

Dégustation du samedi 4 Juillet 26

De 9h30 à 17h30

Remise de 5 % HTVA et accises par carton assorti de 6 bouteilles sur les vins en dégustation

Remise de 10 % HTVA et accises par carton de 6 bouteilles de la même référence sur les vins en dégustation

5+1 sur certaines cuvées précisées

Les fines Bulles

Prosecco Spumante Brut Doc Treviso Balbinot Millésimé 2023

79 290

100% Prosecco. La robe est jaune aux reflets verts très pâle; toute en transparence; avec de très petites bulles. La bouche donne des arômes de pomme verte, de poire légèrement florale, un peu d'acacia et de miel. Il est aromatique et fruité. Sa mousse est douce et subtile.

Excellent comme apéritif, mais aussi avec les entrées légères, les potages, les fruits de mer et les fromages doux.

5+1

11.52 €



Les Blancs

Languedoc, Belle Epine 2024

77 793

Chardonnay et Viognier. Robe jaune discrète. Le nez est sur les agrumes. Jolie Bouche souple et fruitée.

Parfait à l'apéritif, les fruits de mer, les coquillages, les poissons et le fromage de chèvre.

6.15 €



Languedoc, Viognier Elisabeth Domaine de la Baume 2025

77 858

D' une belle couleur jaune paille et brillante, la puissance aromatique de ce vin est une surprise complète. Le nez donne, tour à tour, des arômes de zestes de mandarine, d'abricot frais et d'orange confite. Cette sensation se poursuit en bouche avec un palais ample et une finale fraîche et épicée.

S' accorde avec les salades composées, les pizzas, les pâtes, les poissons, les poissons fumés et certains fromages.

5+1

9.27 €



Bordeaux, Bio Château Lamothe Barrau 2024

70 244

100 % Sauvignon blanc. Robe vert pâle. Arômes de pêche, de poire et de fruits de la passion. La bouche est grasse et fruitée. La finale est longue, avec une légère touche d'amertume.

Parfait à l'apéritif, mais aussi avec les fruits de mer et les poissons.

8.60 €



Les Blancs



Rhône, Vacqueyras **Bio** Domaine le Colombier 2024

72 460

40 % Viognier, 30 % Marsanne et 30 % Grenache blanc. Nez très aromatique. Il exhale des parfums de mangue et de fleur d'acacia. La structure est équilibrée, avec une belle fraîcheur. Idéal avec les poissons cuisinés.

18.28 €



Bourgogne Aligoté Domaine Davanture 2024

71 050

Le nez exprime des notes de fruits murs. L'élevage en futs apporte de la finesse et de la longueur.

Idéal à l'apéritif, les huîtres, les escargots, les poissons grillés et les fromages de chèvre.

14.40 €



Chardonnay, élevé en fut chêne, Domaine des Marnières 2025

79 440

100 % Chardonnay. Robe jaune clair, avec une belle limpidité. Nez délicat et élégant sur le fruit. La bouche présente des arômes de fruits exotiques et d'ananas, avec une pointe de vanille et de caramel.

Ravira les poissons en sauce et les viandes blanches.

16.34 €



La Sicile, Grillo DOC **Bio** Feudi San Nicola 2024

79 693

100 % Grillo. Jolie robe doré clair avec des reflets verts. Bouche fraîche et fruitée, avec une structure élégante, des notes minérales et épicées. Finale agréable et fruitée.

Parfait avec les poissons et les plats à base de légumes.

8.98 €

Les Rosés

PROMO 5+1
Sur tous les rosés par référence



Languedoc, Syrah Cabochon du Sud 2025

77 746

100% Syrah. Jolie robe rose brillante. Nez fruité aux senteurs acidulées de baies sauvages. Bouche fraîche et délicate.

Parfait pour l'apéritif, mais aussi avec les salades, les viandes froides et les desserts.

5.86 €



Languedoc, Belle Epine 2025

77 796

80 % Grenache et 20 % Syrah. Jolie robe rose saumon. Nez expressif et acidulé avec des notes de baies fraîches. La bouche est équilibrée, fraîche et croquante avec des arômes de fraise et de pamplemousse rose. Finale délicate et finement crémeuse.

Parfait à l'apéritif, avec les viandes grillées et les salades.

5.82 €

Les Rosés



Languedoc, A.O.P. Sable de Camargue Gris Marin 2025

77 862

2025 **3 L**

77 860

7.92 €

23.06 €

Robe rose très pâle. Vin fruité et floral qui respire le soleil. Idéal à l'apéritif, mais aussi avec les grillades.



Côtes de Provence Henri Gaillard 2025

76 050

30 % Grenache, 30 % Cinsault, 20 % Syrah 10 % Mourvèdre et 10 % Tibourenc composent ce vin à la belle robe rose pâle aux nuances saumonées. Le nez présente une bonne intensité, dominée par les épices. La bouche est vive et ronde, exhalant de fins arômes d'épices. Parfait dès l'apéritif, il accompagne aussi les salades, les charcuteries, les viandes blanches et les grillades.

9.78 €



Cep d'Or Rosé AOP 2024

79 505

Vin d'une belle fraîcheur, arrondie par des arômes de fruits rouges. Parfait avec les barbecues.

11.15 €

Les Rouges



Languedoc, Belle Epine 2025

77 790

Merlot et Syrah. Le Merlot, aux arômes typique de poivre, apporte la chair et le fruit. La Syrah, colorée et puissante, vient conforter l'ensemble. L'attaque est souple et fruitée. Bouche bien équilibrée grâce à sa rondeur et son fruité. Tanins persistants. Parfait avec les charcuteries, les viandes rouges, les plats de brasserie et les fromages.

5.82 €



Languedoc, V.D.F. Aude Les Pépettes Château Champ des Soeurs

77 500

Grenache et Carignan. Joli vin tout en finesse et simplicité. Nez de fruits frais, de fruits rouges, d'épices et de garrigue. Bouche fraîche et fruitée, avec juste ce qu'il faut de caractère. Vin parfait pour l'apéritif et les grillades.

5+1

10.92 €



Languedoc, Pic Saint Loup Ambroisie **Bio** Château de Lascours 2023

77 922

Vieilles vignes du domaine : 70 % Syrah, 15 % Grenache et 15 % Mourvèdre. Elevage en fûts. Belle robe grenat soutenue aux reflets pourpre. Nez fin et complexe avec des notes toastées, vanillées, réglissées, de sous-bois et de laurier. Bouche bien équilibrée, ample et grasse. Finale longue, avec des tannins bien présents de vanille et de laurier. Adore les viandes rouges, les gibiers et les fromages persillés.

18.57 €

Les Rouges



Bordeaux, Médoc Château Le Pey 2016

70 602

Vif dans sa présentation, ce vin (55 % Cabernet Sauvignon et 45 % Merlot), à la robe grenat profond, déploie un bouquet complexe et joliment fruité (raisins mûrs) que rehaussent quelques touches boisé et d' épicé. Rond et bien équilibré, le palais s' ouvre sur une finale fort agréable, ample et harmonieuse.

Il accompagne les viandes rouges, les viandes grillées, l' agneau, les gibiers et les fromages.

11.69 €



I.G.P. Val de Loire « Cuvée Murmure » Grolleau **Bio** Domaine Sauveroy 2025

74 340

Robe rubis de belle intensité. Le nez est concentré et dévoile des arômes de petits fruits rouges frais (fraise et framboise), accompagnés d' épices. La bouche est légère et ronde, portée par le fruit et la finesse des épices. La finale salivante est d' une grande gourmandise.

Aime les volailles, les viandes blanches grillées, les viandes rouges, les plats mijotés et les fromages.

11.29 €



Les Pouilles, Cielo Sangiovese Primitivo IGT 2024

79 717

Sangiovese et Primitivo. Belle robe rouge rubis. Parfum de fruits rouges mûrs avec de légères notes épicées. Bouche pleine et ronde, avec des arômes de fruits rouges mûrs.

Aime les plats de pâtes élaborées, les viandes rouges grillées et les fromages affinés.

5.68 €



Primitivo Di Manduria Masseria Pasani 2024

79 725

Robe rouge intense pour ce vin délicat et équilibré. Arômes de fruits rouges mûrs et de notes épicées. Tannins équilibrés, avec une finale persistante.

Parfait avec les plats savoureux, les viandes grillées ou rôties.

8.34 €