

Notre sélection de vins rouges

Domaine des Garriguettes Biodynamie

AOP Côtes-du-Rhône, 2021 75cl 29,00
Une robe rouge grenat étincelante. Un nez délicat sur des notes de fruits frais. Rond et puissant, laissant se dévoiler en bouche des arômes de fruits rouges mûrs et d'épices de garrigue.

Mondeuse Libre sans sulfites ajoutés

AOP St Jean de la Porte, Jean Vullien et fils, 2019 75cl 32,00
Fraîcheur et souplesse sont les maîtres mots de ce vin. Touches florales, bouche fine et aérienne. Joli fruité. Un vin savoyard qui laisse un agréable souvenir.

Le Salut de la terre

AOP Terrasses du Larzac, Domaine Castelbarry 2020 75cl 29,00
Le grenache pour 60% associé au Mourvèdre et à la Syrah permet un fruité frais intense et fluide, explosant de cerise noire, de mûre soulignée de senteurs d'aiguilles de pins. Tanins serrés et nets. Finale fraîche par une légère acidité et originale sur le bourgeon, le goudron, le poivre. Du tempérament pour ce vin typique de terroir.

Pic Saint Loup, Loup des Costes

AOP Domaine Haut Lirou, 2020 75cl 42,00
En bouche, l'attaque est douce, les tanins ronds et fondus, la finale savoureuse. Un vin élégant et racé.

La Ballade des Anglès

AOP Vacqueyras, Domaine Bois de Saint-Jean, 2020 75cl 39,00
Sa bouche reflète le caractère de ce vin racé. On y retrouve des fruits noirs mis en relief par la richesse des épices, sa finale longue laisse une belle impression. Vin gourmand, équilibré et d'une rare élégance. Gorgé de soleil; Syrah et 80% Grenache.

Les Fées Brunes

AOP Crozes Hermitage, J-L Colombo, 2018 75cl 48,00
Charmantes, gourmandes et subtiles, les Fées Brunes nous racontent la Syrah sur les arènes granitiques de Crozes Hermitage. Des cerises et du cassis émeuvent les papilles. Les notes poivrées soulignent une dégustation franche. Les tanins sont souples et bien fondus, la longueur est belle. Coup de coeur pour ce vin qui retient notre attention.

Persan

AOP Domaine JP Grisard & Fils, 2019 75cl 48,00
Vin haut de gamme de Savoie. Domaine familial qui travaille des cépages rares ou retrouvés comme le persan, 5e génération de vigneron. Belle couleur rouge sombre à reflets pourpre. Noyau de cerise, fruits rouges et noirs. Cuir, structuré, bouche vive et longue.

Pinot Noir, Rouge Clément

AOP Alsace, Domaine Fend, BIO, 2019 75cl 52,00
Vin rouge intense aux arômes de petites cerises noires et aux tanins bien présents, tout en velours. Très belle concentration. Issu des parcelles du grand cru Steinklotz, 50% de passage en barriques qui lui apporte de discrets arômes boisés.

Mercurey, Les Bosebuts

AOP Les Champs de Thémis, BIO, 2021 75cl 68,00
Vin aux accents vifs et frais. Robe pourpre lumineuse, parfum de fruits rouges, intense et droit, légèrement épicé. Impression charnue et généreuse en bouche.

Les Lauves

AOP Saint-Joseph, J-L Colombo, 2018 75cl 68,00
Farouches et captivantes, les Lauves naissent des côteaux granitiques de Saint Joseph. Très agréable à la dégustation. Gouleyant à souhait. Bien équilibré entre le fruit rouge, la rondeur et les tannins. Une réussite pour cette maison qui gagne à être reconnue.

Pommard Vieilles Vignes

AOP Domaine Mathieu Laboureau, 2017 75cl 78,00
Couleur rouge foncé. Arômes intenses de cassis, musc et gibier. Acidité bien marquée. Vin tannique et charpenté.

Le Dragon de Quintus

AOP Saint-Emilion Grand Cru, 2011 75cl 89,00
Petit bijou tout en rondeur, charmant, souple et frais. Notes de fruits rouges dominantes.

Côte Rôtie

AOP Le Gallet Blanc, BIO, 2019 75cl 89,00
D'une belle couleur pourpre, on découvre des arômes délicats de framboise et de violette après avoir apprécié un nez avec une puissance aromatique exceptionnelle.

Notre sélection de vins rosés

La nuit tous les chats sont gris

AOP Gard, Cellier Des Chartreux, 2021 75cl 29,00
Très bel équilibre pour ce vin au cépage grenache. Reflets cuivrés. Une belle fraîcheur en bouche, agrumes à souhait et notes de fin de poire acidulée. Très bon rapport qualité prix.

Grain de Glace

AOP Côtes de Provence, 2021 75cl 32,00
Nez fruité, puissant, rondeur et longueur en bouche.

Clos Réal

AOP Côtes de Provence, BIO, Vin de schistes, 2019 75cl 36,00
Bouche Fraiche et franche, donnant un ensemble fin gourmand et juteux, arômes intenses d'agrumes, d'abricot, de zeste, de foin frais.

Notre sélection de vins effervescents

Champagne Tribaut Schloesser,

Maison familiale depuis 4 générations, fondée en 1929, certifiée Haute Valeur Environnementale depuis 2020. Des champagnes récompensés par plus de 50 médailles et présents dans 35 pays à travers le monde.

Brut blanc de Chardonnay	75cl	79,00
Brut origine	75cl	62,00
Rosé origine	75cl	69,00

Notre sélection de vins blancs

Apremont

AOP, Clos St André, Domaine Ravier 2019 75cl 34,00
Couleur jaune pâle, nez très fin sur les fleurs blanches et l'agrumes.

Mâcon Charnay

AOP Clos des Tournons, BIO, 2020 75cl 38,00
D'aspect doré, avec des reflets verts, apprécié pour sa vivacité, la puissance de ses parfums de fruits, de fleurs et ses arômes persistants.

Chignin Bergeron Harmonie

AOP Domaine Jean Vullien, 2020 75cl 42,00
Ample chaleureuse et suave. Raffiné à l'expression élégante et discrète : acacia, noyau de pêche, fruits et abricots, cardamome et réglisse.

Mondeuse Blanche

AOP Domaine Grisard, 2017 75cl 54,00
Vin haut de gamme de Savoie. Domaine familial qui travaille des cépages rares ou retrouvés comme la mondeuse blanche, Mère du Syrah. 5e génération de vignerons. Bouche grasse tempérée par une belle fraîcheur.

Chassagne Montrachet

AOP Domaine Roux, 2019 75cl 89,00
Ses arômes d'aubépine, d'acacia et de chèvrefeuille se mêlent à la verveine et à la noisette. Le silex rappelle la minéralité profonde d'un vin parfois toasté, spontanément beurre frais.

Les Terres du Roi

AOP Gewurztraminer, Cave du Roi Dagobert 2018 75cl 39,00
Le nez est distingué, avec des notes de fruits exotiques et de miel d'acacia. La bouche est puissante et gourmande, et enivre le palais d'arômes de mangue, d'ananas et de fruit de la passion.

AOP Alsace BY FEND *

« J'ai voulu **innover** et **apporter de la clarté** au vin d'Alsace en assemblant divers cépages sur mon pressoir » Clément Fend
Des vins issus des **7 cépages alsaciens**. De l'**apéritif au dessert** chacun d'entre eux se déguste à un **moment précis** en bonne compagnie, et réjouiront toutes les papilles.

DRY* 75cl 29,00

Vin sec et minéral. Au palais : du gras à l'attaque et une belle fraîcheur en fin de bouche. Association poissons et fruits de mer.

FRUITY* 75cl 29,00

Vin aux arômes de fruits exotiques, tout en finesse, demi-sec. Levures indigènes. Parfait pour l'apéritif

PLAYFUL* 75cl 29,00

Vin moelleux, belle concentration, aux arômes de fruits confits. Levures indigènes

Chardonnay Pleine Lune by Fend*

AOP Vin de France 75cl 46,00

*Récolté une nuit de pleine lune sur une parcelle de chardonnay
Une attaque puissante avec le côté charmeur du chardonnay, belle fraîcheur en fin de bouche et belle matière.*