



Vins au verre 12,5 cl

Vins rouges au verre

Vallée du Rhône méridionale

AOP Côtes-du-Rhône **Friand et épuré!**

Clos des Saumanes

5€

Le rouge des Saumanes 2017 **Bio**

Grenache, Syrah, Cinsault

Vin plaisir, pour le partage, laissez vous emporter!

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

Domaine Bénédetti

5,5€

Vieilles Vignes 2017 **Bio**

75% Grenache, 25% Syrah

La robe : violacé, avec des reflets de 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.

IGP Vallée du Rhône

Romain d'Aniello

6€

Syrah 2017

100% Syrah

Syrah qui a une belle longueur sur des arômes dominés par la mûre et le cassis et avec une petite touche légèrement épicée.

AOP Ventoux **Friand et élégant!**

Martinelle

7€

Ventoux 2016

72 % Grenache, 18 % Syrah, 7 % Mourvèdre et 3 % Vieux Carignan Counoise, Clairette et Viognier

Le nez offre une belle intensité aromatique de fruits rouges et noirs, puis, après aération, d'épices. La cerise, la mûre, puis quelques notes florales donnent au vin un côté agréable et fruité. L'équilibre est harmonieux avec un caractère friand et élégant.



AOP Côtes-du-Rhône Villages Laudun

Domaines des Maravilhas

7,5€

Maestral 2015 **Bio**

Grenache, Syrah, Mourvèdre

Nez de fruits noirs aux accents fumés et de réglisse. Une bouche puissante et ample, d'une longueur remarquable.

AOP Vacqueyras **Complexe et gourmand !**

10€

La Charbonnière

2016

60% Grenache / 40% Syrah

Structuré et concentré avec beaucoup de fruits noirs fumés mais mûrs et des notes de réglisse et d'herbes séchées. Un vin vraiment expressif.

AOP Gigondas

Montirius

10€

La tour 2018 **Biodynamie**

80% Grenache – 20% Mourvèdre

Notes d'épices, de fruits rouges et de violettes. Vin d'une belle buvabilité, un délice même dans sa jeunesse. Tanins fondus et élégants.

AOP Châteauneuf du Pape **Riche et équilibré!**

Clos de Mont-Olivet (Sabon)

11€

2014

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 **Epicé et fruité !**

Laurent Combier

10€

2018

Syrah

Des arômes de fruits rouges légèrement épicés. Une longue bouche sur le fruit avec une belle matière soyeuse et une finale persistante.

AOP Saint Joseph **Complexe!**

Romain D'Aniello

10€

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

AOP Les Baux de Provence

Domaine de Lauzières

8,5€

2016 **Bio**

90% Grenache noir, 5% Carignan, 5% Syrah

Robe rouge rubis, avec une belle brillance. La bouche est équilibrée, d'une belle fraîcheur, tout en finesse avec un profil tannique rond et fondu. Il se termine sur une belle longueur.

Bourgogne

AOP Hautes-Côtes-de-Beaune **Régliissé et épicé !**

Mazilly

9€

La Dalignière 2017

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 Réglissé et soyeux !

12€

Mazilly

Vieilles Vignes 2016

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 **Floral et minéral!**

Clos des Saumanes

6€

2018 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 Côtes-du-Rhône Villages Laudun

Domaine des Marvilhas

7,5€

Maestral 2016 Bio

Clairette, Grenache blanc

Au nez une balade printanière à travers la garrigue, en bouche, une corbeille de fruits d'été. Une clairette fouguese et friande.

AOP Châteauneuf du Pape

Chante Cigale

12€

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

AOC Crozes-Hermitage

L. Combier

8,5€

2018

100% Marsanne

Robe Or pâle. Au nez, beaucoup de fraîcheur avec ses arômes de fruits à chair blanche et d'acacia. Bouche vive et expressive avec des notes d'abricots et de fleurs blanches. Superbe équilibre et finale très addictive.

AOP Saint-Péray

François Villard

9,5€

Version 2017

80% Marsanne, 20% Roussanne

Belle rondeur. Ce petit coté salin en finale donne immédiatement envie de se resservir.



AOP Saint-Joseph

Cuilleron

11€

Lyseras 2018

Marsanne et Roussanne

Nez de fruits jaunes bien mûrs, pêches, zestes d'agrumes et notes miellées. Bouche tendre et gourmande. La finale acidulée donne une belle longueur.

Languedoc Roussillon

IGP Gard

Domaine de Montfaucon

6€

Viognier 2018

Viognier

Un vin frais et fruité, contenant des notes d'abricots, d'agrumes et de fleurs blanches.

Bourgogne

AOP Chablis

Domaine d'Elise

10€

2017

Chardonnay

Reflets jaune, or paille brillant. Nez intense, assez complexe, floral, minéral et l'arôme légèrement végétale, des arômes qui rappellent avec des fleurs blanchâtres lumière légumes et touche balsamique. Bouche : fraîche finement crayeuse et de fruits.

AOP Santenay **Finesse et élégance**

13€

Bertrand Bachelet

2017

Chardonnay

Une belle robe dorée ; un nez frais, légèrement torréfié. En bouche, des arômes d'amandes et de noisettes grillées, et en vieillissant, des arômes de truffes.

AOP Chassagne-Montrachet **Rondeur et tension**

15€

Bertrand Bachelet

2017

Chardonnay

Une robe aux reflets dorés, un nez doux et floral avec des notes d'épices, en bouche, une belle maturité associant fraîcheur et tension.



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 et 2018

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

2018

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 2018

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

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.

6€

AOP Alsace

Albert Mann

Gewurztraminer 2018 **Bio**

Gewurtaminer

Une jolie couleur jaune clair avec quelques reflets dorés. Le bouquet est puissant et complexe. C'est une explosion de fruits exotiques, de fleurs et d'épices. La bouche qui enveloppe parfaitement tout le palais est délicate et gourmande.

9,5€



Vins rosés au verre

AOP Côtes-du-Rhône

Clos des Saumanes

5,5€

Le rosé des Saumanes 2018 Bio

Grenache 40%, Cinsault 40%, Syrah 20%

Robe claire couleur pétale de rosé, limpide et brillante. Nez élégant et frais mêlant fruits blancs (pêches), fruits exotiques (litchi) et fleurs.

AOP Bandol **Subtil et puissant !**

Dupéré Barrera

8€

Cuvée India 2018

Mourvèdre majoritaire, Grenache, Cinsault et Carignan

Ce vin de provence est très pâle, aux teintes saumonées. Arômes délicats d'agrumes, de pêche et de fleurs blanches.

AOP Les Baux de Provence **Rondeur et fraîcheur !**

La Vallongue

8€

Garrigues 2018 Bio

60% Grenache, 20% Syrah, 20% Counoise

Fruité, pêche, poire et citron, notes florales et nuance minérale, long et frais en bouche.



Vins doux naturels et liquoreux au verre

AOP Muscat de Beaumes de Venise

Alain Ignace

8,5€

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

Plaimont

8,5€

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 Jurançon

9€

Cauhapé

Boléro 2016

Petit Manseng

Un ballet d'arômes frais et exotiques qui s'harmonise parfaitement avec la chorégraphie aromatique d'une belle maturité. D'un subtil équilibre, la bouche vous séduira en offrant un cocktail de gourmandise et de fraîcheur.

AOP Rasteau

9€

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.

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

10€

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.



Champagnes et vins effervescents à la coupe

AOP Montlouis sur Loire

7€

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.

AOP Crémant de Bourgogne

Les Terres Dorées

9,5€

Charme extra brut

Blanc de blancs

Champagne

Petit Lebrun et Fils

13€

Blanc de blancs Grand Cru

Chardonnay 100%

La dégustation est fine, complexe, franche, l'expression aromatique est développée, on note des saveurs végétales (tabac, foin) ; florales (fleur d'oranger) ; fruitée (agrumes) et mélangée a du boisé. La finale est meilleure, beurrée.

Champagne

13,5€

Petit Lebrun et Fils

Rosé Premier Cru

Chardonnay, pinot noir.

Belle robe rose clair aux petits reflets saumon. Belle gourmandise au nez, avec des notes de meringue façon Pavlova aux fruits rouges, et de cerise.

Champagne

Devaux

17€

Cuvée D

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



Vins bouteilles 75 cl

Vins rouges

Vallée du Rhône méridionale

AOP Côtes-du-Rhône **Friand et épuré!** 22€

Clos des Saumanes

Le rouge des Saumanes 2017 Bio

Grenache, Syrah, Cinsault

Vin plaisir, pour le partage, laissez vous emporter!

AOP Côtes du Rhône **Epicé et fruité!** 25€

Domaine Bénédetti

Vieilles Vignes 2017 Bio

75% Grenache, 25% Syrah

La robe : violacé, avec des reflets de 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.

IGP Vallée du Rhône **Souple et épicé!** 28€

Romain d'Aniello

Syrah 2017

100% Syrah

Syrah qui a une belle longueur sur des arômes dominés par la mûre et le cassis et avec une petite touche légèrement épicée.

AOP Ventoux **Friand et élégant!** 32€

Martinelle

Ventoux 2016

72 % Grenache, 18 % Syrah, 7 % Mourvèdre et 3 % Vieux Carignan Counoise, Clairette et Viognier

Le nez offre une belle intensité aromatique de fruits rouges et noirs, puis, après aération, d'épices. La cerise, la mûre, puis quelques notes florales donnent au vin un côté agréable et fruité. L'équilibre est harmonieux avec un caractère friand et élégant.



AOP Côtes-du-Rhône Villages Laudun 33€

Domaines des Maravilhas

Maestral 2015 Bio

Grenache, Syrah, Mourvèdre

Nez de fruits noirs aux accents fumés et de réglisse. Une bouche puissante et ample, d'une longueur remarquable.

AOP Cairanne 33€

Escaravailles

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 Fruité et élégant! 37€

Domaine Gramiller

Gramiller 2017 Bio

Carignan, Grenache, Mourvedre, Syrah

Nez fruité avec une petite touche végétale. Une touche de fraîcheur avec un goût long en bouche mais d'une pureté qui met en avant son élégante personnalité.

AOP Vacqueyras Complexe et gourmand! 44€

La Charbonnière

2016

60% Grenache / 40% Syrah

Structuré et concentré avec beaucoup de fruits noirs fumés mais mûrs et des notes de réglisse et d'herbes séchées. Un vin vraiment expressif.

AOP Gigondas 45€

Montirius

La tour 2018 Biodynamie

80% Grenache – 20% Mourvèdre

Notes d'épices, de fruits rouges et de violettes. Vin d'une belle buvabilité, un délice même dans sa jeunesse. Tanins fondus et élégants.

AOP Châteauneuf du Pape Riche et équilibré ! 50€

Clos de Mont-Olivet (Sabon)

2014

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

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



Vallée du Rhône septentrionale

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 Crozes-Hermitage **Epicé et fruité!**

45€

Laurent Combier

2018

Syrah

Des arômes de fruits rouges légèrement épicés. Une longue bouche sur le fruit avec une belle matière soyeuse et une finale persistante.

AOP Cornas **Charnu et velouté !**

65€

Johan Michel

2016

Syrah

Ce cornas est un vin rouge viril, charpenté, qu'il faut faire vieillir au moins trois années - afin qu'il puisse exprimer ses arômes fruités et épicés sur des viandes rouges et du gibier.

AOP Côte-Rôtie

68€

E. Guigal

2015

96% Syrah, 4% Viognier

Robe sombre. Nez épicés 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

AOP Les Baux de Provence

Domaine de Lauzières

38€

2016 **Bio**

90% Grenache noir, 5% Carignan, 5% Syrah

Robe rouge rubis, avec une belle brillance. La bouche est équilibrée, d'une belle fraîcheur, tout en finesse avec un profil tannique rond et fondu. Il se termine sur une belle longueur.

Bourgogne

AOP Hautes-Côtes-de-Beaune **Réglissé et fruité !**

41€

Mazilly

La Dalignière 2017

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 **Réglissé et soyeux!**

69€

Mazilly

Vieilles Vignes 2016

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,

AOP Maranges premier crû **Fraicheur et épices !**

72€

Bertrad Bachelet

La Fussièrre 2017

Pinot noir

Robe brillante rubis, framboise. Un nez éclatant, aux arômes de fruits rouges, cassis. Une bouche fraîche, avec des saveurs poivrées.

Languedoc Roussillon

AOP Duché d'Uzès **La garrigue et le cassis!**

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 **Soyeux et épicé!** 34€
Château de Valflaunès
Espérance 2017

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 **Généreux et gouleyant!** 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 **Goumand!** 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 Pomerol 82€

Château La Pointe

2009

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 Floral et minéral!** 26€
Clos des Saumanes
2018 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 Ventoux Herbacé et fruits jaunes murs!** 32€
La Martinelle
Ventoux 2017 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 Côtes-du-Rhône Villages Laudun** 33€
Domaine des Marvilhas
Maestral 2016 Bio
Clairette, Grenache blanc
Au nez une balade printanière à travers la garrigue, en bouche, une corbeille de fruits d'été. Une clairette fouguese et friande.
- AOP Vacqueyras Minéral et soyeux!** 50€
Montirius
Minéral 2016 Biodynamie
Bourboulenc, grenache blanc, Roussanne
Minéralité, fraîcheur et luminosité.
- AOP Châteauneuf du Pape** 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

AOC Crozes-Hermitage

38€

L. Combier

2018

100% Marsanne

Robe Or pâle. Au nez, beaucoup de fraîcheur avec ses arômes de fruits à chair blanche et d'acacia. Bouche vive et expressive avec des notes d'abricots et de fleurs blanches. Superbe équilibre et finale très addictive.

AOP Saint-Péray

42€

François Villard

Version 2017

80% Marsanne, 20% Roussanne

Belle rondeur. Ce petit coté salin en finale donne immédiatement envie de se resservir.

AOP Saint-Joseph

49€

Cuilleron

Lyseras 2018

Marsanne et Roussanne

Nez de fruits jaunes bien mûrs, pêches, zestes d'agrumes et notes miellées. Bouche tendre et gourmande. La finale acidulée donne une belle longueur.

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.

AOC Condrieu

68€

François Villard

Les terrasses du Palat 2017

Viognier

De très jolis arômes de fruits jaunes et d'épices. La bouche est ample typique des meilleurs viogniers. Les Terrasses du Palat est toujours une vraie réussite pour les amateurs de Condrieu.



Languedoc Roussillon

IGP Cevennes **Amande et fleurs blanches!** 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 26€

Domaine de Montfaucon

Viognier 2018

Viognier

Un vin frais et fruité, contenant des notes d'abricots, d'agrumes et de fleurs blanches.

Bourgogne

AOP Hautes Côtes de Beaune **Fraicheur et équilibre!** 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 Chablis 45€

Domaine d'Elise

2017

Chardonnay

Reflets jaune, or paille brillant. Nez intense, assez complexe, floral, minéral et l'arôme légèrement végétale, des arômes qui rappellent avec des fleurs blanchâtres lumière légumes et touche balsamique. Bouche : fraîche finement crayeuse et de fruits.

AOP Meursault **Ample et gras!** 62€

Mazilly

Les Meurgets 2017

Chardonnay

Il a une robe jaune dorée brillante. Le nez et 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.



AOP Santenay **Finesse et élégance**

Bertrand Bachelet

2017

Chardonnay

Une belle robe dorée ; un nez frais, légèrement torréfié. En bouche, des arômes d'amandes et de noisettes grillées, et en vieillissant, des arômes de truffes.

72€

AOP Chassagne-Montrachet

Bertrand Bachelet

2017

Chardonnay

Une robe aux reflets dorés, un nez doux et floral avec des notes d'épices, en bouche, une belle maturité associant fraîcheur et tension.

72€

Vallée de la Loire

AOP Montlouis sur Loire **Fruité!**

Les Pierres écrites

Petits Boulay 2017 et 2018

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.

31€

AOP Pouilly Fumé **Sec et vif!**

Château Favray

2018

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 !

35€

AOP Sancerre **Fruité et rond!**

Domaine Reverdy Ducroux

Beau Roy 2018

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€



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

Albert Mann

Gewurztraminer 2018 **Bio**

Gewurtaminer

Une jolie couleur jaune clair avec quelques reflets dorés. Le bouquet est puissant et complexe. C'est une explosion de fruits exotiques, de fleurs et d'épices. La bouche qui enveloppe parfaitement tout le palais est délicate et gourmande.

42€



Vins rosés

Provence

AOP Côtes-du-Rhône

25€

Clos des Saumanes

Le rosé des Saumanes 2018 **Bio**

Grenache 40%, Cinsault 40%, Syrah 20%

Robe claire couleur pétale de rosé, limpide et brillante. Nez élégant et frais mêlant fruits blancs (pêches), fruits exotiques (litchi) et fleurs.

AOP Bandol **Subtil et puissant!**

35€

Dupéré Barrera

Cuvée India 2018

Mourvèdre majoritaire, Grenache, Cinsault et Carignan

Ce vin de provence est très pâle, aux teintes saumonées. Arômes délicats d'agrumes, de pêche et de fleurs blanches.

AOP Les Baux de Provence **Rondeur et fraîcheur!**

35€

La Vallongue

Garrigues 2018 **Bio**

60% Grenache, 20% Syrah, 20% Counoise

Fruité, pêche, poire et citron, notes florales et nuance minérale, long et frais en bouche.



Vins doux naturels et liquoreux

AOP Muscat de Beaumes de Venise

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 Jurançon

40€

Cauhapé

Boléro 2016

Petit Manseng

Un ballet d'arômes frais et exotiques qui s'harmonise parfaitement avec la chorégraphie aromatique d'une belle maturité. D'un subtil équilibre, la bouche vous séduira en offrant un cocktail de gourmandise et de fraîcheur.

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

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

Les Terres Dorées

Charme extra brut

Blanc de blancs

42€

Champagne

Petit Lebrun et Fils

Blanc de blancs Grand Cru

Chardonnay 100%

La dégustation est fine, complexe, franche, l'expression aromatique est développée, on note des saveurs végétales (tabac, foin) ; florales (fleur d'oranger) ; fruitée (agrumes) et mélangée à du boisé. La finale est meilleure, beurrée.

58€

Champagne

Petit Lebrun et Fils

Rosé Premier Cru

Chardonnay, pinot noir.

Belle robe rose clair aux petits reflets saumon. Belle gourmandise au nez, avec des notes de meringue façon Pavlova aux fruits rouges, et de cerise.

60€

Champagne

Roederer

Brut Premier

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

85€

Champagne

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.

110€



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.