

Dégustation du samedi 7 Novembre 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



Champagne Gobillard Brut

79 070

30.38 €

30 % Chardonnay, 35 % Pinot Noir et 35 % Pinot Meunier. La robe or clair est sublimée par un joli cordon de fines bulles. Nez fin et élégant. Bouche souple et équilibrée. Un champagne ample sur des arômes nets, riches et bien fondus.

5+1

Les Blancs



Languedoc, V.D.F. Chardonnay « Boisé » Les Tamarins 2025

77 785

7.38 €

100 % Chardonnay. Robe jaune pâle, aux reflets brillants. Au nez, très belle complexité aromatique alliant des notes florales et de noisettes grillées. En bouche, l'attaque est franche et généreuse. Très bon équilibre entre l'acidité et le gras amenant une touche de boisé bien fondue.

Aime le saumon, les poissons en sauce, les croquettes de fromage et les volailles.



I.G.P. Côtes de Gascogne Denis Capmartin 2024

78 835

7.26 €

50 % Colombard et 50 % Ugni Blanc. Jolie robe brillante jaune pâle, aux reflets verts. Nez très aromatique sur la pêche blanche et le litchi. Belle attaque sur des arômes d'agrumes. Bouche fraîche, équilibrée et ronde. Finale toute en longueur et en élégance. Apprécié à l'apéritif, avec les huîtres, les fruits de mer, les crustacés et les poissons.

5+1



Loire, Anjou Cuvée Clos Sable **Bio** Domaine du Sauveroy 2023

74 305

16.73 €

100% Chenin Blanc. Robe jaune or de belle intensité. Le nez est très concentré, fin et élégant avec une belle complexité de fruits blancs surmûris; dont des effluves vanillées rehaussent la finale. La bouche est extrêmement veloutée, complexe et riche avec une longue persistance.

Il aime les crustacés cuits, les Saint Jacques, les poissons grillés, les viandes blanches et certains fromages comme le Comté.

Les Blancs



Muscat Saint Jean de Minervois Domaine les Roumanis 2020 **50 Cl**

77 780

8.41 €

100 % Muscat Petits Grains. Belle robe jaune aux reflets dorés. Le nez exhale de fines notes de fruits frais (mangue, litchi). Bouche vive, fraîche et puissante. Tannins souples et soyeux, sublimés par des arômes de fleur blanches, de roses et de miel de romarin. Finale gourmande sur des arômes de figue fraîche.

Accompagne tout le repas; du foie gras au dessert.



Bourgogne, Macon Village Domaine Pardon 2023

71 805

14.89 €

Issu du cépage Chardonnay, ce vin a une robe or pâle. Au nez, il délivre de fines notes de fleurs blanches et de fruits mûrs. La bouche est riche et grasse; elle développe des arômes de fruits confits et des notes minérales.

Il est à servir dès maintenant sur des entrées, des poissons, crustacés, volailles à la crème et fromages de chèvre.



Jose Galo Rueda Verdejo 2025

79 753

10.18 €

100% Verdejo. Belle couleur jaune paille aux reflets verts. Le nez est typique avec des arômes de fruit jaune (ananas et pêche) et un peu d' anis. Vin riche et bien structuré avec beaucoup de fraîcheur et une agréable touche d' amertume.

A déguster en terrasse au soleil, mais aussi avec des salades fraîches, les poissons et les pâtes.



Les Pouilles, Cielo 3 Passo **Bio Vegan** 2025

79 707

10.57 €

Chardonnay et Garganega. Le nez présente des notes fruitées (fruits à noyaux), florales (fleurs des prés), mais aussi de noix grillées et de miel. Bouche douce, raffinée, agréable et pleine; presque crémeuse. Finale fraîche et croustillante.

Idéal à l' apéritif ou avec le Vitello Tonato, le saumon, le maquereau et les fromages à pâtes molles.

Les Rosés



Rosé Evasion **Bio** Domaine Sauveroy 2025

74 335

9.35 €

60 % Grolleux Noir, 20 % Grolleux Gris et 20 % Cabernet Franc. Robe rosée, aux reflets violins. Au nez, la fraîcheur des agrumes se conjugue à merveille avec les fruits rouge frais (groseilles, fraises et framboises). L' attaque en bouche est suave sur des saveurs de fruits rouges frais et de pomelo. Finale finement zestée.

Idéal à l' apéritif, avec les tapas, les salades, les fruits de mer, les viandes blanches et les légumes grillés.



Les Abruzzes, Cerasuolo DOC Domaine Gianni Masciarelli 2024

79 626

11.71 €

2022 1.5 L

79 623

23.08 €

Jolie robe limpide rose cerise. Le nez est raffiné. La bouche développe des notes de fruits rouges (cerises, cassis, baies et roses sauvages, ...).

Parfait à l' apéritif, mais aussi avec les charcuteries , les légumes chauds ou froids et les viandes rôties.



Les Rouges

Cuvée Antoine Joseph Pardon « Rouge Royal » 75 Cl

5.79 €

71 890

3 L

20.34 €

71 893

5 L

27.40 €

71 894



Ce vin élevé dans la tradition de nos chais, se pare d'une robe grenat profond. Le nez, expressif et persistant, livre des senteurs de fruits mûrs. La bouche révèle beaucoup de gras et des notes légèrement vanillées. Les tanins sont souples mais bien présents. Servir sur des viandes rouges en sauce, ainsi que sur des gibiers et fromages.

I.G.P. d' Oc Cabernet Syrah, élevé en fût de chêne, J. de la Ronceraie 2024

7.54 €

77 838



50% Cabernet Sauvignon et 50% Syrah pour ce vin à la robe rubis sombre et chatoyant. Arômes puissants et complexes avec des notes de petits fruits noirs (mûres), des notes boisées mêlant la vanille et la torréfaction. Bouche ample, souple et riche avec une longueur exceptionnelle.

Aime les gibiers, les viandes en sauce et les fromages affinés.

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

11.29 €

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.



Languedoc, Les Terrasses de Larzac **Bio** Domaine du Plan de l' Homme 2023

14.31 €

77 853



70 % Syrah, 20 % Grenache et 10 % Mourvèdre. Robe rouge intense. Nez sur des notes fruitées et épicées. Bouche gourmande sur les arômes de fruits noirs, de garrigues et de vanille. A déguster avec une viande savoureuse et les champignons.

Bordeaux, Haut Médoc Cru Bourgeois Supérieur Château Lestage Simon 2020

18.62 €

70 820



Robe d' un beau grenat profond, brillante et soutenue. Nez complexe, à la fois fruité et épicé, avec des notes de fruits noirs et d' épices. Bouche ample, équilibrée et puissante sur des arômes de mûres et de réglisse.

Accompagne avec élégance les viandes rouges, les gibiers, les fromages à pâte dure et les desserts à base de chocolat.

Bordeaux, Pauillac Fleur de Pedesclaux 2016

29.54 €

70 640



50 % Cabernet Sauvignon, 45 % Merlot et 5 % Cabernet Franc. Jolie robe rouge sombre. Ce vin offre un style tendre et doux, une matière gourmande et soyeuse. Ses arômes de fruits sont intense, croquant et savoureux.

Merveilleux avec les charcuteries, les viandes blanches, les viandes rouges, les grillades, le gigot d' agneau, le gibier et les fromages.

Les Rouges



Bordeaux, Moulis Château Maucaillou 2019

70 580

31.52 €

Robe somptueuse. Puissance aromatique subtile, agréable et fruitée. Bouche harmonieusement équilibrée, toute en finesse et en élégance aux saveurs très mures et concentrées. Finale toute en longueur, avec des tannins très fins, mais bien présents.

Parfait avec les viandes rouges grillées, les plats mijotés, les gibiers et les fromages à pâte dure.



Bourgogne, Marsannay En Montchenevoy Domaine Charlopin 2023

71 440

43.45 €

C' est un 100% Pinot Noir. Le nez est très minéral, presque iodé. La bouche est fruitée, souple, avec une belle finale fraîche, sur des arômes de petits fruits rouges acidulés.

Sublime la gigie de chevreuil, une lotte au chocolat, ...



La Sicile, Duca Di Saragnano Sicile Appassite 2024

79 652

12.97 €

Robe rouge foncé intense, avec des reflets violets. Nez sur des notes de fruits rouges mûrs et de confiture, relevés par des touches d' épices douces et de vanille. Bouche fruitée, ronde, corsée et veloutée. Tannins lisses pour une finale toute en longueur.

Ravira les viandes rouges, les gibiers et les fromages.



Le Piemont, Barbera d' Alba Domaine F.lli Alessandria DOC 2024

79 605

16.70 €

100 % Barbera. Belle robe violette aux reflets rubis. Arômes de fruits rouges mûrs et riches, tel que la cerise, la framboise et la prune. Notes de grillé, de chêne légèrement fumé et d' épices chaudes et exotiques. Quelques senteur de violettes et d' anis vert rehaussent toute la complexité de cette cuvée. Le vieillissement en petits fûts de chêne lui donne des arômes riches et une structure complexe.

Sera parfait avec les pâtes, les pizzas et les viandes grillées.