

Les Vins Rouges...

Côtes de Provence AOC

Domaine Saint André de Figuière - Première- **BIO** 45€
(*Vin aux arômes de fruits noirs et d'épices annoncent une matière mûre*)

Côtes de Provence AOP

Minuty Prestige 2022 40€
(*Vin équilibré et intense aux arômes de fruits rouges et épices*)

Coteaux d'Aix en Provence AOC

Château Bas – Le temple 2022 **BIO** 38€
(*Vin puissant passé en barriques, notes de fruits noirs*)

Alpilles IGP

Domaine Valdition – 2022 **BIO** 32€
(*Vin léger et fruité, bouche fraîche et gourmande*)

Côtes du Rhône AOC

Paul Jaboulet-Ainé / Parallèle 45- 2021 **BIO** 35€
(*Vin léger et fruité, tanins ronds et finale épicée*)

Lalande-de-Pomerol AOC

Château Pignol- 2021 55€
(*Vin fruité et intense aux arômes puissants*)

Syrah IGP

Domaine Louis Chéze -Syrahissante -2022 30€
100% Syrah
(*Vin gourmand et fruité*)

Sancerre AOC

Henri-Bourgeois « les bonnes bouches »-2020 45€
(*Vin léger et fin représentatif du pinot Noir, arôme de griottes*)

Bourgogne AOC

Domaine CAMU Frères 40€
100% Pinot noir
(*Vin léger avec note gourmande de fruits rouge*)

Haut-Medoc AOC

Château Haut-Madrac-2017

55€

*(Vin puissant fruité et épice, vin de caractère avec un bel équilibre)***Reuilly AOC**

Domaine Valérie Renaudat - Les Lignis -2023

35€

100% Pinot Noir

*(Vin léger aux arômes intenses de fruits rouges et d'épices).***Saint-Joseph AOC**

Domaine Louis Chéze-Ro Rée-2022

58€

*(Vin aux notes de fruits, nectar friand tendre et velouté)***Crozes-Hermitage AOC**

Paul Jaboulet-Ainé-Les Jalets-2021

60€

*(Vin rouge racé aux notes de fruits rouges et noirs, arômes épices)***Saint-Estèphe AOC**

Château Beau-Site-2016

70€

*(Vin racé, complets et élégants)***Saint-Emilion Grand Cru AOC**

Dame de Trotte Vieille-2015

90€

*(Fruit généreux alliant la douceur du Merlot et la structure du Cabernet Franc)***Châteauneuf-du-Pape AOC**

Domaine Usseglio Raymond et fils-2020 BIO

84€

*Cuvée impériale non filtré vignes centenaires**(Vin puissant, texture élégante et belle concentration. Élevé en fût)***Pomerol AOC**

Les chemins de la croix du casse-2018

72€

*(Vin charpenté et structuré, tanins onctueux)***Margaux AOC**

Confidence de Prieuré-Lichine-2020

92€

*(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)

Prix nets – Service compris – contenance 75cl

Les Vins Rosés...

Côtes de Provence AOC

Minuty Prestige 40€

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

Château Minuty - Cuvée OR 58€

(Bouche complexe avec beaucoup de fraîcheur et de finesse qui révèle des notes de pamplemousse rose et de pêche blanche)

Domaine Saint André de Figuière - Première- **BIO** 45€

(Vin aux notes d'agrumes et de fruits frais, belle aromatique)

Domaine Paternel **BIO** 40€

(Vin aux notes de fruits, très aromatique)

Coteaux d'Aix en Provence AOC

Château Lacoste **BIO** 38€

(Vin au bouquet expressif, nez floral)

Domaine Belambrée **BIO** 32€

(Vin aux notes de fruits blancs légèrement citronné)

Alpilles IGP

Domaine Valdition **BIO** 32€

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

Les Vins Blancs...

Côtes de Provence AOC

Domaine Saint André de Figuière - Première- **BIO** 45€
(*Vin aux notes d'agrumes et de fruits frais, belle aromatique*)

Côtes de Provence AOP

Minuty Prestige 40€
(*Vin fruité aux notes d'agrumes et d'ananas*)

Coteaux d'Aix en Provence AOC

Château Lacoste **BIO** 38€
(*Vin au bouquet expressif, nez floral*)

Château Bas **BIO** 42€
(*Vin au nez frais et complexe évoquant les fleurs blanches, les fruits exotiques*)

Domaine Belambrée **BIO** 32€
(*Vin aux notes de fruits blancs légèrement citronné*)

Alpilles IGP

Domaine Valdition **BIO** 32€
(*Vin aux notes de pêche de vigne, d'agrumes avec une belle fraîcheur*)

Bourgogne AOC

Domaine CAMU Frères 38€
100% Chardonnay
(*Vin léger avec coté beurré, nez floral, frais et élégants*)

Chardonnay V.France

Maison Ventenac – Préjugés 32€
(*Vin sec et souple au nez fruité*)

Reuilly AOC

Domaine Valérie Renaudat - Les Lignis 35€
100% Sauvignon
(*Vin sec bien équilibré entre fruit et fraîcheur*)

Viognier IGP

Domaine Louis Cheze 38€
100% Viognier
(*Vin rond, belle fraîcheur de fruits à chair blanche*)

Cassis AOC

Domaine Paternel **BIO** 46€
(*Vin aux notes de fruits, très aromatique*)

Chablis AOC

Domaine Jean Dauvissat Père & Fils 50€
Vendange 2021
(*Vin au nez fruitée, belle fraîcheur, fruité avec une belle salinité en fin de bouche*)

Saint-Joseph AOC

Domaine Louis-Chéze – Ro Ree 52€
(*Vin blanc sec souple et fruité, minéralité en fin de bouche*)

Sancerre AOC

Domaine Henri Bourgeois « Grande Réserve » 48€
(*Vin au bouquet expressif, note pamplemousse ananas, belle harmonie*)

Condrieu AOP

Domaine Louis chéze – Pagus Luminis 82€
(*Vin blanc sec très aromatique, notes florales fruitées et épicées*)

Château-neuf-de-Pape AOP

Domain Raymond Usseglio et fils **BIO** 96€
Pure Clairette
(*Vin complexe aux notes de pêche, brioché*)