

# CARTE DES VINS

<b>VERRES</b>	BLANC, ROUGE, ROSE	3,50 €
<b>POT 46cl</b>	BLANC Chardonnay , ROSE IGP Méditerranée	
	ROUGE Vallée du Rhône	12.50 €



## Les Blancs 37,5cl 75cl

**BOURGOGNE CHARDONNAY "COTEAUX DES MOINES"** 15€ 24€

**Maison BOUCHARD Père & Fils**

Nez aux notes de fruits à chair blanche (pêche, poire). En bouche, il exprime ses saveurs fruitées sur une texture onctueuse, avec un zeste de nerf qui le surclasse. A boire jeune pour apprécier sa fraîcheur

**TARIQUET « Premières Grives »** 26€

Assemblage similaire au jurançon, vin sur des notes de fruit exotique avec une jolie acidité qui tempère les sucres résiduels

## Les Rosés 50cl 75cl

**Rosé D'été** 20€

Un rosé de pressée, issu de parcelles spécifiques vinifiées séparément, afin d'offrir un vin de couleur rose pâle et d'une grande fraîcheur aromatique.

**CÔTES DE PROVENCE "MAGALI SIGNATURE"** 15€ 24€

Sa robe est pâle saumonée, limpide et brillante. Le nez s'exprime sur des notes d'agrumes et de petits fruits rouges. Une belle attaque en bouche, souple et ample offrant en finale des notes de fruits jaunes, de la pêche au brugnion.

**FIGUERE PREMIERE "Prestige"** 35€

Robe or rose très pâle nuancée de gris. Nez joliment fruité ananas, abricot, brugnion, litchi, puis des herbes de Provence, des épices poivre et muscade. Bouche ample et croquante, dominée aromatiquement par la fraise et le poivre. Harmonieuse et fine, très longue sur les épices et une note saline.

## Les Rouges 37,5cl 75cl

**CÔTES DU RHONE "Réserve Grand Veneur"** 15€ 24€

La robe est rouge grenat avec des reflets violacés. Le nez repose sur une gamme aromatique variant des fruits à baies frais (framboise sauvage, cassis, mûre) aux épices. La bouche savoureuse révèle un très bon volume, des tannins soyeux et des arômes fruités

**CLOS DES VINS D'AMOUR Un Baiser "AOC MAURY SEC"** 33€

80% GRENACHE NOIR, 20% MOURVÈDRE

Le meilleur de nos grenaches centenaires. Léger élevage en barriques. Nez concentré de fruits rouges. Belle attaque en bouche, ronde, soyeuse. Arômes très mûrs et persistants pour une longue finale douce et pleine de sucrosité.

**SAINT JOSEPH "Plaisir d'automne"** 16€ 29€

Appellation de la vallée du Rhône nord 100% syrah, sur un style plutôt épicé, poivré, réglisse, structuré mais très accessible à la dégustation.

**GRAVES** 36€

Propriété sur la rive gauche de bordeaux le cabernet sauvignon domine l'assemblage pour donner un vin puissant, tannique, idéal sur viande rouge.

**CHAMPAGNE** La bouteille 75cl 48€