



RED

VINS ROUGES

IGP Méd - Nez Rouge - 2023 24€

Cépages: Merlot, Syrah, Grenache

Robe rubis, arômes de groseille et fruits noirs, bouche légèrement confiturée.

VDF - 50/50 Louis Chèze - 2022 29€

Cépages: Syrah, Merlot

Robe grenat, arômes de cassis, bouche ample et ronde

VDF - Côte de Bœuf maturée - 2023 32€

Cépages: Syrah, Marselan

Elevage de 18 mois sous bois, robe intense et profonde, arômes confiturés et boisés, bouche onctueuse et charnue, vin complexe.

Domaine J-L Bourbon, Theizé

Les anticonformistes

VDF - Frangin - 2019 39€

Cépage: Gamaret (suisse)

Vin nature

VDF - L'Amphorée - 2023 42€

Cépage: Pinot Noir

Vinification totale en amphore 12 mois, vin nature sans souffre

VDF - J'ai les boules - 2024 45€

Cépage: Syrah

Elevage 100% fût de chêne,

VDF - Ex Tempore - 2023 55€

Cépage: Syrah

Elevage de 24 mois en fûts de chêne neuf

BEAUJOLAIS

Beaujolais - Claudius - Domaine J-L Bourbon - 2023 29€

Cépage: Gamay

100% égrappé, élevage 12 mois en fûts de chêne. Tanins soyeux et élégants

Brouilly - "Pisse vieille" - 2023 32€

Cépage: Gamay

Cuvée Janine

Robe rubis profonde, arômes de fruits rouges, touche végétale, équilibré et étoffé, belle longueur en bouche.

AOP - Fleurie - "Zest of" - 2022 35€

Cépage: Gamay

Robe rubis éclatante, arômes expressifs de fruits rouges frais (framboise, groseille).

Texture soyeuse et bouche gourmande.

BOURGOGNE

AOP - Givry Millebuis - 2022 49€

Cépage: Pinot noir

Famille Carabello Baum

Robe rubis intense, arômes de fruits rouges mûrs avec des notes épicées, bouche gorgée de fruits et tannins légers et soyeux.

AOP - Château Pommard - Clos Marey Monge 2012 89€

Cépage: Pinot noir

Robe rubis éclatante avec reflets carmins, arômes de fruits rouges et notes fumées offrent une grande complexité au vin, la bouche est fraîche, ronde et généreuse avec des tannins droits, c'est un vin puissant et complexe avec une finale sapide

Prix net service compris

l'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération

VINS ROUGES

LANGUEDOC

AOP Pic Saint Loup - Les Indomptables - 2024 34€
Cépages: 60% Syrah, 32% Grenache, 8% Mourvèdre
Robe rouge intense, reflets violines, arômes de cassis et chocolat noir, bouche riche avec des tannins soyeux.

VALLEE DU RHONE

AOP Côtes du Rhône - Domaine Fond Croze - "Confidence" - 2023 32€
Cépages: Syrah, Grenache
Robe grenat foncé avec reflets violacés, belle complexité aromatique, notes de fruits noirs (mûre, cassis) et poivrées, les tannins sont soyeux et fondus, les arômes sont retrouvés en bouche, finale dotée d'une belle amplitude.

AOP Croze Hermitage - Domaine Revol - 2024 42€
Cépage: Syrah
Robe aux reflets grenat, arômes de fruits rouges avec quelques notes poivrées, un vin fin et bien équilibré avec des tannins soyeux et fondus, belle longueur en bouche.

AOP Croze Hermitage - Yann Chave - 2023 56€
Cépage: Syrah
Robe rubis aux reflets violines, arômes fruités (cerise, mûre), notes mentholées et de poivre noir, bouche gourmande et fraîche, tannins nombreux et délicats, longue finale marquée par le fruit et la finesse.

IGP Collines Rhodaniennes - Sixtus - Louis Chèze - 2023 63€
Cépage: Syrah
Robe cerise noire profonde, arômes intenses de fruits mûrs et d'épices douces, bouche complexe et structurée avec des tannins soyeux.

AOC Saint-Joseph Ro Rée - Louis Chèze - 2023 54€
Cépage: Syrah
Robe rouge cerise, arômes de fruits rouges (framboise, mûre), notes de noix de muscade, attaque franche en bouche, bel équilibre entre les fruits mûrs et les tannins.

AOC Côte Rôtie - Gisèle Vernay & Sebastien Colombier - 2022 83€
Cépages: Syrah, viognier
Elevé 18 mois en barriques de chêne, robe intense et profonde, les arômes de fruits mûrs dominant avec quelques notes vanillées, la bouche est structurée avec des tannins puissants mais agréables avec une finale réglissée et légèrement toastée.

AOP Cornas - Louis Chèze - 2022 74€
Cépages: Syrah
Robe grenat intense, arômes de mûres et de chocolat noir, bouche ample et généreuse avec une belle rondeur.

VINS BLANCS

VDF - Chardonnay - Blanc Bec - 2023 24€

Cépage: Chardonnay

Robe claire aux reflets verts, nez intense avec des arômes de fruits blancs, belle fraîcheur en bouche avec une longueur présente.

IGP - Côtes de Gascogne - Domaine Laffitte (moelleux) - 2023 30€

Cépages: Petit et Gros Manseng

Robe jaune intense, arômes marqués de fruits exotiques, bouche vive et franche, explosion de fruits (fruit de la passion, mangue rôtie).

VDF - 50/50 Louis Chèze - 2023 34€

Cépages: Chardonnay, viognier

Robe jaune clair avec reflets dorés, arômes de tilleul avec notes de miel, bouche ample et généreuse avec belle minéralité en fin de bouche.

BEAUJOLAIS

AOC Beaujolais Blanc - Domaine Dufour - 2023 29€

Cépage: Chardonnay

Ce vin parfumé et gras grâce à une belle exposition reste néanmoins un vin sec qui accompagnera à merveille vos fruits de mer.

AOC Beaujolais Blanc - Cuvée Marion – Dom. J-L Bourbon - 2023 31€

Cépage: Chardonnay

Vinification traditionnelle, belle minéralité et notes de fleurs blanches

AOP Mâcon-Villages - Domaine Chartron et Trébuchet - 2023 34€

Cépage: Chardonnay

Robe jaune paille aux reflets dorés, arômes d'agrumes (pamplemousse, mandarine), bouche minérale.

BOURGOGNE

AOC Bourgogne Blanc - Domaine J-L Bourbon - 2024 38€

Cépage: Chardonnay

Elevage 12 mois fûts de chêne

AOP Chablis - Domaine Marguerite Carillon - 2022 44€

Cépage: Chardonnay

Robe jaune pâle limpide et brillante, arômes de fruits blancs ainsi qu'une complexe minéralité, belle fraîcheur en bouche, bel équilibre et finale sur les agrumes.

AOP Saint-Véran Tradition - Domaine Deux Roches - 2023 42€

Cépage: Chardonnay

Robe dorée, arômes floraux (acacia, chèvrefeuille), la bouche est ronde et ferme, minérale et la finale sur des notes amères d'agrumes.

VINS BLANCS

VALLEE DU RHONE

AOC Viognier - Domaine de la Baume - 2024 30€

Cépage: Viognier

Domaine de la Baume

Robe jaune paille aux reflets brillants, arômes d'abricot frais, d'agrumes (orange confites, zeste mandarine), bouche ample avec une finale fraîche et épicée.

IGP Vaucluse – B de Bacchus - Ventoux - 2023 41€

Cépages: 65% rolle, 35% grenache blanc

Vin frais et aromatique, avec des notes floraux et fruitées

IGP - Collines Rhodaniennes - Sixtus - Louis Chèze - 2023 58€

Cépage: Viognier

Robe dorée, arômes d'abricots et de fleurs blanches, l'attaque en bouche est franche et bien structurée.

AOP Saint Joseph - Stéphane Montez - 2023 63€

Cépages: 30% Marsanne, 70% Roussane

Robe jaune paille, reflets dorés, arômes de fruits mûrs, nectarine jaune, genet et écorce d'orange, belle tension et vivacité en bouche avec une légère amertume en finale.

AOC Condrieu - Louis Chèze - 2023 65€

Cépage: Viognier

Robe jaune aux reflets dorés, arômes de fleurs blanches et pêche de vigne, l'attaque est franche, belle souplesse en bouche, une finale portée sur la minéralité.

VINS ROSES

IGP Méd - Rose Bonbon - 2023

24€

Cépages: Cinsault, Grenache

Robe rose pâle avec reflets ambrés, arômes de fruits jaunes dominants, belle fraîcheur et légèreté en bouche.

AOP Côtes de Provence – Château Saint Maur - Cru classé - 2024 35€

Cépages: 35% Cinsault, 25% Grenache, 10% Syrah, 10% Cabernet

Sauvignon, 10% Mourvèdre

Robe saumon, limpide, arômes fruités avec notes d'abricots et de fruits rouges, la bouche est gourmande et généreuse avec des saveurs de pêche.

AOP Côtes de Provence - Sainte Marguerite - Cru classé - 2024 49€

Cépages: Grenache, Cinsault, Rolle

« Cuvée Fantastique »

Robe nacrée aux reflets dorés lumineux, arômes de pêche blanche, poire, fruits exotiques et pamplemousse, belle fraîcheur aromatique en bouche avec notes d'agrumes, belle longueur en bouche.

CHAMPAGNES & PETILLANTS

Vins blancs pétillants

Cava Brut - Espagne

27€

Prosecco - Italie

39€

Cépage : Glera

Robe jaune paille avec reflets verdâtres, le nez est délicat, pétillant avec des arômes fruités, belle fraîcheur et lisse en bouche avec une finale fruitée.

Champagnes

Champagne GREMILLET Brut

70€

Cépages : 70% Pinot noir, 30% Chardonnay

Robe or jaune pâle, brillante et limpide, mousse fine, alliance d'arômes floraux (acacia, aubépine) et fruités (pêche, poire, abricot), bel équilibre en bouche entre l'acidité et la maturité, on retrouve le fruit ainsi que de fines notes épicées

Champagne DEUTZ Brut

90€

Cépages : Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Robe dorée, bulles fines, notes florales avec des arômes de pain grillés et de pâte d'amande, la bouche est équilibrée et soyeuse, les trois cépages s'accordent remarquablement.