

# CARTE DES VINS



## VINS BLANCS



### Terres d'en haut IGP Hautes Alpes

(100 % Chardonnay)

### Côtes de Gascogne IGP

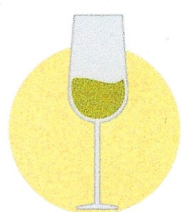
(vif et fruité)

### Pierrevert AOP

(Vin des Alpes de Hautes Provence)

le pichet : 5,5 € (25cl) et 9,5 € (50cl)

le verre : 3,5 € (15cl)



### Luberon AOC Grand Marrenon

25 € la btle 75cl

Robe jaune pâle avec des reflets argentés. La palette exprime un registre floral et fruité sur des nuances de fleurs blanches complétées par des notes de pêches jaunes bien mûres. La perception du boisé est légère et bien intégrée. L'ensemble est fringant sur un bon gras relavé par un support acide de bel éclat. (Grenache Blanc, Vermentino, Roussanne)

### « LE COUP DE CŒUR LOCAL »

### Domaine des Treilloux (IGP Hautes-Alpes) BIO 22 € la btle 75cl

Nez intense, minéral, fleuri (rose, acacia) et fruité (agrumes, pêche blanche). Le fruit mûr (poire compotée) s'impose en bouche, rehaussé par une fraîche minéralité en finale. (100% Chardonnay)



### Grand conseiller Reserve Chardonnay Bouchard Ainé & Fils 25 € la btle 75cl

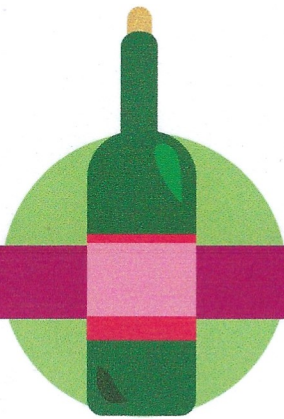
Or brillant aux reflets verts. Il révèle des arômes floraux et fruités. Ce vin complexe se démarque par son boisé brioiché et beurré. Finale ample et persistante. (100% Chardonnay)



### Savigny les Beaune 2022 Domaine FX Delorme 49 € la btle 75cl

Sa couleur jaune pâle, son nez extraordinaire et fruité. En bouche, c'est une excellente rondeur, un bel équilibre avec une belle tenue.

Un Chardonnay dans toute sa splendeur.



## VINS ROSES

### Pierrevert AOP BIO Château Saint Jean Les Vannades

22 € la btle 75cl

Sous sa couleur rosée éclatante se dessinent de subtils arômes de violette, de citron et de fruits exotiques. La bouche est fraîche, intense, souple.

Grenache, Syrah, Cinsault



### Vin de Pays, Ardéchois

le pichet : 5,5 € (25cl) et 9,5 € (50cl)

le verre 3,5 € (15cl)

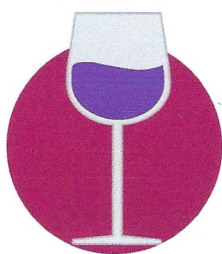


### Côtes de Provence AOP Château Reillanne « Grande Réserve » (Vin certifié Terra Vitis)

Belle longueur et beaucoup de gourmandise

Grenache, Cinsault, Rolle

24 € la btle 75cl



### Bandol Domaine Vigneret (Appellation Bandol Protégée)

Olivier Pascal Vigneron Indépendant

Mourvèdre, Grenache, Cinsault et Carignan

30 € la btle 75cl



### Bandol Les Voiles (Appellation d'Origine Protégée)

26 € la btle 75cl

Robe rose melon d'une belle intensité.  
Nez légèrement épicé, fruité marqué par les agrumes.  
En bouche, le vin est gras et rond au bel équilibre.

Mourvèdre, Grenache, Cinsault



## VINS ROUGES



**Vin des Hautes-Alpes**  
(Cave des Hautes Vignes)

le pichet : 5,5 € (25cl) et 9,5 € (50cl)  
le verre : 3,5 € (15cl)

**M de MANON IGP (Hautes-Alpes) 100% Merlot**  
(Domaine de Tresbaudon)

22 € la btle 75cl  
16 € la btle 50 cl

Fitou Vieilles Vignes 2018 AOP Cuvée Prestige (Guide Hachette des vins)	21 € la btle 75 cl
Parfum de Schistes 2020 AOP Faugères	21 € la btle 75 cl
Domaine des Hauts de Sanziers 2021 AOC Saumur Champigny	21 € la btle 75 cl
Le Bordeaux de Maucaillou 2016	22 € la btle 75 cl
Plan de Dieu 2021 AOP (Domaine Lebrun)	22 € la btle 75 cl
2019 AOP (Domaine Lebrun)	24 € la btle 75 cl

**« LE COUP DE CŒUR du patron »**

Grand Marrenon Luberon 2019 AOC (élevé en fut de chêne)	25 € la btle 75 cl
Bourgogne Pinot noir 2020 - Bouchard Ainé et fils	25 € la btle 75 cl
Pierrevert 2018 AOP - Domaine de la Blaque - BIO	25 € la btle 75 cl
Côtes de Provence 2016 AOP – Château du Rouet	28 € la btle 75 cl
Terrasses du Larzac 2018 Château La Sauvageonne (G.Bertrand)	30 € la btle 75 cl
Crozes Hermitage 2019 sans sulfites ajoutés (Cave de Tain)	30 € la btle 75 cl
Saint-Emilion Grand Cru 2018 – Château Chevalier Lescours	30 € la btle 75 cl
Haut Médoc - Les Allées de Cantemerle 2016 - AOC (Second vin du château de Cantemerle 5eme cru classé cité au Guide Hachette des vins 2020)	39 € la btle 75 cl
Beaune Vieilles Vignes 2018 AOC – Domaine Delagrangue	42 € la btle 75 cl
Saint-Estèphe - Château Haut Coteau 2015 - AOC (Ce vin puissant, concentré et charpenté est cité au Guide Hachette des vins 2019)	49 € la btle 75 cl

***N'hésitez pas, nous sommes là pour vous conseiller dans votre choix.***