

Bordeaux Rouge Médoc

<u>Bourbon La Chapelle</u>		AOC	4 290
<i>45% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 7% Cabernet Franc, 2nd vin du Cht Castéra. Finement tannique, rond et souple.</i>			
<u>Château Castéra</u>	2015	Cru Bourgeois Supérieur	6 900
<i>Cabernet Sauvignon et Merlot, élevé en barrique. Arômes légers floraux, notes grillées. Tanins souples, discrètement boisé, bien équilibré.</i>			
<u>Château Clarke</u>	2013	AOC	10 400
<i>Robe pourpre intense, liseré violine. Notes de fruits mûrs, de cassis et cerise griotte, fines notes torréfiées et épicées. Attaque, franche et savoureuse. Structure tannique dense. Longue persistance aromatique en finale. Un vin remarquable.</i>			
<u>Alexandrin de Castera</u>	2009	AOC	12 900
<i>Cuvée Premium du Château Castéra, vin puissant aux arômes de cuir et tanins prononcés. Belles saveurs boisées.</i>			

Bordeaux Rouge Saint Estèphe

<u>Château Petit Bocq</u>	2014	Cru Bourgeois Supérieur	10 300
<i>Le cacao se mêle au pruneau, la réglisse épouse les notes torréfiées longtemps persistant en finale, tanins parfaitement fondus, interminables effluves vanillés.</i>			
<u>Frank Phélan</u>	2013	AOC	10 900
<i>Second vin de l'excellent Cru Bourgeois Phélan Ségur, Délicatement bouqueté, c'est un vin fin, souple et élégant. Il sait très vite exprimer tout son charme.</i>			
<u>Château Cos Labory</u>	2015	AOC	14 900
<i>Vignes de plus de 40 ans. Robe foncée soutenue. Bouquet de grande classe notes de café, kirsh. Arômes épicés et boisés, tanins veloutés. Très harmonieux.</i>			
<u>Château Cos D'Estournel</u>	1999	2nd Cru Classé	48 900
<i>Vin puissant et charpenté à l'image des Saint-Estephe. Notes généreuses et très raffinées de chêne, nuances d'épices, de moka. Caractère de fruit noir liquoreux, de prune, de chêne, beaucoup de profondeur.</i>			

Bordeaux Rouge Pauillac

<u>Château Chartrons des Ormes</u>	2015	AOC	10 900
<i>Sélection hors norme issu d'un très grand vin. Belle complexité, autant au nez qu'en bouche, le nez exalte les fruits cassis, fraise, sur un boisé fin vanillé. En bouche, il est corsé, fruité, plein et distingué.</i>			
<u>Echo de Lynch Bages</u>	2011	AOC	18 900
<i>Il se caractérise par ses tanins fins, un boisé léger et fondu, une texture soyeuse en bouche et une agréable complexité.</i>			

Bordeaux Rouge Saint Julien

<u>Les Fiefs de Lagrange</u>	2013	AOC	13 200
<i>La domination du Cabernet-Sauvignon offre un bouquet aromatique de raisins très mûrs, des notes boisées et fumées.</i>			

Bordeaux Rouge Margaux

<u>La Sirène De Giscours</u>	2014	AOC	13 700
<i>Issue des vignes les plus jeunes, la Sirène de Giscours fait l'objet d'une sélection très rigoureuse. A l'image du Grand Vin, elle offre aux amateurs le charme de sa jeunesse et toute la générosité de son terroir.</i>			
<u>Château Rauzan-Ségla</u>	2015	2er Cru Classé	28 600
<i>Excellente exposition, un terroir de graves fines et profondes d'argile, un encépagement typiquement margalien.</i>			
<u>Pavillon Rouge</u>	2007	AOC	39 500
<i>Le second vin de Cht Margaux dont il conserve l'élégance. Le bois se marie au raisin pour apporter au bouquet des touches de vanille et d'épices, le palais découvre des notes de tabac, cuir, cerise. Complexe, bien construit. Authentique.</i>			
<u>Château Giscours</u>	2010	AOC	39 500
<i>Attaque dense, milieu de bouche ample, suave et tannique, petite rondeur, final épicé</i>			

Bordeaux Rouge Pessac Leognan

<u>Le Petit Dada De Rouillac</u>	2017	AOC	5 900
<i>Second vin de Cht Rouillac, ce vin vous invite à la gourmandise. Merlot et Cabernet Sauvignon donnent un assemblage fruité expressif et très accessible.</i>			
<u>Château Le Sartre</u>	2012	AOC	8 950
<i>Mélange de fruits rouges murs avec quelques notes de pivoine, attaque souple, bouche fine et soyeuse aux arômes de fruits noirs.</i>			
<u>Château Baret</u>	2016	AOC	8 950
<i>Vin au notes de fraises et framboises, élégant, avec des tanins soyeux, caractéristique du grand terroir Pessac -Léognan.</i>			
<u>Château Ferran</u>	2014	AOC	9 900
<i>Typique des vins de Pessac : fruits très murs, notes de torrèfaction, de boisé et de gateaux secs, le vin forme un bel ensemble fondu et bien équilibré.</i>			
<u>La Croix De Carbonnieux</u>	2015	AOC	9 900
<i>2ème étiquette du Château Carbonnieux, cru classé de Pessac Léognan, ce flacon se distingue par sa structure fine et fruitée (cerise, petits fruits rouges à noyaux).</i>			
<u>Château Larrivet Haut Brion</u>	2015	AOC	15 900
<i>Arômes de fruits très murs, cassis, cerises, mûres, se conjugent avec des notes flatteuses de torrèfactions et d'épices. une finale longue et harmonieuse aux tanins fondus</i>			

Bordeaux Rouge Graves

<u>Château De L'Hospital</u>	2017	AOC	5 800
<i>Elevé en barrique de chêne Français. Couleur dense aux reflets pourpres, nez de pruneau, cassis, cerise, saveurs denses, souples de fruits noirs, tanins soyeux arrondis par le Merlot (85 %).</i>			

Bordeaux Rouge Saint Emilion

<u>Château Vieux Guinol</u>	2016	AOC	7 900
<i>Merlot dominant, sensation de fruits rouges (cerise noire), parfums fumés et de pain grillé, vin élégamment boisé et bien charpenté</i>			
<u>Château Saint Georges</u>	2015	AOC	12 300
<i>Beau rubis pourpre, de bonne saturation. Des notes fruitées très pures de crème de bleuets, de cassis, de chêne épicé et de vanille pure, accents cuirés. Bouche pleine, bonne maturité, une belle fermeté tannique, saveurs très pures et persistantes.</i>			
<u>Petit Figeac</u>	2013	AOC	14 900
<i>Second vin du célèbre Château Figeac, il se distingue par son élégance et sa richesse aromatique. Un boisé présent et bien maîtrisé laisse place à de belles notes de fruits noirs (cassis, mûres).</i>			
<u>Château Laroque</u>	2014	Grand Cru Classé	15 200
<i>D'une rare complexité encore cachée derrière des tanins bien présents, c'est après une brève aération que l'on retrouve sa palette aromatique mêlant les fruits rouges aux épices</i>			
<u>Château La Serre</u>	2010	Grand Cru	15 980
<i>Robe noire soutenue aux reflets violacés, nez aux notes torrèfiées, tanins puissants et élégants, fruits noirs, bois humides, noix vertes.</i>			
<u>Château Bellevue Mondotte</u>	2002	AOC	36 480
<i>Cépages Merlot 90 %, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc, intensités dans les arômes de fruits noirs, truffe, encre. Palais opulent, velours, texture assez concentrée, mérite sa carafe aux fins d'oxygénation.</i>			
<u>Château Figeac</u>	2005	1er Grand Cru Classé B	59 800
<i>Robe bordeaux foncé. Le bouquet exprime sa complexité et sa richesse. La bouche est chaleureuse, charpentée par des tanins serrés qui se fondent avec l'âge. Ce millésime confirme une vraie régularité dans les grandes années.</i>			

Bordeaux Rouge Pomerol

<u>Le Petit Clocher d'Argent</u>	2013	AOC	9 300
<i>Les notes fruitées donnent un vin frais et gouleyant, accessible dès à présent. Légères touches boisées apportant une belle structure</i>			
<u>Château La Pointe</u>	2011	AOC	10 900
<i>Ce vin est charmeur, fruité et fin. Les tanins sont fins et la bouche souple. C'est un vin qui mérite d'attendre quelques années en cave pour donner le meilleur : un vin au boisé léger, souple et fruité</i>			
<u>Château de Sales</u>	2014	AOC	13 400
<i>C'est un excellent millésime. Nez fruité et floral. L'attaque est aromatique marquée par des notes de cassis, avec une pointe épicée. Les tanins sont biens présents, mais souples et dénués d'agressivité</i>			

Bordeaux Blanc-Rosé

<u>Clos des lunes – Lune Blanche</u>	2017	AOC	4 900
<i>Assemblage de Sémillon et de Sauvignon blanc, situé sur les terroirs de Sauternes. Intenses arômes de pêche blanche, de miel et d'abricots.</i>			
<u>Château Coutet (Barsac)</u>	2004	Grand Cru	15 280
<i>Ce vin liquoreux élevé en barriques neuves développe un joli bouquet d'aubépines, notes d'agrumes confits. Vin gras, concentré. Une référence dans le Sauternes.</i>			

Bourgogne Rouge

<u>Bourgogne Pinot Noir Aegerter</u>	2018	AOC	5 900
<i>Le Bourgogne Pinot Noir présente une robe riche en couleur. Au nez, le bouquet s'ouvre sur une corbeille de petits fruits rouges et noirs (fraise, cerise, cassis, myrtille). C'est un vin très vivant en bouche et structuré</i>			
<u>Bourgogne Montre Cul</u>	2018	AOC	6 800
<i>Délicates notes de framboises, de cerises et de canneberges flottent sur de belles acidités et minéralités ce qui en fait un excellent Bourgogne.</i>			
<u>Bourgogne Côtes d'Auxerre La Manufacture</u>	2018	AOC	6 900
<i>Vin très gouleyant, les arômes de fruits frais se mêlent à des notes acidulées dans un résultat incroyablement gourmand</i>			
<u>Bourgogne Cuvée Latour</u>	2017	AOC	7 000
<i>Cépage Pinot Noir</i>			
<u>Marsannay Les Longeroies Vieilles Vignes</u>	2017	AOC	9 400
<i>Situé sur le nord de la côte de Nuits, le pinot noir exprime ici toute sa délicatesse. Le vin est très souple, sur des arômes de fruits rouges frais</i>			
<u>Volnay Domaine Bouley</u>	2018		10 900
<i>Grand vin digne représentant de la Côte de Beaune. Les tannins sont très délicats et particulièrement ronds. L'aromatique est très subtile et d'une grande complexité.</i>			
<u>Chambolle Musigny 1er Cru Les Charmes</u>	2015	1er Cru	19 900
<i>Robe rubis profond. Le nez est charmeur entre les fruits rouges (cassis, mûres) auxquels se mêlent des notes d'épices douces sur un fond délicatement boisé. La bouche est pure, fine, délicate et enveloppante</i>			
<u>Nuit Saint Georges Les Vaucrains</u>	2009	1er Cru	25 000
<i>Arrivant à maturité, cette cuvée illustre le potentiel bourguignon, puissant mais délicat. La maison Jadot délivre ici un Pinot Noir taillé pour la gastronomie. La finesse du fruit est associée aux épices douces et aux tannins soyeux.</i>			

Bourgogne Blanc

<u>Bourgogne Aligoté Latour</u>	2017	AOC	5 500
<i>Cépage Aligoté, fraîcheur et vivace, arômes notes florales, acidité légère, saveurs coulantes.</i>			
<u>Petit Chablis La Manufacture</u>	2018	AOC	7 900
<i>Ce vin se caractérise par une belle vivacité en bouche, nous retrouverons des notes de fruits blancs et d'agrumes, note minérale et en finale une belle rondeur</i>			
<u>Chablis Laroche</u>	2018	AOC	8 300
<i>Cépage Chardonnay. Vin limpide à robe d'ort-vert, minéral et vif en bouche, saveurs de noisette.</i>			
<u>Pernand Vergelesses</u>	2015	AOC	9 450
<i>Les arômes de fleurs blanches (aubépine, acacia) annoncent avec le temps l'ambre et le miel, les épices encore. Au palais, un vin sec et vif, harmonieux et très aimable.</i>			
<u>Chablis 1er Cru Forests La Manufacture</u>	2018	1er Cru	9 500
<i>Nez puissant, miel et beurre, somptueusement fruité et mûr, charpente minérale et fraîcheur, long en bouche, finale très soyeuse. Un grand plaisir de dégustation.</i>			
<u>Meursault 1er Cru Goutte d'Or</u>	2009	AOC	19 400
<i>Nez riche et ouvert, ce vin offre des notes florales et légèrement boisées. D'une rondeur et d'une longueur éblouissante, c'est assurément un digne représentant des grands vins blancs de Bourgogne</i>			

Beaujolais Rouge

Beaujolais Village	AOC	4 200
<i>Arômes intenses de petits fruits rouges et noirs frais, très fruités. en bouche, il est un vin rond et bien équilibré avec des tanins soyeux.</i>		
Brouilly Les Saburins (Latour)	AOC	6 700
<i>Cépage Gamay, fruité</i>		

Côtes du Rhône Rouge

Côtes du Rhône Reserve Perrin	2017	AOC	4 900
<i>Assemblage de grenache, syrah et mourvèdre, un Côtes du Rhône fruité et puissant avec de beaux tannins</i>			
Côtes du Rhône Village "Vinsobres" Perrin	2017	AOC	5 500
<i>On retrouve la syrah et le grenache qui situés sur un vignoble en terrasse et en altitude conféreront au vin de la finesse et de la puissance</i>			
Côtes du Rhône Village Vinsobres	2017	AOC	5 500
<i>Issu de syrah et grenache ce vin est charnu, au nez des notes de petits fruits noirs et d'épices, un vin de caractère</i>			
Côtes Rhone Village Rasteau	2017	AOC	6 500
<i>Commune Rasteau, cépage grenache, fin et puissant arômes de fruits rouges.</i>			
Côtes du Rhône Les Cassagnes de la Nerthe	2016	AOC	7 900
<i>Issu d'un assemblage de majorité de Grenache complété par la Syrah, ce vin du Vaucluse exprime richesse et générosité. Des arômes de fruits noirs et un côté boisé bien maîtrisé</i>			
Les Candives	2018	IGP	7 900
<i>La Syrah s'exprime sur sa jeunesse avec des notes de fruits rouges et noirs et d'épices, en bouche c'est un vin rustique et gourmand</i>			
Saint Joseph Chapoutier	2016	AOC	9 600
<i>Elevé en fûts de chêne. Le Syrah exhale la violette, le cassis. Attaque souple, finale longue et épicée.</i>			
Gigondas Chapoutier	2017	AOC	9 900
<i>Originaires du Vaucluse, l'assemblage est composé de Grenache, Syrah, Mourvèdre et Cinsault. C'est un vin puissant et délicat à la fois. Arômes de confitures de fraises, poivre et légères touches boisées.</i>			
Crozes-Hermitage Domaine Combier	2017	AOC	9 900
<i>La syrah s'exprime tout en finesse sur des notes d'épices et de poivre, belle structure attaque souple et tanins délicats</i>			
Crozes Hermitage Les Varonniers Chapoutier	2016	AOC	12 100
<i>Elaboré à partir des plus vieilles vignes de Crozes-Hermitage. Ample et ferme, tannins puissants, finale confiturée et vanillée.</i>			
Châteauneuf-Du-Pape Chapoutier	2016	AOC	12 450
<i>L'assemblage de cépages est une caractéristique de l'appellation. Il est principalement de Grenache et une plus faible proportion de Syrah et de Mourvèdre. Le Grenache est un cépage vecteur de sucrosité apportant élégance, tanins soyeux et grande finesse.</i>			
Châteauneuf Du Pape Dom du Vieux Télégraphe	2015	AOC	14 900
<i>Une belle couleur soutenue avec beaucoup de brillance, riche et complexe sur des tons de fruits rouges. Élégance et rondeur sont remarquables.</i>			
Cote Rôtie Guigal	2015	AOC	15 500
<i>Robe grenat noir, très sombre, mêlant des notes de mûre, de violette, de poivre, de réglisse. Bouche très présente, équilibrée, dominée par un fruit bien mis en valeur par l'élevage sous bois. Grande finesse</i>			
Châteauneuf du Pape Château de Beaucastel	2013	AOC	16 500
<i>L'appellation assemble les treize cépages autorisés, nous retrouvons des notes intenses de fruits noirs, de cuir et de tabac, avec beaucoup de complexité la bouche est généreuse et ample, les tanins sont riches et soyeux</i>			
Hermitage La Chapelle Jaboulet	1995	AOC	25 000
<i>Issu de la prestigieuse colline de l'Hermitage, le cépage Syrah exprime tout son potentiel aromatique sur cet excellent millésime. Les arômes de poivre noir se mêlent à la truffe et champignons sauvages</i>			

Côtes du Rhône Blanc

<u>Côtes du Rhône Guigal</u>	2018	AOC	5 950
<i>Une explosion de saveurs, la fraîcheur naturelle donne un vin tendu et très aromatique.</i>			
<u>Crozes-Hermitage Les Rousses Yves Cuilleron</u>	2018	AOC	9 900
<i>Robe intense de couleur or ce vin est élaboré à partir du cépage Marsanne le nez fruité sur des notes de pêche et de fleurs blanches, la bouche est aromatique avec une belle fraîcheur en finale</i>			
<u>Crozes-Hermitage Laurent Combier</u>	2018	AOC	9 900
<i>Issu de la Marsanne le nez est puissant et aromatique sur des notes de fruits à chair blanche, la bouche est ample avec une pointe de minéralité.</i>			
<u>Saint-Joseph Stéphane Montez</u>	2018	AOC	14 900
<i>Assemblage de Roussane et Marsanne, robe or paille avec des notes puissantes de fruits du verger et de fleurs tel acacias et aubépine, c'est un vin gras avec une belle minéralité en bouche</i>			
<u>Condrieu Guigal</u>	2018	AOC	15 450
<i>La robe est de couleur or soutenu. Le nez est très aromatique : fruit exotique, ananas, fleur d'acacia, litchi, pêche, abricot. La bouche est ronde, pleine, très longue avec une finale vanillée.</i>			
<u>Condrieu La Combe de Mallevall</u>	2017	AOC	16 900
<i>Issu du cépage Viognier cette cuvée affiche une belle complexité aromatique sur des notes de fruits exotiques, très élégant avec beaucoup de finesse</i>			
<u>Hermitage BLANC Le Meal Chapoutier</u>	2008	AOC	24 500
<i>Très grand vin blanc de garde issu du cépage Marsanne de vignes âgées de plus de 50 ans. Concentré, dense avec une belle fraîcheur exotique, notes d'amandes grillées. Un exemple d'équilibre</i>			

Côtes du Rhône Rosé

<u>Tavel Bearevoir Chapoutier</u>		AOC	6 900
<i>Cépage Grenache, belle robe rubis, fruits rouges mûrs, rond harmonieux sur noyaux de cerise, finale épicée.</i>			

Loire Rouge

<u>Saumur Champigny (Sauvion)</u>	AOC	4 800
<i>Cabernet franc, léger</i>		
<u>Saint Nicolas Bourgueil (Sauvion)</u>	AOC	4 900
<i>Attaque en bouche élégante et fraîche à la fois, vin rouge tout en finesse, milieu de bouche soyeux, très belle longueur.</i>		
<u>Chinon Domaine Charles Pain cuvée Prestige</u>	AOC	5 900
<i>Du fruit et de la fraîcheur, avec au nez de beaux fruits noirs et rouges frais. La bouche se veut attachante et ample, avec des tanins encore présents, mais avec de la longueur et de la fraîcheur.</i>		
<u>Sancerre Langlois Château</u>	AOC	6 900
<i>Cépage Pinot Noir, aromatique et équilibré. Très fruité, il accompagnera les poissons tout comme les viandes blanches.</i>		

Loire Rosé

<u>Cabernet D'Anjou La Planchelière " Bonnet "</u>	AOC	4 200
<i>Vin rosé agréable, d'une fraîcheur étonnante avec un nez vif de framboise et de groseille.</i>		
<u>Sancerre Les Romains - Gitton</u>	AOC	6 180
<i>Joli rosé foncé, arômes de fruits rouges, rond gras et fruité, belle persistance en bouche</i>		

Loire Blanc

<u>Muscadet Sur Lie Cht Du Cléray</u>	AOC	5 500
<i>Cépage Melon de Bourgogne, arômes de fleurs blanches et d'agrumes, fruité, aromatique.</i>		
<u>Chinon Blanc « Cuvée Blanche » Domaine Charles Pain</u>	AOC	5 900
<i>Issu du Chenin blanc ce vin développe des notes de fruits blancs et fleurs blanches, en bouche belle minéralité et fraîcheur</i>		
<u>Saumur Les Poyeux</u>	AOC	7 500
<i>Grand vin blanc issu du cépage Chenin blanc. Puissant et rond, il est équilibré par une finale tout en fraîcheur typique des blancs de Saumur. A découvrir</i>		
<u>Sancerre Les Montachins</u>	AOC	7 600
<i>Sauvignon blanc sur calcaire. Senteurs d'agrumes et notes florales au nez. Au palais, la pierre à fusil caractéristique se conjugue aux notes de fruits exotiques et d'abricot.</i>		
<u>Pouilly Fumé Les Foltières</u>	2017 AOC	7 700
<i>Cépage Sauvignon Blanc Fumé, agréables notes florales, le terroir procure une certaine fermeté devenant qualité allée à la fraîcheur, finale ronde.</i>		
<u>Baron De L Pouilly Fumé</u>	2014 AOC	16 400
<i>Livrée or vert lumineux, parfum fumé typique du Sauvignon, bouquet d'herbes et de végétaux, fleurs blanches, bouche ronde et fraîche, grande persistance. Exceptionnel.</i>		

Languedoc Rouge

Les Vignes de Bila-Haut		AOC	4 400
<i>Belle robe grenat foncé, nez de cerises noires. En bouche, le vin est charnu, bien structuré, avec la chaleur et le sauvage des terroirs du Roussillon</i>			
Le versant Pinot Noir		IGP	4 900
<i>Vin rouge léger, fin et délicat, originaire de l'Aude. Arômes de cerises noires, très gourmand.</i>			
Tesselae Carignan		IGP	4 900
<i>Belle robe couleur cerise noire. Nez intense sur le fruit, notes de mûre et de groseille. Vin charnu, harmonieux, d'une belle structure</i>			
La Tire Fitou	2018	IGP	5 900
<i>Notes intenses de fruits rouges tel la myrtille et la mûre, de poivre noir, les tanins sont fins et élégants</i>			
Les Creisses	2018	IGP	5 900
<i>Il jaillit de sa couleur rouge pourpre et brillante, des parfums mûrs et précis de fruits rouges.</i>			
Château Les Pins	2014	AOC	6 400
<i>Vin riche avec une concentration tannique bien présente. Le nez complexe est marqué par des arômes de fruits rouges murs.</i>			
Château Saint-Roch cuvée Chimères	2016	AOC	6 900
<i>Issu de l'assemblage de vieilles vignes de Grenache, Carignan et Syrah. Vin puissant et concentré, des raisins amenés à pleine maturité donnent un vin aux arômes de fruits noirs et de griottes à l'alcool</i>			
Château de Rey Galets Roulés	2016	AOC	7 900
<i>Magnifique exemple d'une vinification et d'une extraction douce et maîtrisée. Très souple, il exprime les petits fruits rouges et les épices douces. Le fruit est éclatant</i>			
Chemin de Moscou	2016	AOC	8 500
<i>Nez intense de fruits noirs et d'épices, note de violette, belle persistance aromatique en bouche et tanins présents</i>			
Mas Daumas Gassac	2014	AOC	12 500
<i>Un des grands crus du Languedoc, c'est un assemblage majoritaire de Cabernet-Sauvignon complété de variétés rares. Vin de garde par excellence</i>			
Les Brunes	2017	IGP	12 900
<i>Belle robe. Nez d'eucalyptus. Nez rustique d'écorces d'oranges, avec un côté quinquina. En bouche, c'est tannique, riche et concentré. Vin qui a beaucoup de matière, Assez long en bouche, et persistant aromatiquement.</i>			

Provence Blanc et Rosé

La Malice de Thais	2017	AOC	4 400
<i>De couleur pâle ce rosé à un nez très fruité sur des notes de litchis et d'agrumes, la bouche est vive avec une finale toute en rondeur</i>			
Le Saint André De Figuières		IGP	4 400
<i>Rosé frais et très désaltérant, parfait pour l'été. Très belle couleur rose saumonée, la bouche est pleine de charme avec un côté acidulé qui rend l'ensemble très agréable</i>			
Bandol Domaine Olivette		AOC	6 900
<i>Flatté par sa robe légère, aux reflets orangés, ce vin est un subtil mariage de fleurs et de fruits rouges. Sa bouche fruitée, nerveuse est rafraîchissante et son équilibre harmonieux la rend séduisante</i>			
M de Minuty		AOC	6 900
<i>Vin délicat aux reflets roses bleutés légers, notes d'agrumes et nuances minérales. Palais fruité et harmonieux, un rosé de prestige</i>			
Château des Ferrages Les Infirmières	2017	AOC	7 900
<i>Issu de Clairette ce vin est d'une complexité aromatique avec des arômes de fruits blancs et des notes minérales, c'est un vin riche et puissant harmonieux en bouche avec une belle acidité</i>			
Clos Mireille Blanc de blancs	2014	AOC	9 800
<i>Heureuse rencontre des cépages Sémillon et Rolle qui se marient entre rondeur et fraîcheur. Délicatement acidulé, il dégage des arômes de fruits exotiques avec une finale portée sur le miel</i>			

Alsace Rouge

<u>Pinot Noir Louis Klipfel</u>	2017	AOC	5 900
<i>Le pinot noir élevé en barrique bourguignone sur le terroir Alsacien, nous donne un vin élégant avec des notes de fruits rouges, c'est un vin avec beaucoup de fraîcheur</i>			

Alsace Blanc et Rosé

<u>Gewurztraminer Hugel</u>	2016	AOC	6 800
<i>Tonalité d'arômes de fleurs, violettes, rose subtile, Canaille, sec à l'attaque rafraîchissante, claire, qui appelle à boire tout en ayant un final caressant, tendre, avec de la tenue et une opulence bien intégrée.</i>			
<u>Riesling Hugel</u>	2016	AOC	6 800
<i>Robe aux reflets vert clairs, Très fruité et floral, pur et franc expressif, Référence idéale de Riesling sec. En fin de bouche une explosion fruitée et parfumée tout en étant gouleyant et désaltérant.</i>			

Languedoc Blanc

<u>Chardonnay Les Enfants Terribles</u>	2019	IGP	3 900
<i>Chardonnay sans élevage en barrique ce qui lui confèrent une belle fraîcheur, on retrouve des notes de pêche et fruits exotiques</i>			
<u>Cha-Cha-Cha Pays d'Oc</u>		IGP	4 800
<i>100% Chardonnay. Issu de l'Hérault, partiellement fermenté en barriques, il exhale des notes de fruits tropicaux, d'épices douces, de vanille et d'agrumes.</i>			
<u>Cadireta Côtes Catalanes</u>		IGP	4 800
<i>100% Chardonnay élevé sur des bourbes de Viognier. Nez très aromatique, forte densité. Pointe de vanille au nez sur les arômes de fruits murs (banane, fruits exotiques...) La bouche est ample, bien structurée, finale sur la fraîcheur</i>			
<u>Viognier La Chevalière Pays d'Oc</u>	2019	IGP	4 900
<i>Le viognier est un cépage très aromatique, nous retrouverons des notes épicées et florales avec beaucoup de fraîcheur</i>			
<u>Muscat d'Alexandrie Cuvée C29</u>		IGP	5 500
<i>Vin demi-sec, de plaisir immédiat. Le nez est très expressif sur le raisin frais, le miel et l'ananas. Le sucre résiduel est parfaitement équilibré par une finale tout en fraîcheur</i>			
<u>Figure Libre Domaine Gayda</u>	2018	IGP	5 900
<i>Issu de la rencontre du Grenache blanc, Maccabeu, Marsanne et Roussanne, belle complexité aromatique sur des notes de fruits blancs, légèrement épicé et boisé, la bouche est puissante et finale sur la fraîcheur</i>			
<u>Château Les Pins</u>	2014	AOC	6 400
<i>Très riche en arômes, il dégage aussi de subtiles notes de vanille. Au final, une expression tout en douceur du grand potentiel du terroir languedocien</i>			
<u>Mas Daumas Gassac</u>	2011	AOC	12 000
<i>Grand cru blanc du Languedoc qui nous séduira par un assemblage original de cépages Viognier, Chardonnay, Petit Manseng, Chenin Blanc et d'autres variétés rares, il se mariera parfaitement avec un foie gras</i>			

Sud-Ouest Blanc

<u>Tariquet Premières Grives</u>		IGP	4 800
<i>Superbe robe or clair. Le nez est expressif, typé, aux accents citronnés. Grande fraîcheur qui dynamise l'ensemble. Moment de bonheur immédiat, un vrai moelleux équilibré laissant place à une finale de raisons frais.</i>			

Savoie Rouge

<u>Savoie Mondeuse</u>		AOC	5 900
<i>Issu du cépage Mondeuse, c'est un vin léger et fruité. Légèrement acidulé, très polyvalent en accord mets et vins.</i>			

Australie Rouge

Jacob's Creek Merlot		3 900
<i>Ce mono cépage australien se veut joyeux et ensoleillé, aromates, fruits frais, palais doux très peu tannique.</i>		
Hardys Cabernet Shiraz		3 900
<i>Un des plus gros producteurs de vin australien propose ce vin d'assemblage où le Cabernet modère la puissance du Shiraz</i>		
Wyndham Estate BIN 555 Shiraz		4 800
<i>Le climat de la Hunter Valley bénéficie au Shiraz et bonifie les arômes de confitures et d'épices, au palais, saveur de prunes, baies mures, réglisse. Vin capiteux.</i>		
Jacob's Creek Double Barrel	2014	8 900
<i>Très belle définition du Cabernet Sauvignon. Le vieillissement se termine dans un fût ayant contenu du Whisky, ce qui donne de fines notes tourbées et fumées. A découvrir</i>		

Australie Blanc et Rosé

Jacob's Creek Chardonnay		4 200
<i>Cépage chantant aux multiples arômes de fleurs blanches, vin de printemps frais et agréable</i>		
Jacob's Creek Le Petit Rosé		6 900
<i>Vin rosé sec et très rafraichissant. Le bouquet s'exprime sur des notes acidulées et de fruits frais</i>		

Nouvelle-Zélande Rouge

Brancoff Reserve Pinot Noir	2015	6 900
<i>Dans le Marlborough, ce cépage adapté aux antipodes a gardé ses notes de cerises, vanille et prune. Des saveurs suggestives de chêne lui confèrent une longue finale.</i>		
Cloudy Bay Pinot Noir	2016	9 900
<i>D'une finesse remarquable, ce Pinot noir est délicat et très gourmand. Arômes de petits fruits rouges, d'épices douces et de fleurs fraîches</i>		

Nouvelle-Zélande Blanc

Hawke's Bay Sauvignon Blanc		4 900
<i>Tendu et très aromatique. C'est un vin éclatant de fraîcheur. Notes d'agrumes et de fruits blancs avec une belle minéralité.</i>		
Monkey Bay Sauvignon Blanc		6 500
<i>Produit dans le Marlborough, arômes d'agrumes et d'herbes fraîches, sec une pointe d'acidité, gouleyant</i>		
Cloudy Bay Chardonnay	2016	9 500
<i>Domaine pionnier dans la viticulture dans la région du Marlborough, leur Chardonnay est puissant et très charmeur. Notes de pêches blanches, noisettes et brioche toastée. Remarquable.</i>		

Nouvelle-Zélande Rosé

Monkey Bay Rosé		5 250
<i>Cabernet Franc, produit dans le "Marlborough", frais et aromatique.</i>		

Rouge Italie

Chianti Riserva	2015	DOCG	6 500
<i>Cépage Sangiovese, le nez se dévoile sur des notes d'épices, vanille, cannelle. Moyennement puissant, les tannins sont soyeux et délicats</i>			
Barolo	2014	DOCG	11 900
<i>Cépage Nebbiolo, puissant et élégant. Le bouquet aromatique est complexe : rose, violette, petits fruits rouges et touches vanillées</i>			

Chili Rouge

Cono sur Bicicleta Carmenère	2019		5 500
<i>Puissant et équilibré. Notes de torréfaction, framboise et réglisse. A découvrir</i>			

Bulgarie Rouge

Enira Domaine Bessa Valley	2015		5 900
<i>Assemblage de Syrah, Merlot et Petit Verdot. Arômes de fruits secs, de cuir et de fumé.</i>			

Mexique

L.A. Cetto Petite Syrah Mexique	2016		4 900
<i>Superbement fruité, épicé et gorgé de soleil. C'est un vin charnu aux tanins fermes</i>			

Hongrie

Tokaji 4 Puttunys Château de Megyer 50cl	2004		8 900
<i>Grand vin liqueux issu de la région de Tokaj en Hongrie. Il s'en dégage des arômes d'abricots confits, de vanille, d'amande et d'écorce d'orange.</i>			

Roumanie

Alira	2015		4 900
<i>Assemblage de trois cépages, le Feteasca Neagra, Merlot et Cabernet Sauvignon. Souple et velouté il dégage des arômes de fruits noirs et chocolat. Légèrement boisé et bien équilibré.</i>			

Champagnes

<u>Senez Brut</u>		8 900
<u>Taittinger Brut</u>		9 800
<u>Mumm Cordon Rouge</u>		10 700
<u>Louis Roederer Brut Premier</u>		13 600
<u>Pol Roger Brut</u>		13 600
<u>Mumm Rosé</u>		14 000
<u>Mumm de Cramant blanc de blanc</u>		15 400
<u>Ruinart Blanc de Blanc</u>		18 000
<u>Egly-Ouriet Grand Cru</u>		19 000
<u>Lallier Blanc de blancs Grand cru</u>		19 000
<u>Taittinger Comte De Champagne</u>	2004	29 500
<u>Dom Perignon</u>	2006	34 500
<u>Cristal Roederer</u>	2009	34 500
<u>Krug Grande Cuvée</u>		34 500