

NOS VINS ROUGES

Côtes du Rhône

« Cellier du Clocher » AOP

Table des sommeliers

75 cl – 17,90 €

Verre 16 cl – 5,90 €

Une cuvée plaisir de la vallée du Rhône, les Celliers du Clocher présente des arômes fruités. Les tanins se fondent avec harmonie en notes de petits fruits noirs. Syrah, Grenache et Carignan sont assemblés pour élaborer ce vin. On aimera la finale légèrement épicée type des vins de la vallée du Rhône.

« Prieuré St Julien » AOP

Laudun Chusclan

75 cl – 20,90 € / 37,5 cl – 11,90 €

Ce Côtes du Rhône rive droite est caractéristique des vins de cette région : couleur rouge rubis profonde. Des arômes de cerises mûres et de prunes caressent les sens. De délicates nuances d'épices s'entrelacent harmonieusement. La saveur est ronde et fruitée, avec des tanins doux et une fraîcheur vivante. Un vin qui révèle de nouvelles facettes à chaque gorgée et promet du plaisir.

Saint Joseph « Les Mariniers du Fleuve »

Cave de saint Désirat

75 cl – 32,90 €

Le Saint-Joseph 2023 "Cuvée Les Mariniers du Fleuve" de la Cave Saint Désirat est un vin rouge typique de la Vallée du Rhône septentrionale. Élaboré principalement à partir du cépage Syrah, ce millésime 2023 promet des arômes intenses de fruits rouges mûrs, des notes épicées et une belle structure tannique en bouche. Le terroir granitique de l'appellation Saint-Joseph, combiné au climat tempéré avec des étés chauds et des hivers rigoureux, confère à ce vin une complexité et une profondeur admirables. La vinification traditionnelle et l'élevage en fûts de chêne apportent une touche de finesse et d'élégance supplémentaire. La Cave Saint Désirat, réputée pour son savoir-faire et son histoire remontant à plusieurs décennies, continue de produire des vins de haute qualité qui reflètent parfaitement le caractère de leur terroir

Vacqueyras « Brunely » AOP

Domaine Carichon

75 cl – 28,90 €

Une parfaite maturité de fruit que l'on retrouve au nez, ouvert sur les baies noires en gelée et les épices le nez est un panier de mûres et de cerises griottes. Arômes mâtinés de notes fumées dans une bouche ample, suave et concentrée, mais sans lourdeur, structurée par des tanins serrés. Un Vacqueyras élégant et sincère, qui fleure bon le sud.

Rasteau « Tradition » AOP

Rhonea

75 cl – 27,90€

Ce vin se distingue par une belle robe rouge sombre et brillante. Cette teinte profonde est souvent le signe d'une concentration en pigments, indice d'une *maturité optimale des raisins à la vendange*. Au nez, ce vin révèle une *intensité aromatique remarquable*. Les arômes de fruits noirs tels que la mûre, le cassis et la cerise noire se mêlent harmonieusement à des notes d'épices. Cette combinaison olfactive promet une complexité et une richesse qui invitent à la dégustation. En bouche, la dégustation est délicate et soyeuse. La texture du vin glisse avec élégance sur le palais, évoquant des tanins fins et bien intégrés. Les saveurs perçues au nez se confirment, offrant une expérience gustative pleine et enveloppante. La finale est longue et d'une belle fraîcheur, laissant une impression persistante et agréable. Cette fraîcheur en fin de bouche équilibre les arômes riches et contribue à la structure harmonieuse du vin, le rendant parfait pour accompagner une variété de plats gastronomiques.

« Parallele 45 « Bio AOP

Jaboulet

75 cl – 21,90 €

La cuvée Parallèle 45 rouge est issu d'agriculture biologique. Elle est composée d'un assemblage de Grenache et de Syrah. La robe est pourpre intense avec une jolie brillance. Le nez offre un équilibre entre fruits rouges et épices. La bouche est bien structurée avec des tanins ronds et une finale épicée. Ce vin accompagnera à merveille de la charcuterie, des plats de viandes rouges ou blanches, un barbecue ou encore un plateau de fromages.

Côtes du Rhône

Verre 16 cl – 4,90 €

Bordeaux

« Puits St Martin » AOP

Table des sommeliers

75 cl – 17,90€

Vin rouge de Bordeaux composé avec différents cépages : 80% Merlot et 20% Cabernet Sauvignon. Le Merlot domine cette cuvée, lui donnant une jolie rondeur sur les notes de petits fruits noirs et de réglisse. Des tanins fondus qui offrent à notre palais une finale sur la fraîcheur et le fruit.

Côtes de Blaye « Château Chamaille » AOP

Yvon Mau

75 cl – 20,90€

Une robe sombre, presque noire, habille cet assemblage classique merlot dominant et cabernet-sauvignon. Des senteurs de sous-bois, de fruits rouges et d'épices montent du verre. Plein et concentré, le palais dévoile des tanins fondus et caressants qui soutiennent longuement le fruit en finale. Une vinification très réussie pour ce vin.

Saint-Emilion « Grand Barail Larose »

75 cl – 32,90€

Belle robe grenat sombre.

Nez mûr avec de beaux fruits rouges et noirs rôtis, sur fond de nuances toastées et vanillées. Il se montre hédoniste et prêt pour la table !

Bouche franche mais veloutée à l'agréable sensation de profondeur. Chair bien typée et dotée de beaux tanins fondus et harmonieux. Finale de rêve dédiée à la table !

Vin de Région

Côtes du Forez « Coup de Tête » AOP

Louis Tête

75 cl – 20,90€

Le Côtes du Forez Coup de tête a un rouge intense.

Des arômes délicats de fruits rouges (fraise, mûre, cassis). C'est un vin soyeux avec un bel équilibre entre la fraîcheur des fruits rouges et les tanins. Parfait accord avec : Assiette de charcuterie, pierrade, plateau de fromages secs.

Côtes d'Auvergne « La Croix d'Arpin » AOP

Chateaugay domaine pierre Goigoux

75 cl – 24,90€

Ce vin de chez le Domaine de La croix Arpin possède une robe rouge intense aux reflets pourpres. Son nez intense et complexe présente de beaux arômes de fruits mûrs et d'épices. En bouche, la dégustation est dense et persistante, elle s'exprime sur les fruits noirs confiturés. La finale est légère et gourmande

NOS VINS BLANCS

VINS BLANCS MOELLEUX

Bergerac

La Fleur de Mondésir

75 cl – 15,90 €

Verre 16 cl – 5,90 €

ce côtes de Bergerac Moelleux a séduit par ses arômes de pâtes de fruits et son côté exotique. Sucré mais pas trop, il garde de la légèreté et de la fraîcheur. Prix : 8.80 € par bouteille Très consensuel, ce vin sucré garde un bel équilibre et propose un nez riche et très gourmand. En bouche, une explosion de saveurs douces, de la pâte de coing aux fruits exotiques.

Un assemblage très réussi de 2 cépages pour ce Côtes de Bergerac moelleux : Muscadelle et Sémillo

Côtes de Gascogne

Tariquet « 1^{ère} Grive »

Domaine Tariquet_

75 cl – 26,90 €

Une robe d'un jaune aux nuances dorées. Au nez puis en bouche, se dévoilent tour à tour les agrumes, les fruits exotiques dont l'ananas et la mangue, les fruits confits, laissant place à une finale de raisins frais. C'est un vin très équilibré, gourmand, dont la douceur laisse place à une finale d'une grande fraîcheur.

VINS BLANCS SECS

Alsace

Edelziker

Dopff & Irion

100 cl – 19,90 €

Verre 16 cl – 5,00 €

La Cuvée Edelzwicker de Dopff & Irion est un vin blanc harmonieux issu d'un assemblage typique de la région Alsace, en France. Situé sur des terroirs variés d'Alsace, ce vin met en avant la fraîcheur et la finesse des cépages alsaciens tels que le Sylvaner, le Pinot Blanc, le Riesling, et parfois le Gewurztraminer apportant des arômes fruités et floraux au vin. Alsace, célèbre pour son climat semi-continentale, favorise l'élaboration de vins blancs avec une acidité vive et des arômes distincts. Dopff & Irion, avec son riche héritage remontant au XVIII^e siècle, est reconnu pour ses vins expressifs et bien équilibrés.

Bourgogne

Bourgogne Aligoté

Valentin Vignot

75 cl – 21,90 €

Verre 16 cl – 5,90 €

Le Bourgogne Aligoté du Domaine Valentin Vignot est un vin blanc qui incarne la fraîcheur typique de ce cépage originaire de la Bourgogne. Vinifié dès les premières récoltes à travers une méthode traditionnelle, il développe des notes vives d'agrumes et de pommes vertes, soutenues par une minéralité remarquable, signature de son terroir d'appellation régionale. La Bourgogne, réputée pour ses sols calcaires et son climat continental, confère à ce vin une élégance et une complexité singulières. Le Domaine Valentin Vignot, fort d'une riche histoire viticole, a su préserver des techniques respectant les terroirs tout en intégrant une approche moderne de la vinification

Côtes du Rhône AOP

Prieur st Julien

Laudun Chusclan_

75 cl – 20,90 €

Verre 16 cl – 5,00 €

Le Côtes du Rhône Blanc charme avec sa couleur or pâle. Au nez, il déploie un bouquet complexe d'agrumes, d'herbe fraîchement coupée et de notes florales. En bouche, il présente un équilibre harmonieux entre une acidité fraîche et une douceur fruitée. Les arômes de poire, de pêche et une fine minéralité procurent une expérience gustative multiforme. Un vin qui enchante les sens et incarne le plaisir parfait.

Pays d'Oc

Vigne Antique Sauvignon IGP

Table des sommeliers

75 cl – 18,90 €

Verre 16 cl – 4,90 €

Robe : Jaune très pâle aux reflets brillants.

Nez : Arômes intenses de fruits exotiques.

Bouche : Attaque vive et rafraîchissante. Vin intense et équilibré, avec une finale acidulée sur des arômes de fruits frais et prononcés.

Mets adaptés : A l'apéritif en accompagnement des poissons, coquillages et salades estivales.

Ardèche

Viognier IGP « Gres du Trias »

Vignerons Ardechois

75 cl – 20,90 €

Belle robe jaune or avec des reflets argent. Un nez flatteur avec des notes de fruits jaunes bien murs comme l'abricot, pêche et une touche d'anis. La bouche est onctueuse avec une pointe de gras et de rondeur. »

NOS VINS ROSES

Côtes de Provence

Côtes de provence « Estandon »

75 cl – 20,50 €

Belle robe pâle sur le pétale de rose avec des nuances grises saumonées, lumineuse et limpide, belle présentation. Le nez est relativement fin et friand, il exhale des parfums de fruits blancs (la pêche, la poire et le coing) mais aussi des touches de melon et de grenade. L'aération ajoute une pointe d'agrumes et de zeste ainsi qu'une petite note d'épices qui n'est pas faite pour nous déplaire. Belle bouche à l'attaque franche, ronde et charnue avec une restitution gourmande des parfums fruités. A l'évolution, on a une matière fine et soyeuse qui est encadrée par une bonne fraîcheur ce qui donne à cette cuvée de la légèreté et du relief. L'ensemble est très équilibré, il y a de la tendresse et de la délicatesse pour ce vin qui reste très précis avec une nervosité très plaisante. Finale sur les agrumes avec toujours cette pointe d'épices méridionales

« Bailli de Provence » AOP

Gilardi

75 cl – 22,90 €

Robe : Rosé élégant.

Nez : Bouquet complexe de notes minérales, florales et fruitées.

Bouche : Un ensemble harmonieux et structuré.

Mets & Vins : parfait pour accompagner des grillades, des viandes blanches ou encore des plats typiques de la Méditerranée.

« Cœur du Rouet » AOP

Château du Rouet

75 cl – 22,90 €

Robe : Rosée très pâle.

Nez : Riche – arômes de pâtisserie et de petits fruits rouges : cerises, cassis, mûres, fraises.

Bouche : Élégante – marquée par les petits fruits rouges frais.

« Golf de st-Tropez »

Maitres vignerons de la presqu'île de st-Tropez

Verre 16cl – 5,90 €

Un bouquet fin et élégant avec des notes aromatiques exotiques et une belle fraîcheur.

Couleur : Robe limpide avec de jolis reflets saumonés.

Arômes : Nez de fruits exotiques de pêche et pamplemousse.

Saveurs : Attaque fraîche et fruitée. Belle longueur en bouche.

Ardèche

« Orélie » IGP

Vignerons Ardéchois

75 cl – 18,90 €

A l'œil : Une belle robe brillante rose pâle. Au nez : Un nez expressif aux arômes de fruits rouges. En bouche : En bouche, la gourmandise est rehaussée par une belle fraîcheur. C'est un vin ample et fruité.

