



Vins au verre 12,5 cl

Vins rouges au verre

Vallée du Rhône méridionale

AOP Côtes-du-Rhône

Bois de Saint-Jean

5€

L'intrépide 2017

50 % Grenache, 30% Syrah, 15% Mourvèdre, 5% Carignan

Une robe d'un grenat soutenu, arômes de fruits noirs soutenus par une touche épicée en bouche, texture fruitée. Terroir de 40 ans sur galets roulés et argilo-sableux situés en plateau.

AOP Côtes-du-Rhône **Nouveau!**

Clos des Saumanes

5€

Le rouge des Saumanes 2015 **Bio**

Grenache, Syrah, Cinsault

Vin plaisir, pour le partage, laissez vous emporter!

AOP Côtes-du-Rhône

Yannick Alleno et Michel Chapoutier

5€

2017

Dominante Grenache.

Robe: rubis, profonde et brillante. Nez : intense, révèle des notes de fruits rouges accompagnées de senteurs de garrigue et d'épices douces. Bouche: exprime un mariage subtil entre la puissance aromatique et la finesse des tanins.

AOP Ventoux

Rubens Crémieux

5€

Carla 2015

Grenache Syrah

Belle robe grenat, limpide et brillante. Nez avec arômes de fruit rouges de cerises et griottes. Structuré en bouche, ferme et tannique. Bouquet complexe de fruits mûrs.



AOP Côtes du Rhône **Epicé et fruité!**

Domaine Bénédicti

5,5€

Vieilles Vignes 2016

75% Grenache, 25% Syrah

La robe : violacé, avec des reflets des cerises noires. Le nez : puissant, sur des arômes de garrigues, d'épices et de griotte. La bouche : puissante, ample et surtout équilibré avec beaucoup de fraîcheur, on retrouve la cerise, le thym.

AOP Beaumes de Venise

Les vigneron de Gigondas

6€

Terrissimo de Beaumes de Venise 2015

75% Grenache noir 25% Syrah

Vin rouge violine, à la robe de forte intensité colorante. Il est brillant et limpide. Le premier nez est puissant, expressif, aux notes épicées dès l'aération, le poivre chatouille les narines puis le nez s'ouvre sur des baies roses, thym, romarin.

AOP Côtes-du-Rhône Villages **Nouveau!**

6,5€

Pélaquié Laudun

Luc Pélaquié 2015

Grenache noir, Mourvèdre et Syrah.

Robe : intense et brillante. Nez : arômes de fruits noirs se mêlent à des notes épicées et boisées. Bouche : belle matière longue et généreuse avec de beaux tanins fondus et des arômes tirant sur le café et le chocolat.

AOP Gigondas

9€

Les vigneron de Gigondas

La référence 2015

Grenache noir, Syrah et le Mourvèdre, Cinsault, Clairette.

Vin rouge aux reflets violines, de forte intensité colorante. Un premier nez tendre aux notes épicées et fruitées. Il s'ouvre ensuite sur des notes réglissées (zan), poivrées, fenouil, olives noires et cerises.

AOP Châteauneuf du Pape **Nouveau!**

Clos de Mont-Olivet (Sabon)

11€

2016

80% Grenache, 10% Syrah, 6% Mourvèdre, 4% autres cépages

Fruits mûrs, agrumes, épices. La bouche est profonde et fine.



Vallée du Rhône septentrionale

AOP Crozes-Hermitage

Cave de Tain

7,5€

Grand classique Crozes-Hermitage 2015

Syrah

Robe : pourpre, profonde Arômes : Nez de fruits des bois et de violette, relevé de poivre et de discrètes notes d'élevage qui apportent de la complexité à l'ensemble. En bouche : un vin croquant où la structure s'exprime tout en douceur.

AOP Saint Joseph

Cave de Tain

9,5€

2016

Syrah

Robe intense et brillante aux reflets violines. Nez: Arômes subtils dominés par les fruits noirs et une pointe mentholée. Vin délicat et harmonieux, les tanins présents et fondus portent des arômes de fruits mûrs, d'épices et de Zan.

AOP Saint Joseph **Complexe!**

10€

Romain D'Aniello

2017

Syrah.

Robe rubis intense avec de beaux reflets. Nez profond de fruits noirs bien mûrs, de poivre, touche épicée avec quelques notes boisées délicates. Bouche charnue et intense où l'ont retrouvent les arômes du nez, longue avec des tanins croquants et épicés.

Provence

IGP Alpilles

Château Romanin

7€

2017 **Bio**

Syrah

Récolte manuelle et tri de grappes, Eraflage et foulage léger. Vinification entre 24-26°C avec macération entre 15 et 20 jours. Pigeages journalières.

AOP Les Baux de Provence

Château Dalmeran

7,5€

La Bastide 2014 **Bio**

Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, Cinsault.

Robe rouge grenat foncé, avec une belle brillance Le premier nez est dominé par les fruits rouges : cassis et cerise, évoluant vers l'eau de vie de kirsch. Par la suite apparaissent aussi des notes de réglisse. La bouche est gourmande.



AOP Les Baux de Provence

Château Romanin

9,5€

La Chapelle 2015 et 2016 **Bio**

Syrah, Grenache, Mourvèdre et Cabernet Sauvignon

Gourmand, fougueux, chaleureux et élégant, ses arômes de garrigue laissent deviner les Alpilles qui l'entourent et le nourrissent.

Languedoc Roussillon

IGP Gard **Nouveau!**

Cellier des Chartreux

5€

Chamasûtra 2018

Merlot, Syrah

Arômes de fruits rouges intenses accompagnés de notes vanillées et toastées, souple et ample et une finale tout en douceur.

Bourgogne

AOP Hautes-Côtes-de-Beaune **Nouveau!**

Mazilly

9€

La Dalignière 2016

Pinot noir

La robe pourpre aux nuances violines rappelle la fleur de pivoine ou la profondeur de certaines roses. Le nez fruité évoque la griotte et la framboise, il évolue vers cassis, la réglisse jusqu'au sous-bois avec souvent une touche épicée.

AOP Gevrey-Chambertin **Nouveau!**

12€

Mazilly

Vieilles Vignes 2015

Pinot noir

L'éclat de la jeunesse le colore d'un rubis vif qui prend avec l'âge une teinte carmin foncé, cerise noire. La fraise, la mûre, la violette, le réséda et la rose font partie de leurs arômes spontanés, tandis que la maturité lui offre un bouquet réglissé,



Vins blancs au verre

Vallée du Rhône méridionale

AOP Côtes-du-Rhône Villages **Nouveau!**

Clos des Saumane

5,5€

2017 Bio

Clairette, Grenache blanc, Roussanne, Viognier

Attaque ample sur une trame bien tendue et aromatique, sur des notes de fruits blancs (pêche). Finale tendue et minérale.

AOP Lirac

Pélaquié

6,5€

Luc Pélaquié **2016**

Clairette, Grenache blanc, Marsanne, Viognier

Belle robe limpide et dorée. Le nez est fin aux arômes de fleurs blanches. La bouche est longue et onctueuse avec un bel équilibre volume/fraîcheur.

Cette cuvée est idéale avec poissons cuisinés et des viandes blanches.

AOP Châteauneuf du Pape **Nouveau!**

12€

Chante Cigale

2017

Grenache blanc 25% Roussanne 25% Bourboulenc 25% Clairette 25%

Nez de fruits exotiques et de fleurs blanches. Bouche marquée par sa rondeur, finesse et sa finale minérale.

Vallée du Rhône septentrionale

AOP Crozes-Hermitage

Cave de Tain

7,5€

Grand classique **2016**

Marsanne

Nez: Complexe, frais et intense avec des notes de poire et de fleur d'acacia. Bouche: Beaucoup de fraîcheur et de minéralité, avec des notes d'agrumes(citron, pamplemousse) et de fruits à chair blanche. La finale est longue et équilibrée.

AOP Saint-Péray

Cave de Tain

9€

Grand classique **2016**

Marsanne

Robe : Brillante jaune pâle aux reflets verts Arômes : Le nez est très fin, minéral, avec des notes délicates de fleurs blanches. En bouche : Savoureuse, tout en fraîcheur et rondeur : fruits à chair blanche, fleur d'acacia et de brioche.



AOP Saint-Joseph

Cave de Tain

12€

Terre d'ivoire 2015

Marsanne

Robe jaune dorée brillante et limpide. Nez frais et complexe avec des notes de noisettes grillées, de pierre à fusil et de fleurs blanches. Bouche minérale et salines, point d'agrumes et de vanille. La finale est longue et fraîche.

Languedoc Roussillon

IGP Gard

Cellier des Chartreux

5€

Origine 2016

Chardonnay

Magistrale robe jaune mordorée à reflets lumineux. Bouquet remarquable par sa richesse aromatique de fruits blancs très mûrs et de fruits exotiques. Se termine sur des notes vanillées, d'amande grillée et de fleurs blanches.

AOP Languedoc

Coopérative Artisanale Castelbarry

6€

Le Taral 2016

Grenache Blanc, Marsanne, Carignan Blanc

Belle robe jaune pâle, limpide et brillante, nez subtil de fleurs blanches, d'agrumes et d'épices...Bouche fraîche et généreuse.

IGP Gard

Cellier des Chartreux

6,5€

1612 Grand Viognier 2017

Viognier

Vin blanc atypique avec un joli gras et très aromatique. Sur le plan olfactif, on retrouve à la fois des notes de litchi et des arômes de fleurs blanches typiques des grands viogniers. La bouche marquée par une belle sucrésité et une grande rondeur.

Bourgogne

AOP Petit-Chablis

La Chablisienne

7,5€

Petit Chablis pas si petit 2016

Chardonnay

Robe or pâle, vin limpide et brillant. 1er nez présentant les fruits frais légèrement épicés. A l'aération, la complexité devient plus grande avec une note florale et de fruits mûrs. Bonne persistance. Bouche pleine avec une très belle texture.



Vallée de la Loire

AOP Touraine

Cave de Vouvray

La Dilecta 2015

Sauvignon

Robe or et dorée. Nez exubérant mêlant épices, agrumes confits et fruits exotiques. Bouche charnue, volumineuse et chaleureuse bien équilibrée entre douceur et fraîcheur. Finale puissante, onctueuse et salivante sur des notes grillées et toastées.

7€

AOP Montlouis sur Loire **Fruité!**

Les Pierres écrites

Petits Boulay 2017

Chenin aussi appelé pineau de Loire

les Petits Boulay sont une invitation à la découverte de l'AOC Montlouis. Tendre et minérale à la fois, cette cuvée renferme tous les arômes de fruits (pêche blanche, poire, pâte de coing) et de fleurs qu'on attend d'un Chenin.

7€

AOP Pouilly Fumé **Sec et vif!**

Château Favray

2017

Sauvignon

Le Château Favray 2017 reste un classique, un fruit expressif et concentré, une belle minéralité soulignée par une fraîcheur bien présente. Son seul défaut: un goût de trop peu !

8€

AOP Sancerre **Fruité et rond!**

Domaine Reverdy Ducroux

Beau Roy

Sauvignon

Couleur jaune argentée, bouquet complexe sur des notes florales et fruitées, notamment d'agrumes. Bien équilibré avec une belle longueur en bouche, une baie de Sauvignon éclate avec une petite minéralité au final.

9€

Alsace

AOP Alsace

Cave de Ribauvillé

Gewurztraminer 2016

Gewurtaminer

Puissant, ample et rond avec des notes florales de rose et de pivoines.

8€



Espagne

Appellation Rueda

Mathilde Chapoutier

6€

Verdejo 2016 et 2017

ROBE : jaune pâle aux reflets verts. BOUCHE : fruitée, vive, ronde avec une finale longue. NEZ : très expressif et intense sur des notes de fruits tropicaux, pêches et fleurs blanches.



Vins rosés au verre

Vallée du Rhône méridionale

AOP Ventoux

Mas Caron

Pilavoine 2017

Grenache, Carignan

5€

AOP Côtes-du-Rhône

Cellier des Chartreux

Ruban Rose 2016

Grenache noir

Vin à la robe très claire aux reflets légèrement rosés. Il se caractérise par un nez aux arômes complexes d'agrumes, fruits rouges et fleurs blanches. Enfin sa bouche est ample et fraîche.

5€

Provence

AOP Côtes-de-Provence

Estandon

Insolence

5,5€

AOP Côtes de Provence **Sec et fruité!**

Les Vignobles Gueissard

Les Papilles 2018

30% Cinsault, 30% Syrah, 20% Mourvèdre, 10% Grenache, 10% Rolle

Robe rose tendre brillant. Le nez aromatique et complexe où se mêlent zestes d'agrumes et bonbon acidulé. La bouche fruitée, ronde et croquante à la fois.

5,5€

AOP Bandol

Moulin de la Roque

Les Baumes 2017

68% Mourvèdre, 22% Grenache, 10% Cinsault

Robe rose clair. Nez fruité, petits fruits rouges (framboise, fraise, groseille) avec des notes d'épices et d'agrumes (pamplemousse) Charnu, corsé, élégant, rond, de la matière, ample, flatteur, frais, friand.

7,5€



AOP Les Baux de Provence

Château Dalmeran

7,5€

Les Baux de Provence 2017 **Bio**

Grenache, Cinsault, Cabernet Sauvignon

Un nez à la fois fruité et fleuri tout en délicatesse sur des arômes de roses et d'agrumes. Une bouche onctueuse et gourmande tout en subtilité exprimant une belle matière digne d'un rosé de saignée. La finale est longue avec une fraîcheur printanière.

AOP Côtes-de-Provence

Estandon

8,5€

Zénith 2017

Cinsault, Grenache, Rolle

Robe rose pâle, aux reflets argentés gris dentelle qui s'associent dans un parfait équilibre aux nuances du litchi. Nez fin, élégant et équilibré composé de fruits blancs et rehaussé de notes florales. L'attaque en bouche est soyeuse, le grain est délicat



Vins doux naturels et liquoreux au verre

AOP Rasteau

Ortas Cave de Rasteau

Vin doux naturel doré

Grenache noir

Une robe délicatement ambrée, des arômes de fruits secs et d'épices chaudes, une bouche riche, harmonieuse et fraîche.

7,5€

AOP Muscat de Beaumes de Venise **Nouveau!**

Alain Ignace

Le petit grain d'Antonin 2017

Muscat petit grain

Au nez, ananas et nuances citronnées. En bouche, confit d'agrumes, de pamplemousses et d'ananas frais. Bouche gourmande, vive et épicée.

8,5€

AOP Pacherenc-du-Vic-Bilh

Plaimont

Pacherenc du Vic Bilh 2014, 2015 et 2016

Petit Manseng, Gros Manseng, Petit Courbu

La robe dorée à reflets brillants prédit un nez riche et complexe sur les notes d'agrumes confits (écorces de citron), de confiture de pêche et de poivre blanc.

8,5€

AOP Rasteau

Ortas Cave de Rasteau

Vin doux naturel rouge

Grenache noir

Une robe rubis aux reflets acajou, une subtile alliance d'arômes de torréfaction (cacao), de fruits très mûrs et d'épices, un ensemble complexe et frais, harmonieux et fin, et une finale longue et veloutée.

9€

AOP Montlouis sur Loire **Riche et fruité!**

Les Pierres écrites

Les Vallées 2017

Chenin aussi appelé pineau de Loire

Cette cuvée exprime l'équilibre entre la richesse aromatique délivrée par le botrytis et la tension que confère notre terroir. Les arômes d'abricot, d'épices et de fruits secs se mêlent à de fines notes boisées.

10€



Champagnes et vins effervescents à la coupe

AOP Montlouis sur Loire Nouveau!	7€
Les Pierres écrites	
Pierres en bulles	
Chenin aussi appelé pineau de Loire	
<i>Nos bulles blanches sont des bulles d'apéritif. Le faible dosage, au dégorgement, permet de laisser s'exprimer toute la minéralité et la complexité de ce millésime 2016.</i>	
AOP Crémant de Bourgogne Nouveau!	9,5€
Les Terres Dorées	
Charme extra brut	
Blanc de blancs	
Champagne	
Devaux	14€
Grande réserve	
Champagne	
Devaux	17€
Cuvée D	
55 % Pinot Noir & 45 % Chardonnay dont 35 % min. de vins de réserve élevés en foudre.	
<i>Nez arômes de fleurs blanches et d'épices Notes de mandarine et de zestes d'orange – friand et crémeux avec une belle persistance en final.</i>	



Vins bouteilles 75 cl

Vins rouges

Vallée du Rhône méridionale

AOP Côtes-du-Rhône

18€

Bois de Saint-Jean

L'intrépide 2017

50 % Grenache, 30% Syrah, 15% Mourvèdre, 5% Carignan

Une robe d'un grenat soutenu, arômes de fruits noirs soutenus par une touche épicée en bouche, texture fruitée. Terroir de 40 ans sur galets roulés et argilo-sableux situés en plateau.

AOP Côtes-du-Rhône **Nouveau!**

20€

Clos des Saumanes

Le rouge des Saumanes 2015 **Bio**

Grenache, Syrah, Cinsault

Vin plaisir, pour le partage, laissez vous emporter!

AOP Côtes-du-Rhône

21€

Yannick Alleno et Michel Chapoutier

2017

Dominante Grenache.

Robe: rubis, profonde et brillante. Nez : intense, révèle des notes de fruits rouges accompagnées de senteurs de garrigue et d'épices douces. Bouche: exprime un mariage subtil entre la puissance aromatique et la finesse des tanins.

AOP Ventoux

23€

Rubens Crémieux

Carla 2015

Grenache Syrah

Belle robe grenat, limpide et brillante. Nez avec arômes de fruit rouges de cerises et griottes. Structuré en bouche, ferme et tannique. Bouquet complexe de fruits mûrs.



AOP Côtes du Rhône **Epicé et fruité!**

Domaine Bénédicti

25€

Vieilles Vignes 2016

75% Grenache, 25% Syrah

La robe : violacé, avec des reflets des cerises noires. Le nez : puissant, sur des arômes de garrigues, d'épices et de griotte. La bouche : puissante, ample et surtout équilibré avec beaucoup de fraîcheur, on retrouve la cerise, le thym.

AOP Beaumes de Venise

26€

Les vigneron de Gigondas

Terrissimo de Beaumes de Venise 2015

75% Grenache noir 25% Syrah

Vin rouge violine, à la robe de forte intensité colorante. Il est brillant et limpide. Le premier nez est puissant, expressif, aux notes épicées dès l'aération, le poivre chatouille les narines puis le nez s'ouvre sur des baies roses, thym, romarin.

AOP Côtes-du-Rhône Villages **Nouveau!**

30€

Pélaquié Laudun

Luc Pélaquié 2015

Grenache noir, Mourvèdre et Syrah.

Robe : intense et brillante. Nez : arômes de fruits noirs se mêlent à des notes épicées et boisées. Bouche : belle matière longue et généreuse avec de beaux tanins fondus et des arômes tirant sur le café et le chocolat.

AOP Cairanne **Nouveau!**

33€

Escaravilles

Le Ventabren 2015

70% Grenache noir, 20% Syrah et 10% Carignan.

Robe d'un rouge sombre aux reflets violine. Nez de groseille et petites baies associé à la prune à l'eau de vie. Bouche ronde, structurée sur des arômes de fruits noirs, associés aux épices douces et poivre vert.

AOP Rasteau

36€

Ortas cave de Rasteau

Prestige 2012

50 % Grenache noir, 35% Syrah, 15% Mourvèdre

Une robe grenat profond, des arômes de garrigue, fruits noirs, fumé et cuir, réglisse, dans un ensemble harmonieusement structuré avec fraîcheur et élégance, une belle longueur sur des notes minérales et poivrées.

AOP Gigondas

40€

Les vigneron de Gigondas

La référence 2015

Grenache noir, Syrah et le Mourvèdre, Cinsault, Clairette.

Vin rouge aux reflets violines, de forte intensité colorante. Un premier nez tendre aux notes épicées et fruitées. Il s'ouvre ensuite sur des notes réglissées (zan), poivrées, fenouil, olives noires et cerises.



AOP Châteauneuf du Pape Nouveau! 50€
Clos de Mont-Olivet (Sabon)
2016
80% Grenache, 10% Syrah, 6% Mourvèdre, 4% autres cépages
Fruits mûrs, agrumes, épices. La bouche est profonde et fine.

Vallée du Rhône septentrionale

AOP Crozes-Hermitage 33€
Cave de Tain
Grand classique Crozes-Hermitage 2015
Syrah
Robe : pourpre, profonde Arômes : Nez de fruits des bois et de violette, relevé de poivre et de discrètes notes d'élevage qui apportent de la complexité à l'ensemble. En bouche : un vin croquant où la structure s'exprime tout en douceur.

AOP Saint Joseph 42€
Cave de Tain
2016
Syrah
Robe intense et brillante aux reflets violines. Nez: Arômes subtils dominés par les fruits noirs et une pointe mentholée. Vin délicat et harmonieux, les tanins présents et fondus portent des arômes de fruits mûrs, d'épices et de Zan.

AOP Saint Joseph Complexe! 44€
Romain D'Aniello
2017
Syrah.
Robe rubis intense avec de beaux reflets. Nez profond de fruits noirs bien mûrs, de poivre, touche épicée avec quelques notes boisées délicates. Bouche charnue et intense où l'ont retrouvent les arômes du nez, longue avec des tanins croquants et épicés.

AOP Cornas 57€
Cave de Tain
Grand classique Cornas 2013
Syrah
Robe : Grenat sombre et profonde. Arômes de fruits noirs, de cuir et d'épices La bouche est riche avec une jolie structure tannique tout en finesse, fidèle à son terroir. Arômes de mûre et de cassis, avec une pointe de poivre blanc et des notes de café.

AOP Côte-Rôtie 68€
E. Guigal
2014
96% Syrah, 4% Viognier
Robe sombre. Nez épices et petits fruits rouges (framboise, mûres), vanille, arôme de bois. Vin au tanins ronds et fondus.



AOP Hermitage

68€

E. Guigal

2011

Syrah

Robe très profonde. Nez épicé, petits fruits rouges et bois. Vin tannique et massif. Arômes de bourgeons de cassis et de vanille. La finale est réglissée et épicée.

Provence

IGP Alpilles

32€

Château Romanin

2017 Bio

Syrah

Récolte manuelle et tri de grappes, Eraflage et foulage léger. Vinification entre 24-26°C avec macération entre 15 et 20 jours. Pigeages journalières.

AOP Les Baux de Provence

34€

Château Dalmeran

La Bastide 2014 Bio

Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, Cinsault.

Robe rouge grenat foncé, avec une belle brillance. Le premier nez est dominé par les fruits rouges : cassis et cerise, évoluant vers l'eau de vie de kirsch. Par la suite apparaissent aussi des notes de réglisse. La bouche est gourmande.

AOP Les Baux de Provence

42€

Château Romanin

La Chapelle 2015 et 2016 Bio

Syrah, Grenache, Mourvèdre et Cabernet Sauvignon

Gourmand, fougueux, chaleureux et élégant, ses arômes de garrigue laissent deviner les Alpilles qui l'entourent et le nourrissent.

Bourgogne

AOP Hautes-Côtes-de-Beaune **Nouveau!**

41€

Mazilly

La Dalignière 2016

Pinot noir

La robe pourpre aux nuances violines rappelle la fleur de pivoine ou la profondeur de certaines roses. Le nez fruité évoque la griotte et la framboise, il évolue vers cassis, la réglisse jusqu'au sous-bois avec souvent une touche épicée.



AOP Gevrey-Chambertin Nouveau! 69€
Mazilly
Vieilles Vignes 2015
Pinot noir
L'éclat de la jeunesse le colore d'un rubis vif qui prend avec l'âge une teinte carmin foncé, cerise noire. La fraise, la mûre, la violette, le réséda et la rose font partie de leurs arômes spontanés, tandis que la maturité lui offre un bouquet réglissé,

Languedoc Roussillon

IGP Gard Nouveau! 16€
Cellier des Chartreux
Chamasûtra 2018
Merlot, Syrah
Arômes de fruits rouges intenses accompagnés de notes vanillées et toastées, souple et ample et une finale tout en douceur.

AOP Duché d'Uzès Nouveau! 28€
Domaine des Lys
Duché 2016
Grenache (60%), Syrah (40%)
Robe cerise noire, notes de garrigue, sureau et cassis. Ample, charnu, tanins enrobés.

AOP Pic Saint Loup Nouveau! 34€
Château de Valflaunès
Espérance 2016
60 % Syrah, 20 % Grenache, 10 % Mourvèdre, 10 % Carignan
Le nez charmeur et délicat, évoque les petits fruits mûrs ; framboises, groseilles, mûres et la garrigue environnante. Pour le voyage, une touche de vanille de Madagascar et de poivre des Cimes.

AOP Costières de Nimes Nouveau! 38€
Mas des Bressades
Excellence 2016
Syrah 98% Grenache 2%
Rouge grenat intense, nez fruité, notes de cassis et de myrtille. Puissant en bouche, du cassis aux notes d'encens.

AOP Terrasses du Larzac Nouveau! 38€
Mas Haut-Buis
Les Carlines 2016
Syrah, Grenache et Carignan.
la grande délicatesse des tanins lui apporte du croquant, longue persistance aromatique.



AOP Côtes-du-Roussillon Villages

68€

Bila-Haut

Visitare interiore terrae 2015

Syrah, Grenache et Carignan.

Nez : premier nez réservé sur une dominante graphite, cuir, puis d'intenses notes de poivres, de fruits noirs et de garrigue. Bouche : l'attaque est riche, dense ; la suite est charnue, solaire, longue finale séveuse, servie par des tanins fins.

Bordeaux

AOP Saint-Estèphe

64€

Château Phélan Ségur

Franck Phélan 2013

51 % cabernet sauvignon, 47 % merlot et 2 % de cabernet franc

Robe intense, couleur rubis. Son bouquet est riche, avec des arômes de fruits mûrs et de fleurs. Il a une belle structure apportée par ses tanins.

AOP Saint-Emilion Grand Cru

70€

Château Grand Corbin d'Espagne

Grand Corbin d'Espagne 2011

Grand Cru Classé de Saint-Emilion La bouche de ces vins est ample, charnue, bien charpentée avec des tanins fins. La finale est longue, fraîche avec une richesse aromatique de fruits rouges. Ce vin allie puissance, équilibre et une certaine élégance.

AOP Haut Médoc

72€

Château Sociando Mallet

Sociando Mallet 2013

Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot

Un vin dense, serré, bonne matière, sérieux, un peu végétal, mais de belle longueur. Il évoluera bien en bouteille. Robe Grenat. Nez Intense Arômes : Floraux, Fruités.

AOP Margaux

58€

Château Brane-Cantenac

Baron de Brane 2010

Cabernet sauvignon, Merlot

Second Grand Cru Classé, le Château de Brane Cantenac doit principalement sa réputation à un terroir exceptionnel (le plateau de Brane) qui lui apporte des caractéristiques aromatiques originales.

AOP Margaux

79€

Château Prieuré Lichine

2011

Grand cru classé 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Nez épicé et réglissé, touche de torréfaction. Bouche charnue, bien charpenté mais tout en souplesse.



AOP Pomerol
Château La Pointe
2009

82€

Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon et Malbec

La couleur est dense, aux reflets violet foncé. Doucement, les arômes de violette, de petits fruits sauvages apparaissent. Puis c'est au tour du cèdre, des épices noirs et du santal. La bouche est suave, onctueuse mais sans aucune lourdeur



Vins blancs

Vallée du Rhône méridionale

AOP Côtes-du-Rhône Villages **Nouveau!** 24€
Clos des Saumanes

2017 Bio

Clairette, Grenache blanc, Roussanne, Viognier

Attaque ample sur une trame bien tendue et aromatique, sur des notes de fruits blancs (pêche). Finale tendue et minérale.

AOP Lirac 30€
Pélaquié

Luc Pélaquié 2016

Clairette, Grenache blanc, Marsanne, Viognier

Belle robe limpide et dorée. Le nez est fin aux arômes de fleurs blanches. La bouche est longue et onctueuse avec un bel équilibre volume/fraîcheur. Cette cuvée est idéale avec poissons cuisinés et des viandes blanches.

AOP Ventoux **Nouveau!** 32€
La Martinelle

Ventoux 2016 Bio

Clairette Blanche, Clairette rose et Picardan

Notes de fruits blancs très mûrs et de pâte d'amande. Sa bouche ne trahit pas cette notion de millésime riche et solaire.

AOP Vacqueyras **Nouveau!** 50€
Montirius

Minéral 2016 Biodynamie

Bourboulenc, grenache blanc, Roussanne

Minéralité, fraîcheur et luminosité.

AOP Châteauneuf du Pape **Nouveau!** 53€
Chante Cigale

2017

Grenache blanc 25% Roussanne 25 % Bourboulenc 25 % Clairette 25 %

Nez de fruits exotiques et de fleurs blanches. Bouche marquée par sa rondeur, finesse et sa finale minérale.



Vallée du Rhône septentrionale

AOP Crozes-Hermitage 34€

Cave de Tain

Grand classique 2016

Marsanne

Nez: Complexe, frais et intense avec des notes de poire et de fleur d'acacia. Bouche: Beaucoup de fraîcheur et de minéralité, avec des notes d'agrumes(citron, pamplemousse) et de fruits à chair blanche. La finale est longue et équilibrée.

AOP Saint-Péray 40€

Cave de Tain

Grand classique 2016

Marsanne

Robe : Brillante jaune pâle aux reflets verts Arômes : Le nez est très fin, minéral, avec des notes délicates de fleurs blanches. En bouche : Savoureuse, tout en fraîcheur et rondeur : fruits à chair blanche, fleur d'acacia et de brioche.

AOP Saint-Joseph 55€

Cave de Tain

Terre d'ivoire 2015

Marsanne

Robe jaune dorée brillante et limpide. Nez frais et complexe avec des notes de noisettes grillées, de pierre à fusil et de fleurs blanches. Bouche minérale et salines, point d'agrumes et de vanille. La finale est longue et fraîche.

AOP Hermitage 68€

E. Guigal

2014

Composé à 95% de marsanne et à 5% de roussanne

Son nez, très complexe, est caractérisé par des notes florales et végétales et des arômes de miel et de bois. En bouche, le vin blanc épicé présente une belle structure et semble apte à vieillir au moins 10 à 15 ans.

AOP Condrieu 69€

E. Guigal

2016

Viognier

Robe jaune doré brillante et limpide. Nez intense de fleur (violette) et de fruits (abricot, pêche blanche et agrumes). Fraîcheur et rondeur, beaucoup de gras de richesse et d'onctuosité pour un vin sec.



Languedoc Roussillon

IGP Gard

22€

Cellier des Chartreux

Origine 2016

Chardonnay

Magistrale robe jaune mordorée à reflets lumineux. Bouquet remarquable par sa richesse aromatique de fruits blancs très mûrs et de fruits exotiques. Se termine sur des notes vanillées, d'amande grillée et de fleurs blanches.

AOP Languedoc

26€

Coopérative Artisanale Castelbarry

Le Taral 2016

Grenache Blanc, Marsanne, Carignan Blanc

Belle robe jaune pâle, limpide et brillante, nez subtil de fleurs blanches, d'agrumes et d'épices...Bouche fraîche et généreuse.

IGP Cevennes **Nouveau!**

26€

Domaine des Lys

Cevennes 2016

Chardonnay, Sauvignon

Un joli volume sur des notes florales, voir un côté un peu gras. C'est l'élevage du vin (uniquement en cuve) avec les lies du raisin (levures naturelles et matières végétales) qui apportent ce joli volume.

IGP Gard

30€

Cellier des Chartreux

1612 Grand Viognier 2017

Viognier

Vin blanc atypique avec un joli gras et très aromatique. Sur le plan olfactif, on retrouve à la fois des notes de litchi et des arômes de fleurs blanches typiques des grands viogniers. La bouche marquée par une belle sucrosité et une grande rondeur.

Bourgogne

AOP Petit-Chablis

33€

La Chablisienne

Petit Chablis pas si petit 2016

Chardonnay

Robe or pâle, vin limpide et brillant. 1er nez présentant les fruits frais légèrement épicés. A l'aération, la complexité devient plus grande avec une note florale et de fruits mûrs. Bonne persistance. Bouche pleine avec une très belle texture.



AOP Hautes Côtes de Beaune **Nouveau!**

41€

Mazilly

Clos du Bois Prévot 2016

Chardonnay

Bourgogne Blanc avec de grandes qualités, produit à partir de raisins cultivés dans les collines, à la lisière de Meursault et Montrachet, sur la Côte de Beaune. Le vin a été partiellement vieilli dans des fûts de chêne mais il reste délicat et frais.

AOP Meursault **Nouveau!**

62€

Mazilly

Les Meurgets 2017

Chardonnay

Il a une robe jaune dorée brillante. Le nez est fin et délicat, aux arômes de miel, de fruits secs et de boisé vanillé. En bouche on retrouve des notes minérales. Vin ample et gras en finale.

Vallée de la Loire

AOP Touraine

32€

Cave de Vouvray

La Dilecta 2015

Sauvignon

Robe or et dorée. Nez exubérant mêlant épices, agrumes confits et fruits exotiques. Bouche charnue, volumineuse et chaleureuse bien équilibrée entre douceur et fraîcheur. Finale puissante, onctueuse et salivante sur des notes grillées et toastées.

AOP Montlouis sur Loire **Fruité!**

Les Pierres écrites

31€

Petits Boulay 2017

Chenin aussi appelé pineau de Loire

les Petits Boulay sont une invitation à la découverte de l'AOC Montlouis. Tendre et minérale à la fois, cette cuvée renferme tous les arômes de fruits (pêche blanche, poire, pâte de coing) et de fleurs qu'on attend d'un Chenin.

AOP Pouilly Fumé **Sec et vif!**

35€

Château Favray

2017

Sauvignon

Le Château Favray 2017 reste un classique, un fruit expressif et concentré, une belle minéralité soulignée par une fraîcheur bien présente. Son seul défaut : un goût de trop peu !



AOP Sancerre **Fruité et rond!**

Domaine Reverdy Ducroux

Beau Roy

Sauvignon

Couleur jaune argentée, bouquet complexe sur des notes florales et fruitées, notamment d'agrumes. Bien équilibré avec une belle longueur en bouche, une baie de Sauvignon éclate avec une petite minéralité au final.

41€

AOP Pouilly-Fumé

Saget

2015 et 2016

Sauvignon

Un nez intense de fleurs blanches mêlées de miel et de fruits exotiques. En bouche, des arômes de poire et de pêche mêlés de pamplemousse et de goyave sur un fond de vin extrêmement suave, néanmoins rehaussé d'une note minérale et fraîche.

46€

Alsace

AOP Alsace

Cave de Ribauvillé

Riesling Collection 2016

Riesling

Sec et racé, avec des arômes variés d'agrumes et minéraux (pierre à fusil). Nerveux à l'attaque il apparaît ensuite équilibré et long en bouche.

28€

AOP Alsace

Cave de Ribauvillé

Gewurztraminer 2016

Gewurtaminer

Puissant, ample et rond avec des notes florales de rose et de pivoines.

37€



Vins rosés

Vallée du Rhône

AOP Ventoux

19€

Mas Caron

Pilavoine 2017

Grenache, Carignan

AOP Côtes-du-Rhône

20€

Cellier des Chartreux

Ruban Rose 2016

Grenache noir

Vin à la robe très claire aux reflets légèrement rosés. Il se caractérise par un nez aux arômes complexes d'agrumes, fruits rouges et fleurs blanches. Enfin sa bouche est ample et fraîche.

Provence

AOP Côtes-de-Provence

24€

Estandon

Insolence

AOP Côtes de Provence **Sec et fruité!**

25€

Les Vignobles Gueissard

Les Papilles 2018

30% Cinsault, 30% Syrah, 20% Mourvèdre, 10% Grenache, 10% Rolle

Robe rose tendre brillant. Le nez aromatique et complexe où se mêlent zestes d'agrumes et bonbon acidulé. La bouche fruitée, ronde et croquante à la fois.

AOP Bandol

33€

Moulin de la Roque

Les Baumes 2017

68 % Mourvèdre, 22 % Grenache, 10% Cinsault

Robe rose clair. Nez fruité, petits fruits rouges (framboise, fraise, groseille) avec des notes d'épices et d'agrumes (pamplemousse) Charnu, corsé, élégant, rond, de la matière, ample, flatteur, frais, friand.



AOP Les Baux de Provence
Château Dalmeran

34€

Les Baux de Provence 2017 Bio

Grenache, Cinsault, Cabernet Sauvignon

Un nez à la fois fruité et fleuri tout en délicatesse sur des arômes de roses et d'agrumes. Une bouche onctueuse et gourmande tout en subtilité exprimant une belle matière digne d'un rosé de saignée. La finale est longue avec une fraîcheur printanière.

AOP Côtes-de-Provence

38€

Estandon

Zénith 2017

Cinsault, Grenache, Rolle

Robe rose pâle, aux reflets argentés gris dentelle qui s'associent dans un parfait équilibre aux nuances du litchi. Nez fin, élégant et équilibré composé de fruits blancs et rehaussé de notes florales. L'attaque en bouche est soyeuse, le grain est délicat



Vins doux naturels et liquoreux

AOP Rasteau 33€

Ortas Cave de Rasteau

Vin doux naturel doré

Grenache noir

Une robe délicatement ambrée, des arômes de fruits secs et d'épices chaudes, une bouche riche, harmonieuse et fraîche.

AOP Muscat de Beaumes de Venise **Nouveau!** 38€

Alain Ignace

Le petit grain d'Antonin 2017

Muscat petit grain

Au nez, ananas et nuances citronnées. En bouche, confit d'agrumes, de pamplemousses et d'ananas frais. Bouche gourmande, vive et épicée.

AOP Pacherenc-du-Vic-Bilh 39€

Plaimont

Pacherenc du Vic Bilh 2014, 2015 et 2016

Petit Manseng, Gros Manseng, Petit Courbu

La robe dorée à reflets brillants prédit un nez riche et complexe sur les notes d'agrumes confits (écorces de citron), de confiture de pêche et de poivre blanc.

AOP Montlouis sur Loire **Riche et fruité!** 44€

Les Pierres écrites

Les Vallées 2017

Chenin aussi appelé pineau de Loire

Cette cuvée exprime l'équilibre entre la richesse aromatique délivrée par le botrytis et la tension que confère notre terroir. Les arômes d'abricot, d'épices et de fruits secs se mêlent à de fines notes boisées.

AOP Rasteau 45€

Ortas Cave de Rasteau

Vin doux naturel rouge

Grenache noir

Une robe rubis aux reflets acajou, une subtile alliance d'arômes de torréfaction (cacao), de fruits très mûrs et d'épices, un ensemble complexe et frais, harmonieux et fin, et une finale longue et veloutée.



Champagnes et vins effervescents

AOP Montlouis sur Loire **Nouveau!**

Les Pierres écrites

Pierres en bulles

Chenin aussi appelé pineau de Loire

Nos bulles blanches sont des bulles d'apéritif. Le faible dosage, au dégorgement, permet de laisser s'exprimer toute la minéralité et la complexité de ce millésime 2016.

30€

AOP Crémant de Bourgogne **Nouveau!**

Les Terres Dorées

Charme extra brut

Blanc de blancs

42€

Champagne

Devaux

Grande réserve

63€

Champagne

Chassenay d'Arce

Rosé brut

Une dominante de Pinot Noir, 65% associée au Chardonnay, 35%.

Le nez est expressif, rond, chaleureux et flatteur. Il évoque des notes de fruits rouges et de fruits confits, des épices douces et des arômes élégants de violette.

67€

Champagne

Devaux

Cuvée D

55 % Pinot Noir & 45 % Chardonnay dont 35 % min. de vins de réserve élevés en foudre.

Nez arômes de fleurs blanches et d'épices Notes de mandarine et de zestes d'orange – friand et crémeux avec une belle persistance en final.

78€

Champagne

Roederer

Brut Premier

Association d'environ 40% de Pinot noir, 40% de Chardonnay et 20% de Pinot Meunier

85€



Champagne 110€
Ruinart
Brut

Assemblage constitué de 40 % de Chardonnay, de 49% % de Pinot Noir et 11% de Meunier, et incluant 20 à 25 % de vins de réserve des 2 années précédentes.

Belle brillance, l'effervescence est soutenue, avec un cordon très présent.

Champagne 151€
Ruinart
Brut Rosé

Assemblage élaboré sur une base de Chardonnay et de Pinot Noir majoritairement classés en Premiers Crus, avec de 20 à 25% de vins de réserve des 2 années précédentes. 45 % de Chardonnay de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims 55 %.

Champagne 156€
Ruinart
Blanc de blancs

Assemblage 100 % Chardonnay de différentes années (20 à 25 % de vins de réserve des 2 années précédentes).

Un premier nez d'une grande intensité, sur des notes de fruits frais, en particulier d'agrumes mûrs. Un deuxième nez très fin et floral à notes de fleurs blanches et de fruits blancs.

Champagne 280€
Roederer
Cristal 2009

60% de Pinot Noir, 40% de Chardonnay

Année continentale, solaire, avec un vrai hiver, très froid et sec. Bouquet subtil, à la fois secret et concentré. Il révèle des notes de compote d'agrumes, d'abricot confit et évoque avec douceur le chèvrefeuille.