

Sélection des Vins Moelleux

	Bouteille	verre 12.5cl
Coteaux du layon 2022 Domaine Rousseau, Cépage chenin <i>Vin blanc moelleux à la robe jaune-or aux arômes de fruits confits se distinguant par un très bel équilibre en bouche. Des notes de fruits confits annoncent une bouche onctueuse, fruitée et d'une grande finesse.</i>	14.90€	3.20€
Cadillac «les Essentielles» 2011 Château du Payre Cépages 90% sémillion et 10% muscadelle <i>Couleur d'un jaune doré, brillante et étincelante. Le nez est très expressif, élégant et riche avec des notes de mangue, d'ananas rôti, d'abricot confit et de miel. Ce vin est complexe avec une bouche opulente et des notes de brioche, de vanille et de coing. Un doux nectar.</i>	30.90€	7.90€

Sélection des Vins Blancs

	Bouteille	verre 12.5cl
Côte de Thongue 2022 Domaine Deshenr's, Cépages sauvignon, chardonnay, vermentino <i>La robe est or lumineuse et brillante. Le nez est intense avec des notes d'agrumes et aubépines. En bouche, l'attaque ample, souple et ronde laisse apparaître une légère note fumée.</i>	11.90€	3.50€
Ventoux « Intemporel » 2023 Domaine Aymard, Cépage grenache blanc, roussanne, clairette, bourboulec <i>Robe jaune or pâle, aux notes de fruits blancs comme la poire, la pêche blanche. Bien équilibrée, sur les notes de fruits blancs avec une jolie harmonie entre fraîcheur et rondeur.</i>	13.90€	3.90€
Vin d'Alsace « Voyou de katz » 2017  Domaine Clément Klur, Cépage riesling, sylvaner, muscat d'alsace <i>Couleur jaune pâle légèrement brillante. Un nez fin très fruité conféré par le Muscat. Une attaque franche et tonique pleine de fraîcheur avec un fruité fondu qui suit les différents arômes de l'assemblage, une finale minérale et persistante.</i>	19.50€	4.90€
Reully « Les terres de silice » 2023 Domaine La Pagerie, Cépage sauvignon <i>Excellent à l'apéritif, ce Reully blanc accompagne parfaitement les fruits de mer, les poissons, les viandes blanche sans oublier le fromage et particulièrement le chèvre de notre région</i>	20.90€	5.90€
Chablis 2021 Domaine Lavantureux, Cépage chardonnay <i>Au nez le Chablis s'exprime pleinement, la fraîcheur portant avec délicatesse de beaux arômes floraux. En bouche le bouquet d'un grand raffinement évolue sur des notes d'agrumes avant de retrouver les fleurs blanches et le fruit. Frais, souple et précis, il est marqué par une intensité minérale qui offre une belle longueur en bouche. Ce vin se déguste avec des Fruits de Mer, poissons grillés ou en sauce, viandes blanches ou encore avec des fromages montagnards (beaufort, comté,...)</i>	34.50€	6.90€
Limoux « Le palajo » 2019  Domaine de la Métairie d'Alon, Cépage Chardonnay <i>A la dégustation, couleur jaune pâle. Nez très expressif, élégant et aromatique avec des notes subtiles de farine de froment, de pâtisserie fine et légère, de crème, suivies de délicates senteurs florales évoluant vers le jasmin et la fleur d'oranger. Une touche de zeste de citron, quelques notes iodées et anisées, un peu d'abricot frais. Léger parfum de marron glacé apporté par le bois. En bouche, le vin est droit, soyeux et délicat, d'une grande longueur avec une jolie vivacité.</i>	42.90€	7.90€

Sélection des Vins Rouges

	Bouteille	verre 12.5cl
Côte de thongue 2022 Domaine Deshenry's, Cépage syrah, merlot, marselan <i>La robe est d'un rouge rubis avec des reflets brillants. Au nez une belle complexité sur des notes de fruits frais. La bouche est pleine, généreuse et fraîche.</i>	11.90€	3.50€
Ventoux « Intemporel » 2022 Domaine Aymard, Cépage grenache noir, syrah, cinsault, carignan <i>Jeunes vignes de 3 à 15 ans. Ainsi cet INTEMPOREL reste sur des petits fruits rouges au nez comme en bouche.</i>	13.90€	3.90€
Beaujolais Village 2023 Domaine Christophe Paris, Cépage Gamay <i>Ce Beaujolais-Villages vous séduira autant à l'apéritif que sur une grillade. Son fruit est éclatant, croquant, on a du mal à résister à sa gourmandise. Cette cuvée montre toute l'implication de Christophe, le vin est précis, net et juteux.</i>	14.90€	3.90€
Pessac-Léognan 2021 Chateau valoux, Cépage Cabernet Sauvignon 80 %, Merlot 20% <i>La robe est d'un beau grenat foncé. Le nez se porte sur des arômes de fruits cuits et de confiture de fruits rouges. La bouche est toute aussi envoûtante, ronde, sur les fruits noirs et la prune ainsi qu'une trame subtilement épicée. La finale est pleine, soyeuse et parfumée.</i>	23.50€	4.50€
Pic Saint-loup « Les nobles pierres » 2018  Château de Lascaux, Cépages 70% Syrah, 30% Grenaches <i>Vin à la couleur rouge profond. Les arômes s'élèvent sans difficulté et s'expriment dans un registre aérien et frais. Fruits noirs, cassis, griottes et épices douces se distinguent. La bouche à l'unisson s'avère complète, longue et structurée. Volailles à la broche. Viandes rouges, petits gibiers ou daube et bien sûr ne pas oublier les fromages de caractère. Chocolat amer.</i>	28.60€	4.90€
Chinon « L'huiserie » 2020 Domaine Philippe Alliet, Cépages cabernet franc <i>Au nez, le vin s'ouvre sur des notes de cassis, de verveine, de confiture de groseille. Un nez à la fois fin mais expressif d'une justesse redoutable. La bouche est un bijou de haute couture qui dévoile de jolis tanins encore un peu durs mais en parallèle la matière est juste sublime, les aromatiques d'une dimension très complexe et d'une finesse incroyable. L'allonge du vin est formidable et termine la bouche en beauté.</i>	34.90€	5.90€
Chorey-les-Beaune «Les Bons Ores » 2021 Domaine Edmond Cornu&fils, Cépages pinot noir <i>Longtemps vendu sous l'appellation Côtes de Beaune Villages, le Chorey-les-Beaune est moins connu que ses voisins. Charnu et fruité, étoffé d'une bonne charpente de tanins souples. Vin friand fruité mais avec présence de tannin. Accompagne viandes rouges, rôties ou en sauce, fromages affinés.</i>	38.50€	6.90€

Sélection des Vins Pétillants

	Bouteille	verre 12.5cl
Crémant de Bourgogne Vignerons de mancey, Cépage pinot noir et gamay <i>Vin blanc moelleux à la robe jaune-or aux arômes de fruits confits se distinguant par un très bel équilibre en bouche. Des notes de fruits confits annoncent une bouche onctueuse, fruitée et d'une grande finesse.</i>	23.70€	3.95€
Champagne «les arpents» Maison Thiery Masin Cépages 85% Pinot Noir, 15% Chardonnay <i>Cet assemblage évoque la typicité de notre Côte des Bar : l'intensité et la finesse. Son nom, Arpents, rend hommage à nos ancêtres qui arpentaient les galipes. Au nez des arômes de fruits flirtent avec de fines senteurs florales très subtiles d'aubépine, acacia. La finesse apportée par le Chardonnay dévoile une bouche harmonieuse offrant une belle ampleur et un joli fondu.</i>	44.90€	9.00€