



RED

The logo consists of the word "RED" in a bold, dark red sans-serif font. A small, stylized flame icon is positioned above the letter "E", with its base resting on the top of the "E" and its flame extending slightly above the top of the "R".

# 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 - Claudio - 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*

# 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 & Sébastien Colombier - 2022** 83€

Cépages: Syrah, viognier

*Elevé 18 mois en barriques de chêne, robe intense et profonde, les arômes de fruits mûrs dominent 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 épicee.*

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

Cépages: 65% rolle, 35% grenache blanc

*Vin frais et aromatique, avec des notes florales 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.*