÈRES-DE-NÎMES « NOSTRE PAÏS » D.GASSIER</b>	<i>Grenache, Syrah, Mourvèdre</i>	6.50€
		<i>Dynamique et velouté, belle finale fraîche et fruitée</i> 🇪🇺		
<b>SUD OUEST</b>	2019	<b>IGP CÔTES-DE-GASCogne « LES VIGNES DE CHLOÉ » DOMAINE SERGENT</b>	<i>Merlot</i>	4.80€
		<i>À l'aération, il libère des arômes de fruits noirs et de fruits rouges tel que la framboise</i>		
	2020	<b>AOC MADIRAN « LES NOYERS » DOMAINE SERGENT</b>	<i>Tannat</i>	5.80€
		<i>Vin plein de caractère, d'élégance, aux notes boisées et fondues</i>		
<b>LOIRE</b>	2019	<b>AOC SAUMUR CHAMPIGNY « VIEILLES VIGNES » D. DES CHAMPS FLEURIS</b>		5.80€
		<i>Attaque ample et charnue, les arômes de fruits noirs dominant</i>	<i>Cabernet Franc</i>	
	2020	<b>AOC MAREUIL FIEFS VENDÉENS « COLLECTION » D. J. MOURAT</b>	<i>Négrette, Gamay Noir</i>	5.60€
		<i>Un vin très fruité sur des notes de petits fruits rouges et de réglisse</i>		

# BLANC



LOIRE	2021	<b>VDF « OVNI » DOMAINE J. MOURAT VENDÉE</b>	Sauvignon, Chardonnay	5.80€
		<i>Sec et fruité aux notes d'agrumes, belle fraîcheur</i>		
	2020	<b>AOC SANCERRE DOMAINE DU CARROU</b>	Sauvignon	7.50€
		<i>Un vin d'une grande élégance, sur la tension et la minéralité, finale de poivre blanc</i>		
	2020	<b>AOC MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE SUR-LIE « CONFLUENT » FAMILLE LIEUBEAU</b>		6.30€
		<i>Les ceps de Melon puisent dans ce terroir la fraîcheur iodée et la minéralité</i>  <i>Melon de Bourgogne</i>		
	2019	<b>AOC ANJOU « LES PIERRES GIRARD » DOMAINE DE LA BERGERIE</b>	Chenin	6.50€
		<i>Les arômes d'abricots et de pêches évoluent sur des notes de cire</i> 		
BORDEAUX	2020	<b>AOC PESSAC-LÉOGNAN CHÂTEAU D'ALIX</b>	Sauvignon	7.80€
		<i>Sec et fruité aux notes d'agrumes, belle fraîcheur</i>		
	2020	<b>AOC GRAVES CHÂTEAU ANDRÉA</b>	Sauvignon blanc, Sémillon	5.90€
		<i>Au nez le Graves Blanc du Château Andréa révèle souvent des types d'arômes d'herbe, sous-bois ou végétal</i>		
LANGUEDOC	2019	<b>IGP PAYS D'OC « LE BLANC » DOMAINE D'AIGUES BELLES</b>	Chardonnay	7.50€
		<i>Pays d'Oc avec un beau boisé et un style Bourguignon</i>		
	2020	<b>IGP PAYS D'OC « ETERNAM » LE CHAI D'ÉMILIE</b>	Chardonnay, Sauvignon	5.80€
		<i>Une bouche fraîche et fruitée, à dominante sauvignon adoucie par du chardonnay</i> 		
	2021	<b>IGP SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT « DES SI ET MI » MAS COMBARÈLA</b>	Grenache	6.50€
		<i>Vin de caractère au nez très expressif sur des notes douces de cannelle, d'agrumes et de poire confite</i> 		
RHÔNE	2021	<b>IGP COLLINES RHODANIENNES « LE PETIT VIOGNIER » D. DU MONTEILLET</b>		7.50€
		<i>En bouche c'est un vin tendu, droit et minéral</i>	Viognier	
	2020	<b>AOC CÔSTIÈRES-DE-NÎMES « NOSTRE PAÏS » D. GASSIER</b>		6.80€
		<i>D'une grande pureté avec des notes florales et minérales</i>  <i>Grenache, Roussanne, Clairette, Viognier</i>		
SUD OUEST	2021	<b>IGP COTES DU LOT « LOIN DE L'OEIL » CH. HAUT MONPLAISIR</b>	Petit Manseng, G. Manseng	5.10€
		<i>Sa bouche est riche, ample et généreuse où le sucre et l'acidité sont en harmonie</i>		
BOURGOGNE	2021	<b>AOC MÂCON-PÉRONNE « L'ÉTOILE » D. DU MONT ÉPIN</b>	Chardonnay	7.80€
		<i>Le vin est rond, riche et gras. Les arômes de fruits prennent alors une forme plus gourmande</i> 		

# ROSÉ



<b>LANGUEDOC</b>	2020	<b>IGP SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT « DES SI ET DES MI » MAS COMBARÈLA</b>		6.90€
		<i>Vin d'apéritif et de gastronomie, offrant complexité et fraîcheur</i>		<i>Grenache, Cinsault, Mourvèdre</i>
	2020	<b>AOP LANGUEDOC « LA BERGERIE DE LASTOURS » CHÂTEAU DE LASTOURS</b>		4.9€
		<i>Arômes de pêches, nectarines, fleurs blanches</i>		<i>Grenache, Cinsault, Syrah</i>
<b>LOIRE</b>	2021	<b>VDF OVNI ROSÉ DOMAINE J. MOURAT VENDÉE</b>		5.80€
		<i>Vin original avec des notes de pêches, de brugnon et de fruits exotiques. Très frais</i>		<i>Grolleau Gris</i>
	2021	<b>AOC MAREUIL FIEFS VENDÉENS « COLLECTION » DOMAINE J.MOURAT</b>		4.90€
		<i>Ce vin plein de finesse offre une bouche franche et fruitée</i>		<i>Pinot Noir, Cabernet franc, Négrette</i>
<b>RHÔNE</b>	2021	<b>AOC CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES « L'ÉCHAPÉE ROSÉ » CH. GIGOGNAN</b>		5.90€
		<i>Un voyage gustatif entre fraîcheur et terre de soleil</i>		<i>Grenache, Cinsault</i>
<b>PROVENCE</b>	2021	<b>AOC CÔTES-DE-PROVENCE CHÂTEAU VANNIÈRES</b>		6.90€
		<i>Attaque en bouche fruitée, ensuite on découvrira des notes d'amandes grillées et d'épices</i>		<i>Grenache, Cinsault, Mourvèdre</i>

## Notre Sélection de Grands Bordeaux...

2016	<b>AOC PAUILLAC GRAND CRU CLASSE CH. PONTET CANET</b>	<i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	349€
	<i>Puissant, aux notes de fruits noirs et de tabac</i>		
2017	<b>AOC SAINT EMILION 1<sup>ER</sup> GRAND CRU CLASSE CH. PAVIE MACQUIN</b>	<i>Merlot, Cabernet Franc</i>	205€
	<i>Bouche ample et tendue avec une certaine minéralité, très équilibrée</i>		
2016	<b>AOC POMEROL CHÂTEAU GAZIN</b>	<i>Merlot, Cabernet Franc</i>	234.6€
	<i>En bouche, après une attaque ronde et soyeuse, on retrouve les arômes de fruits rouges et noirs</i>		
2017	<b>AOC PAUILLAC GRAND CRU CLASSE CH. LYNCH BAGES</b>	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	299.5€
	<i>Ample en bouche grâce à des tanins soyeux et puissants mais avec une finale sur la fraîcheur</i>		
2016	<b>AOC PESSAC-LEOGNAN GRAND CRU CLASSE CH. BOUSCAUT</b>	<i>Merlot, Cabernet Franc</i>	78.4€
	<i>En bouche c'est élégant, texturé grâce à des tanins d'une très belle finesse</i>		

# Notre Sélection De Vins 50cl/75cl



## ROUGE

50 CL

75 CL

### Les Vins de Bordeaux

2018	<b>AOC SAINT-ÉMILION « CHARME DES CONFIDENCES »</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon	23€	34.5€
	<i>Bouche fruitée et bien équilibrée, offrant une belle fraîcheur et une belle tension</i>			
2016	<b>AOC MÉDOC « LA TILLE » CHÂTEAU LA PIGOTTE TERRE FEU</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon	19.4€	29€
	<i>Vin généreux avec de la rondeur et un bel équilibre entre l'acidité et les tanins</i>			
	<b>AOC PESSAC-LÉOGNAN CHÂTEAU D'ALIX</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon	26€	39€
	<i>Notes de fruits rouges et de grillées. Les tanins sont puissants</i>			
2016	<b>AOC SAINT-JULIEN CHÂTEAU MOULIN DE LA ROSE</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon		74.9€
	<i>Bouche charnue aux notes de cerise et cassis, beau boisé, légèrement fumé</i>			
2014	<b>AOC MOULIS-EN-MÉDOC CHÂTEAU MAUCAILLOU</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon		64.2€
	<i>Puissance aromatique agréablement fruitée aux saveurs très mûres</i>			
2016	<b>AOC MARGAUX CHÂTEAU MILLE ROSES</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon		56€
	<i>Belle acidité sur ce vin aux notes de fruits noirs mûrs, au registre floral</i> 			
2016	<b>AOC HAUT-MÉDOC CHÂTEAU MILLE ROSES</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot		46.4€
	<i>Vin gourmand à la trame tannique dense mais très soyeux. Belles notes fruitées</i> 			
2015	<b>AOC FRONSAC CHÂTEAU DE LA DAUPHINE</b>	Merlot, Cabernet Franc		48€
	<i>Notes torréfiées et de réglisse aux touches de griottes. Bouche ronde et gourmande</i> 			
2019	<b>AOC SAINT-ESTÈPHE CHÂTEAU TOUR DES TERMES</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon		55.8€
	<i>Parfaite harmonie entre la complexité de son bouquet et ses tanins qui fondent en bouche</i>			
2016	<b>AOC GRAND VIN DE BORDEAUX CLOS PUY ARNAUD</b>	Merlot, Cabernet F. Cabernet S.		69.9€
	<i>Il faut s'arrêter sur la qualité des tanins profonds, sensibles, mûrs</i>  <i>biodynamie</i>			

**RETROUVEZ NOS GRANDS  
BORDEAUX  
ET NOS GRANDS BOURGOGNE  
SUR NOTRE ARDOISE....**



## Les Vins de Loire

2020	<b>AOC SAUMUR CHAMPIGNY « VIEILLES VIGNES » D. DES CHAMPS FLEURIS</b>	19.4€	29.1€
	<i>Attaque ample et charnue, les arômes de fruits noirs dominant</i>		<i>Cabernet Franc</i>
2019	<b>AOC SANCERRE « CUVEE DE LA JOULINE » DOMAINE DU CARROU</b>		42€
	<i>Des senteurs et saveurs qui se regroupent autour des fruits rouges</i>		
2019	<b>AOC MAREUIL FIEFS VENDÉENS DOMAINE J. MOURAT</b>	18.7€	28.1€
	<i>Un vin très fruité sur des notes de petits fruits rouges et de réglisse</i>		
2017	<b>AOC ANJOU VILLAGES « EVANESCENCE » D. DE LA BERGERIE</b>		40.2€
	<i>Nez expressif aux arômes de fruits noirs compotés (cassis, mûres) et de réglisse</i>		

## Les Vins du Languedoc Roussillon




2019	<b>AOC TERRASSES DU LARZAC « TERRE DE JONQUIÈRES » MAS CAL DEMOURA</b>		49.6€
	<i>Syrah, Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Carignan</i>		
	<i>Une grande pureté de fruit et une finesse de tanins remarquable.</i>		
2019	<b>AOC TERRASSES DU LARZAC « LES COMBARIOLLES » MAS CAL DEMOURA</b>		70.8€
	<i>Syrah, Mourvèdre, Carignan, Grenache</i>		
	<i>Très joli fruit juteux porté par des tanins d'une grande finesse</i>		
2020	<b>IGP ST GUILHEM-LE-DÉSERT « LE CLOS SECRET » MAS COMBARÈLA</b>	Cinsault	39€
	<i>Vin très expressif offrant sur sa jeunesse des notes de roses et de framboises fraîches</i>		
2019	<b>AOP TERRASSES DU LARZAC « ODE AUX IGNORANTS » MAS COMBARELA</b>		39.5€
	<i>Bouche complexe aux notes de cassis et de garrigue</i>		<i>Syrah, Carignan</i>
2019	<b>IGP PAYS D'OC « CUVÉE NICOLE » DOMAINE D'AIGUES BELLES</b>	Cabernet Franc, Syrah	34.5€
	<i>Nez de cassis, cuir. Bouche soyeuse de fruits confits</i>		
2019	<b>AOC LANGUEDOC « ÉPOPÉE » GRÈS DE MONTPELLIER LE CHAI D'ÉMILIEN</b>		34.9€
	<i>Robe sombre aux reflets violines avec des notes fumées et grillées</i>		<i>Syrah, Grenache, Mourvèdre</i>
2019	<b>AOC PIC SAINT-LOUP « SARABANDE » D. LES GRANDES COSTES</b>	Carignan, Cinsault	39.30€
	<i>Harmonieux, riche, et dense. Notes de fruits noirs et d'épices, tanins fins</i>		
2019	<b>AOC MINERVOIS « LES HIRONDELLES » D. CIRY CATTANEO</b>	Grenache, Syrah	39.20€
	<i>Finale tendue sur le thym, les herbes aromatiques et les épices</i>		
2020	<b>AOC MINERVOIS « MALABESTIA » D. CIRY CATTANEO</b>	Grenache, Syrah	19.60€
	<i>Notes de guarrigues douces et épicées, en bouche les tanins sont doux</i>		

	<b>VDF PAYS D'OC « CUVÉE CHAMPS DE LA TOUR » D. DE SAUZET</b>	<i>Cabernet S., Cabernet, Mourvèdre</i>	44€
2016	<i>Arômes de confiture de mûres et d'encre d'écolier légèrement tourbeux</i>		
	<b>VDF PAYS D'OC « YIN YANG » D. DE SAUZET</b>	<i>Mélange de cépages</i>	19.40€ 29€
	<i>Vin surprenant par sa complexité aromatique, une bouche ronde et gourmande</i>		
2018	<b>AOO CORBIÈRES « ESSENTIELLE » DOMAINE LA CENDRILLON</b>	<i>Syrah, Mourvèdre</i>	21.2€ 31.8€
	<i>Du fruit juteux, des tanins fondus, une belle fraîcheur. Un vin équilibré et gourmand</i>		
2016	<b>AOO CORBIÈRES « INÉDITE » DOMAINE LA CENDRILLON</b>	<i>Syrah, Grenache</i>	39€
	<i>Arômes d'épices, de fruits rouges, des notes balsamiques et vanillées. Une trame tannique élégante et fondue</i>		
2019	<b>AOO CÔTES-DU-ROUSSILLON « AUGUSTA » RIÈRE CADÈNE</b>	<i>Syrah, Grenache</i>	30€
	<i>Arôme de garrigue, de réglisse et d'olives noires</i>		
2019	<b>AOO CÔTES-DU-ROUSSILLON « LES MURETTES » RIÈRE CADÈNE</b>	<i>Mourvèdre</i>	52.1€
	<i>Élevage en amphores, dévoilant un vin puissant aux notes de poivre fumé et de tarte aux prunes</i>		

### Les Vins de Provence

2019	<b>AOP LES BAUX-DE-PROVENCE « COIN CACHÉ » MAS DE LA DAME</b>	<i>Grenache Mourvèdre</i>	51€
	<i>Expression très originale de soupe de fraises, de cerises à l'eau de vie et de pruneaux</i>		
2019	<b>AOP LES BAUX-DE-PROVENCE « VALLON DES AMANTS » MAS DE LA DAME</b>		51€
	<i>Ce vin puissant, chaleureux nous surprend par ses arômes de fruits rouges bien mûrs</i>		<i>Syrah, Mourvèdre</i>
	<b>AOO BANDOL CHÂTEAU VANNIÈRES :</b>	2001-> 123€ 2009-> 99€ 2011-> 84€ 2017-> 68.4€	
	<i>C'est un vin à la robe grenat profond, avec des arômes de fruits noirs, cassis, myrtilles</i>		<i>90% Mourvèdre</i>

### Les Vins du Rhône

2016	<b>AOO CÔSTIÈRES-DE-NÎMES « GRENACHE DE BECK » D. GASSIER</b>	<i>97% Grenache</i>	90€
	<i>Dynamique avec un passage en bouche dense et velouté, et des tanins très fins</i>		
2020	<b>AOO CÔSTIÈRES-DE-NÎMES « NOSTRE PAÏS » D. GASSIER</b>	<i>Grenache, Syrah, Mourvèdre</i>	23.2€ 34.8€
	<i>Dynamique et velouté belle finale fraîche et fruitée</i>		
2017	<b>AOO CÔSTIÈRES-DE-NÎMES « LOU COUCARDIÉ » D. GASSIER</b>	<i>Grenache, Syrah, Mourvèdre</i>	39.9€
	<i>Vin chargé de fruits, d'épices, de poivre et de cuir. Une richesse corsée et des tanins doux</i>		
2017	<b>AOO CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE « CLOS DU ROI » CH. GIGOGNAN</b>	<i>Grenache, Mourvèdre</i>	69.5€
	<i>Bouche sur les fruits rouges, le cuir, sous-bois, dense et charnu de grande qualité</i>		
2018	<b>AOO CÔTES-DU-RHÔNE « TERRASSES À L'OMBRE » CHÂTEAU GOURDON</b>	<i>Grenache, Syrah</i>	46.5€
	<i>Vin au nez épicié et aux arômes de fraises des bois</i>		

2020 **AO CÔTE-RÔTIE « FORTIS » D. DU MONTEILLET** Syrah 98.7€

*Beaucoup de fruits noirs comme le cassis, la mûre et la myrtille, des épices*

2020 **AO CÔTE-RÔTIE « BON ARRÊTS » D. DU MONTEILLET** Syrah 141€

*Des notes de fruits noirs, de tabac et de vanille qui donnent un vin puissant aux tanins élégants*

2020 **AO ST JOSEPH « CUVÉE DU PAPY » D. DU MONTEILLET** 100% Syrah 58€

*En bouche, un vin charpenté avec des arômes de fruits noirs et une pointe épicée*

2019 **AO BEAUMES DE VENISE D. DES BERNARDINS** Grenache, Syrah, Mourvèdre 39.5€

*Un vin élégant qui développe de magnifiques arômes de fruits rouges et de poivre frais*



2020 **AO CÔTES-DU-RHÔNE « VIEILLES VIGNES » CLOS MONT-OLIVET** Grenache, Syrah, Mourvèdre 19.4€ 29€

*Le millésime offre un vin généreux, une bouche de forte densité et une finale épicée*

2018 **AO LIRAC CLOS DU MONT-OLIVET** Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault 36.3€

*Les Syrah exhalent la mûre, des notes de poivre blanc et de menthol*

2018 **AO GIGONDAS DOMAINE RASPAIL-AY** Grenache noir, Syrah, Mourvèdre 51€

*Les Syrah exhalent la mûre, des notes de poivre blanc et de menthol*

## Les Vins de Bourgogne

2017 **AO POMMARD 1ER CRU « LES JAROLLIÈRES » D. LA POUSSE D'OR** Pinot Noir 126€

*Une belle concentration et de la rondeur, l'ensemble créant une belle harmonie*



## Les Vins du Sud-Ouest

2019 **IGP CÔTES-DE-GASCogne « LES VIGNES DE CHLOÉ » DOMAINE SERGENT** Merlot 16€ 24€

*A l'aération, il libère des arômes de fruits rouges tels que la framboise et le cassis*

2020 **AO MADIRAN « LES NOYERS » DOMAINE SERGENT** Tannat 19.4€ 29.1€

*Vins pleins de caractère, élégance, aux notes boisées fondues*

2016 **AO CAHORS « CUVÉE PRESTIGE » CHÂTEAU HAUT-MONPLAISIR** Malbec 36.8€

*Équilibré, gras et long, il débouche sur une finale aux notes de réglisse, de torréfaction et de violette.*



# BLANC


## Les Vins de Loire

2021	<b>VDF OVNI DOMAINE J. MOURAT VENDÉE</b>	Sauvignon, Chardonnay	19.4€	29€
	<i>Sec et fruité aux notes d'agrumes, belle fraîcheur</i>			
2020	<b>AOC SANCERRE DOMAINE DU CARROU</b>	Sauvignon	26.6€	39.9€
	<i>Un vin d'une grande élégance, sur la tension et la minéralité, finale de poivre blanc</i>			
2020	<b>AOC MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE-SUR-LIE « CONFLUENT » F. LIEUBEAU</b>		24.6€	31.2€
	<i>Les ceps de Melon puisent dans ce terroir la fraîcheur iodée et la minéralité</i>	 Melon de Bourgogne		
2017	<b>AOC MUSCADET « CHÂTEAU THÉBAUD » F. LIEUBEAU</b>	Melon de Bourgogne		39.1€
	<i>Fraîcheur et longueur en bouche sur des notes fumées, d'agrumes, de fenouil et d'anis</i>			
2019	<b>AOC ANJOU « LES PIERRES GIRARD » DOMAINE DE LA BERGERIE</b>	Chenin		29.8€
	<i>Les arômes d'abricot et de pêches évoluent sur des notes de cire</i>			
2018	<b>AOC SAVENNIÈRES « CLOS GRAND BEAUPRÉAU » DOMAINE DE LA BERGERIE</b>	Chenin		49€
	<i>Bouche à l'attaque ample et grasse. Structure puissante et ferme, notes vanillées</i>			

## Les Vins de Bordeaux

2020	<b>AOC PESSAC-LÉOGNAN CHÂTEAU D'ALIX</b>	Sauvignon	26€	39€
	<i>Sec et fruité aux notes d'agrumes belle fraîcheur</i>			
2019	<b>AOC PESSAC-LÉOGNAN CH. CARBONNIEUX</b>	C. Sauvignon, Merlot C., Franc Sémillon		78€
	<i>Une bouche fruitée, de caractère, harmonieuse, fraîche, longue et épicée</i>			
2020	<b>AOC GRAVES CHÂTEAU ANDRÉA</b>	Sauvignon blanc, Sémillon		29.5€
	<i>Au nez le Graves Blanc du Château Andréa révèle souvent des types d'arômes d'herbe, sous-bois ou végétal</i>			



## Les Vins de Bourgogne

2021	<b>AOC CHABLIS DOMAINE PINSON</b>	Chardonnay		52.2€
	<i>Un chablis parfaitement équilibré : entre maturité du fruit et pointe d'acidité</i>			
2021	<b>AOC CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU « MONT DE MILIEU » D. PINSON</b>	Chardonnay		69€
	<i>9 mois d'élevage sur lies en barriques offrant un vin fin et aromatique avec des notes d'agrumes</i>			
2021	<b>AOC SAINT-VÉRAN « LES ROCHATS » D. DE LA CROIX SENAILLET</b>	Chardonnay		46.8€
	<i>Une palette aromatique complexe et riche se dévoile au nez : pêche de vignes, fruits exotiques et poire</i>			



2021	<b>AOC POUILLY-FUISSÉ DOMAINE CARRETTE</b>	Chardonnay	67€
	<i>Le nez s'ouvre sur des notes de bergamote avec un boisé délicat</i> 		
2017	<b>AOC VIRÉ-CLESSÉ BREILLONDE D. DU MONT ÉPIN</b>	Chardonnay	44.7€
	<i>En bouche, l'attaque est fraîche. Le gras et la puissance s'imposent ensuite, donnant un vin expressif</i> 		
2021	<b>AOC MÂCON-PÉRONNE « L'ÉTOILE » D. DU MONT ÉPIN</b>	Chardonnay	39€
	<i>Le vin est rond, riche et gras. Les arômes de fruits prennent alors une forme plus gourmande</i> 		


### Les Vins du Languedoc

2019	<b>IGP PAYS D'OC « LE BLANC » DOMAINE D'AIGUES BELLES</b>	Chardonnay	26.6€	39.9€
	<i>Pays d'oc avec un beau boisé et un style Bourguignon</i>			
2020	<b>IGP PAYS D'OC « ETERNAM » LE CHAI D'ÉMILIE</b>	Chardonnay, Sauvignon	19.3€	29€
	<i>Une bouche fraîche et fruitée, à dominante sauvignon adoucie par du chardonnay</i> 			
2021	<b>IGP SAINT-GUILHEM-LE-DESERT « DES SI ET MI » MAS COMBARÈLA</b>	Grenache	21.7€	32.5€
	<i>Vin de caractère au nez très expressif sur des notes douces de cannelle, d'agrumes et de poire confite</i> 			

### Les Vins du Rhône

2020	<b>AOC CÔSTIÈRES-DE-NÎMES "NOSTRE PAÏS" D. GASSIER</b>	Grenache, Roussanne, Clairette, Viognier	24.5€	36.4€
	<i>D'une grande pureté avec des notes florales et minérales</i> 			
2017	<b>AOP CÔSTIÈRE-DE-NÎMES « LOU COUCARDIÉ » D. GASSIER</b>	Roussanne, Grenache blanc, Viognier	47.9€	
	<i>Un vin aux parfums floraux et toastés avec une bouche franche et minérale</i> 			
2021	<b>IGP COLLINES RHODANIENNES « LE PETIT VIOGNIER » D. DU MONTEILLET</b>		26.6€	39€
	<i>D'une grande pureté avec des notes florales et minérales</i>  Grenache, Roussanne, Clairette, Viognier			
2020	<b>AOC CÔTES-DU-RHÔNE « TERRASSE DU SOLEIL » CH. DE GOURDON</b>		46.5€	
	<i>Rond et vif, avec l'influence d'écorces d'orange et de pêche blanche</i> Grenache B, Roussanne, Marsanne			
2021	<b>AOP LUBERON « L'INOPINÉ » D. MASLAURIS</b>	Serine, Mourvèdre	39.5€	
	<i>En bouche l'attaque est vive puis rééquilibrée par sa rondeur et sa fraîcheur</i> 			
2020	<b>AOC ST JOSEPH DOMAINE DU MONTEILLET</b>	Roussanne, Marsanne	47.7€	
	<i>La bouche offre de la vivacité en attaque et une belle tension</i>			

## Les Vins de Provence

- 2019 **IGP ALPILLES « COIN CACHÉ » MAS DE LA DAME** *Sémillon, Roussanne, Grenache blanc, Clairette* 51€  
*Ses notes de brioche beurrée et de pain grillé s'harmonisent parfaitement* 
- 2020 **AOC BANDOL CHÂTEAU VANNIÈRES** *Clairette, Bourboulenc* 59.8€  
*Le nez complexe et tout en finesse mêle les arômes d'agrumes, de poires et de fleurs blanches*

## Les Vins du Sud Ouest

- 2021 **IGP COTES DU LOT « LOIN DE L'OEIL » CH. HAUT MONPLAISIR** *Petit Manseng, Gros Manseng* 16.9€ 25.4€  
*Une bouche riche, ample et généreuse où le sucre et l'acidité sont en harmonie*


## ROSÉ



## Les Vins de Loire

- 2021 **VDF OVNI DOMAINE J. MOURAT VENDÉE** *Grolleau Gris* 19.4€ 29€  
*Vin original avec des notes de pêches, brugnons, et de fruits exotiques. Très frais*
- 2021 **AOC MAREUIL FIEFS VENDÉENS « COLLECTION » DOMAINE J. MOURAT** 16.4€ 24.5€  
*Ce vin plein de finesse offre une bouche franche et fruitée* *Pinot Noir, Cabernet franc, Négrette*

## Les Vins du Languedoc

- 2020 **IGP ST-GUILHEM-LE-DÉSERT « DES SI ET DES MI » MAS COMBARÈLA** 23€ 34.5€  
*Vin d'apéritif et de gastronomie, offrant complexité et fraîcheur*  *Grenache, Cinsault, Mourvèdre*
- 2020 **AOP LANGUEDOC « LA BERGERIE DE LASTOURS » CHÂTEAU DE LASTOURS** 16.4€ 24.5€  
*Arômes de pêches, nectarines, fleurs blanches* *Grenache, Syrah, et Vermentino*

## Les Vins de Provence

- 2020 **AOC CÔTES-DE-PROVENCE CHÂTEAU VANNIÈRES** *Grenache, Cinsault, Mourvèdre* 23€ 34.5€  
*Attaque en bouche fruitée, ensuite on découvrira des notes d'amandes grillées et d'épices*

## Les Vins du Rhône

- 2021 **AOC CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGE « L'ÉCHAPÉE ROSÉ » CH. GIGOGNAN** 19.7€ 29.5€  
*Un voyage gustatif entre fraîcheur et terre de soleil*  *Grenache, Cinsault*