



# 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 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.*

#### IGP Vallée du Rhône **Souple et épicé !**

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** **Ample et longueur !**

Domaines des Marvilhas

7,5€

**Maestral 2015 Biodynamie**

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** **Epicé et élégant !**

10€

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!**

11€

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 **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!**

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

### AOP Les Baux de Provence **Equilibré et rond !**

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 **Réglissé 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 **Friand et vif !**

Domaine des Marvilhas

7,5€

**Maestral 2016 Biodynamie**

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 **Minéral et finesse !**

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 **Équilibré et fruité !**

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 **Rondeur !**

9,5€

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** **Vif et gourmand !**

**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** **Frais et fruité !**

**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 Saint-Véran** **Sec et rond !**

8,5€

**Château de la Greffière**

**2018**

Chardonnay

*Le nez : arômes d'amande fraîche et de miel. La bouche : vin sec et rond.*

### **AOP Chablis** **Vif et complexe !**

**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 Montlouis sur Loire **Fruité!**

Les Pierres écrites

7€

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.*

### AOP Pouilly Fumé **Sec et vif!**

Château Favray

8€

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 !*

### AOP Sancerre **Fruité et rond!**

9€

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.*

## Alsace

### AOP Alsace Grand Crû

10.50€

André Régis

Riesling Altenberg de Wolxeim 2015

Riesling

*Une belle tension en début de bouche, associée à de la rondeur et du volume. Les arômes zestés du nez se retrouvent en bouche. Ce Grand Cru est tout simplement racé, net et d'une belle finesse.*

### AOP Alsace **Gourmand et délicat !**

9,5€

Albert Mann

Gewurztraminer 2018 **Bio**

Gewurztraminer

*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.*



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

5,5€

#### 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 **Subtil et puissant !**

8€

#### 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 !**

8€

#### 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 au verre

### AOP Muscat de Beaumes de Venise **Vif et gourmand !**

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 Jurançon **Equilibré et groumand**

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 **Frais et complexe !**

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 Crémant de Bourgogne

**Les Terres Dorées**  
**Charme extra brut**  
Blanc de blancs

9,5€

## 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.*

13,5€

## 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.*

14,5€



# 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** **Ample et longueur!** 33€  
**Domaines des Marvilhas**

**Maestral 2015** **Biodynamie**

Grenache, Syrah, Mourvèdre

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

**AOP Cairanne** **Structuré et épicé!** 33€

**Escaravailles**

**Le Ventabren 2015**

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

*Robe d'un rouge sombre aux reflets violette. 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 Costières de Nîmes** **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 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** **Epicé et élégant!** 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 !** 55€  
**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 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** 72€  
**Garon**  
**Les Triotes**  
**2016**  
Syrah  
*Le nez est subtil sur la cerise avec des arômes de kirsch. La bouche est fine très élégante au boisé fondu.*



## AOP Hermitage

Monier de la Sizeranne (Chapoutier)

2013

Syrah

*Une complexité naissante où les arômes concentrés de fruits noirs se mêlent aux notes d'élevage qui lui donne une belle distinction.*

110€

## Provence

### AOP Les Baux de Provence **Équilibré et rond!**

Domaine de Lauzières

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.*

38€

## Bourgogne

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

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.*

41€

### AOP Gevrey-Chambertin **Réglissé et soyeux!**

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,*

69€

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

Bertrad Bachelet

La Fussière 2017

Pinot noir

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

72€



## 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 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** **Richesse et finesse !** 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** **Structuré !** 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 Charpenté ! 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 Fruité et longueur ! 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 Structuré et soyeux ! 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.*



# 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.*

**IGP Vaucluse** **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** **Friand et vif !** 33€  
**Domaine des Marvilhas**

**Maestral 2016 Biodynamie**

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** **Minéral et finesse !** 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** **Equilibré et fruité !** 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** **Rondeur !** 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** **Vif et gourmand !** 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.*

**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** **Frais et fruité !** 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 Saint-Véran** **Sec et rond !** 38€

**Château de la Greffière**

**2018**

Chardonnay

*Le nez : arômes d'amande fraîche et de miel. La bouche : vin sec et rond.*

**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** **Vif et complexe !** 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!

**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.*

62€

## **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** Vif et épicé !

**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!**

41€

**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.*

## Alsace

**AOP Alsace Gourmand et délicat !**

42€

**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.*

**AOP Alsace Grand Crû**

48€

**André Régis**

**Riesling Altenberg de Wolxeim 2015**

Riesling

*Une belle tension en début de bouche, associée à de la rondeur et du volume. Les arômes zestés du nez se retrouvent en bouche. Ce Grand Cru est tout simplement racé, net et d'une belle finesse.*



# Vins rosés

## Vallée du Rhône méridionale

**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.*

## Provence

**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 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** **Vif et gourmand !** 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 Jurançon** **Équilibré et gourmand !** 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** **Frais et complexe !** 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 Crémant de Bourgogne** 42€

**Les Terres Dorées**  
**Charme extra brut**  
Blanc de blancs

**Champagne** 65€

**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 a du boisé. La finale est meilleure, beurrée.*

**Champagne** 68€

**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** 85€

**Roederer**  
**Brut Premier**

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

**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.*