

Le Rosé

- ★ AOP Côtes-de-Provence
Villa Vallombrosa (2018) 4,00 €
Un nez intense aux notes de pêche et d'épices révèle un rosé sec et vif en bouche.



Du côté des Blancs

- ★ AOP Sancerre blanc
Blanc sec Loire
Domaine La Clef du Récit (2018) 4,80 €
Vin élégant, au nez délicat et fruité avec des notes de poire, de chèvrefeuille et de fleur de citronnier.
- ★ AOP Muscadet Sèvre et Maine
Blanc sec Loire
Domaine Bruno Cormerais (2016) 5,00 €
Muscadet offrant une belle alliance entre des notes de poire et de chèvrefeuille.
- ★ AOP Chablis
Blanc sec Bourgogne
Domaine du Chardonnay (2016) 5,00 €
Vin blanc sec avec une belle attaque fruitée et à forte minéralité
- ★ AOP Côtes-du-Rhône
Blanc sec tendre Rhône
Le Clos des Saumanes (2018) 8,00 €
Des notes de violette, d'abricot et de pêche qui précèdent une bouche vive et fruité, à la belle minéralité
- ★ AOP Sauternes
Blanc moelleux Bordeaux
Château de Malle 2nd cru classé (2012) 8,00 €
Vin liquoreux, aux notes d'orange confite et de pain d'épices qui révèle un parfait équilibre sucre-acide.
- ★ AOP Jurançon
Blanc moelleux Sud-Ouest
Domaine Cauhapé (2017) 8,00 €
Cuvée 100% Petit Manseng révèle des notes d'ananas et de fruits exotiques.
- ★ AOP Pessac-Léognan
Blanc sec Bordeaux
Château Carbonnieux
Grand cru classé (2016) 9,00 €
Un vin qui saura surprendre par sa richesse et son équilibre entre minéralité et fruité aux arômes d'agrumes (zeste d'orange), de chèvrefeuille et d'ananas,



La palette de Rouges

- ★ AOP Crozes-Hermitage
Rouge charnu Rhône
Domaine Laurent Habrard (2018) 4,80 €
Les arômes de confitures de mûres et de framboises côtoient des notes mentholées pour un nez intense, frais et fruité.
- ★ AOP Bourgogne
Rouge souple Bourgogne
Domaine Camu Frères (2018) 4,50 €
Nez délicat aux arômes de kirsch et de framboise avec dominantes de fruits rouges s'accompagnant de notes légèrement florales.
- ★ AOP Saint-Emilion Grand Cru
Rouge charnu Bordeaux
Château de Béchaud (2016) 5,00 €
Vieux Merlot avec un joli nez, fruité et intense ; des arômes de mûre et de cassis se mêlant aux notes de torréfaction.
- ★ AOP Saumur Champigny
Rouge souple Loire
Domaine de Nerleux (2017) 5,00 €
Le cassis, typique du Cabernet Franc, côtoie de jolies notes de pivoine pour un vin d'une belle ampleur.
- ★ AOP Côtes de Bourg
Rouge corsé Bordeaux
Château le Clos du Notaire (2015) 5,00 €
Une cuvée qui exhale des arômes de réglisse, de cacao et de cèdre. La dominante de Merlot révèle une bouche à l'attaque souple, légère et fruitée.
- ★ AOP Pomerol
Rouge charnu Bordeaux
Domaine de la Rose Figeac (2016) 8,00 €
Intense et mentholé, le nez de ce Pomerol révèle des notes de sous-bois, qui s'accompagnent en fin, de légères notes de pivoine.
- ★ AOP Côte-Rôtie
Rouge charnu Rhône
Domaine Pichat (2017) 8,00 €
Vin rouge charnu, à la texture soyeuse. Le nez présente des notes poivrées, accompagnées de cassis et d'eucalyptus.
- ★ AOP Margaux
Rouge souple Bordeaux
Château Dauzac
Grand cru classé (2016) 16,00 €
Un nez concentré aux notes de confiture de cassis, de cèdre et à la finale boisée et une dégustation offrant un subtil équilibre entre opulence et fraîcheur
- ★ WO Hemel-en-Aarde
Rouge souple Afrique du Sud
Bouchard Finlayson (2018) 7,00 €
Pinot noir aux notes de fraise, de framboise et de poivre.

