

Les Vins Rosés...

Côtes de Provence AOC

Domaine Minuty **BIO** 26€

(Vin fruité et élégant, joli équilibre avec une belle fraîcheur)

Château Saint Marguerite-Cuvée Symphonie **BIO** 38€

Cru classé

(Vin aux notes de fraise des bois, fleurs blanches, minéralité légèrement iodée)

Côtes de Provence Sainte Victoire AOP

Château Henri Bonnaud **BIO** 28€

Coteaux d'Aix en Provence AOC

Domaine Bélambree **BIO** 26€

(Vin aux tonalités florales et fruits rouges)

Château Lacoste **BIO** 32€

(Vin au bouquet expressif, nez floral)

Alpilles IGP

Domaine Valdation **BIO** 25€

(Vin aux notes de pêche de vigne, d'agrumes avec une belle fraîcheur)

Cassis AOC

Domaine Paternel **BIO** 38€

(Vin aux notes de fruits, très aromatique)

Corse Sartène AOC

Domaine Fumicicoli **BIO** 35€

(Vin aux notes d'agrumes marqué par une belle minéralité du terroir)

Les Vins Rouges...

Côtes de Provence AOC

Domaine de Turenne -Bastien-2019 **BIO**

24€

(Vin léger et parfumé, notes fruitées et torréfiées)

Domaine Jas d'Esclans-cru classé-2019 **BIO**

32€

(Vin puissant et corsé, arôme vanillé et fruits noirs)

Coteaux d'Aix en Provence AOC

Domaine Bélambree -2019 **BIO**

26€

(Vin léger aux notes de fruits rouge, légèrement poivré)

Alpilles IGP

Domaine Valdition – 2019 **BIO**

25€

(Vin léger et fruité, bouche fraîche et gourmande)

Côtes du Rhône AOC

Paul Jaboulet-Ainé / Parallèle 45- 2019 **BIO**

28€

(Vin léger et fruité, tanins ronds et finale épicée)

Palette AOC

Domaine Crémade-2019

42€

(Vin puissant aux notes d'arômes grillés, fruits murs)

Domaine Henri-Bonnaud- 2016

55€

(Vin puissant et gourmand, fruité et tendre en attaque, tannins poudreux)

Brouilly AOC

Château de Pierreux-2017

34€

(Vin léger et charnu, attaque satinée, bouche franche et structurée)

Châteauneuf-du-Pape AOC

Domaine Usseglio Raymond et fils-2017 **BIO**

84€

Cuvée impériale non filtré vignes centenaires

(Vin puissant, texture élégante et belle concentration. Élevé en fut)

Rhône IGP

Domaine Louis Chéze-Syrahissante -2019

24€

(Vin gourmand et fruité, 100% Syrah)

Sancerre AOC

Henri-Bourgeois « les bonnes bouches »-2017

39€

(Vin léger et fin représentatif du pinot Noir, arôme de griottes)

Haut-Medoc AOC

Château Haut-Madrac-2016

45€

(Vin fruité et épicé, vin de caractère avec un bel équilibre)

Saint-Joseph AOC

Domaine Louis Chéze-Ro Rée-2019

42€

(Vin aux notes de fruits, nectar friand tendre et velouté)

Crozes-Hermitage AOC

Paul Jaboulet-Ainé-Les Jalets-2018

46€

(Vin rouge racé aux notes de fruits rouges et noirs, arômes épicés)

Côte-Rôtie AOP

Domaine Louis Cheze-Bellissima-2017

82€

(Vin rouge puissant, tanins et finale persistante)

Saint -Estèphe AOC

Château Beau-Site-2016

62€

(Vin racé, complets et élégants)

Saint-Emilion Grand Cru AOC

Dame de Trotte Vieille-2015

89€

(Fruit généreux alliant la douceur du Merlot et la structure du Cabernet Franc, tout en conservant la minéralité de son terroir)

Pommerol AOC

Les chemins de la croix du casse-2015

56€

(Vin charpenté et structuré, tanins onctueux)

Margaux AOC

Confidence de Prieuré-Lichine-2018

75€

(Vin puissant, expressif, forte dominante de merlot, rond et soyeux)

Pauillac AOC

Château Lynch Bages-2015

258€

Grand cru classé

(Un très grands Pauillac. Le vin allie structure, puissance et élégance)

Les Vins Blancs...

Côtes de Provence AOC

Château Saint Marguerite-Cuvée Symphonie **BIO** 38€

Cru classé

(Vin aux notes de fraise des bois, fleurs blanches, minéralité légèrement iodée)

Coteaux d'Aix en Provence AOC

Domaine Bélambree **BIO** 26€

(Vin aux tonalités florales et fruits rouges)

Château Lacoste **BIO** 32€

(Vin au bouquet expressif, nez floral)

Alpilles IGP

Domaine Valdation **BIO** 25€

(Vin aux notes de pêche de vigne, d'agrumes avec une belle fraîcheur)

Cassis AOC

Domaine Paternel **BIO** 38€

(Vin aux notes de fruits, très aromatique)

Corse Sartène AOC

Domaine Fumicicoli **BIO** 35€

(Vin aux notes d'agrumes marqué par une belle minéralité du terroir)

Chablis AOC

Domaine Jean Dauvissat Père & Fils 36€

Vendange 2019

(Vin au nez fruitée, belle fraîcheur, fruité avec une belle salinité en fin de bouche)

Bourgogne AOC	
Viré Cléssé – Cécile Gondard	35€
<i>(Vin avec une belle rondeur et fraicheur, notes de fruits blancs et citron)</i>	
Saint-Joseph AOC	
Domaine Louis-Chéze – Ro Ree	55€
<i>(Vin blanc sec souple et fruité, minéralité en fin de bouche)</i>	
Palette AOC	
Château Simone	60€
<i>(Vin blanc rond aux notes de fleurs grillés)</i>	
Pouilly Fumé AOC	
De Ladoucette	45€
<i>(Vin blanc frais et puissant , notes d'agrumes avec belle minéralité)</i>	
Sancerre AOC	
Domaine Henri Bourgeois « Grande Réserve »	42€
<i>(Vin au bouquet expressif, note pamplemousse ananas, belle harmonie)</i>	
Condrieu AOP	
Domaine Louis chéze – Pagus Luminis	75€
<i>(Vin blanc sec très aromatique, notes florales fruitées et épicées)</i>	
Château-neuf-de-Pape AOP	
Domain Raymon Usseglio et fils BIO	96€
Pure Roussane	
<i>(Vin complexe aux notes de pêche, brioche)</i>	