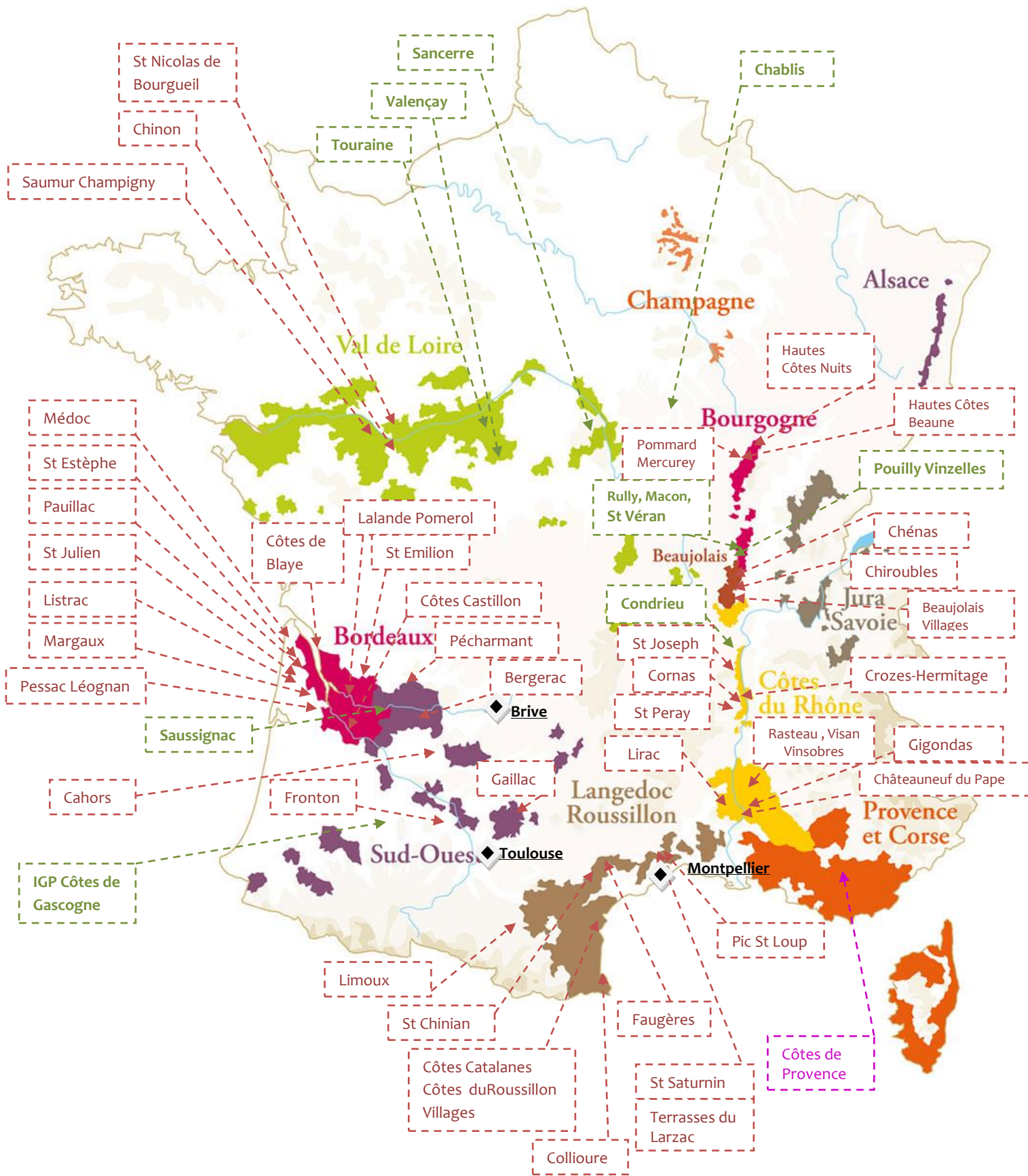


# Les Vignobles de France



# Les Effervescents

---

1 <sup>ères</sup> Bulles - Blanquette de Limoux – (75 cl)	35,00 €
1 <sup>ères</sup> Bulles - Blanquette de Limoux à la coupe (12 cl)	6,50 €
Champagne Mumm Cordon Rouge (75 cl)	60,00 €
Champagne Mumm Cordon Rouge à la coupe (12 cl)	11,00 €

## Notre sélection de vins au verre (15 cl) :

---

### Blanc

<b>Côtes de Bergerac – Château Court les Muts 2021 blanc moelleux</b> 50% Sémillon, 50% Sauvignon. Bel équilibre acidité – douceur, avec une finale dense et aromatique.	6,60 €
<b>Saussignac – Château Court les Muts 2007 blanc liquoreux (10 cl)</b> 100 % Vieilles vignes de Sémillon. Une vraie volupté ! Nez frais et bouche équilibrée et complexe. Arômes de cire, miel, pêche, pâte de coin.	8,20 €
<b>Bergerac – Château Poulvère 2022 blanc sec</b> 100% Sauvignon. Léger et fruité, bonne nervosité.	6,20 €
<b>IGP Côtes de Gascogne – UBY 2022 blanc sec</b> Colombard, Ugni blanc. Fruité et floral à l'extrême avec une très belle fraîcheur	6,20 €
<b>Côtes du Rhône – Clémentia 2020 – Domaine Les Aphillanthes</b> 45% Viognier, 45% Roussane, 10% Clairette. Domaine en <b>Biodynamie</b> Beaucoup de fruit et une complexité aromatique qui accompagnera poissons et volailles.	6,90 €



### Rouge

<b>IGP de la Corrèze - Mille et une Pierres – Cuvée Triadou 2019 - Elevé en fût de chêne</b> 60% Cabernet-Franc, 40% Merlot. Au nez, arômes boisés avec une belle sucrosité en bouche.	6,30 €
<b>Pécharmant – Domaine des Costes 2019</b> 40% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 30% Merlot. Vignoble en <b>Biodynamie</b> . Pécharmant rond, avec des arômes de fruits, de la finesse et de l'élégance.	7,40 €
<b>Julienas AOC – Les Capitans 2021 – Domaine Pierre Dupond</b> 100% Gamay. Culture raisonnée. Nez aux notes de fraise gariguetta, de cerise et de myrtille. Bouche charnue et élégante.	7,60 €














### Rosé

<b>Vin de Corrèze - Mille et une Pierres 2022</b> Gamay et Cabernet-Franc. Une robe rose pastel. Fraîcheur et rondeur.	5,90 €
<b>Bergerac – Château Court les Mûts 2021</b> 50% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 20% Merlot, 15% Malbec Rosé fruité et frais. Bouche onctueuse, tout en gardant une petite pointe de vivacité.	5,70 €



# Les vins rouges

Corrèze	75cl	37,5cl
<b>Cuvée Triadou 2019 – IGP – Domaine Mille et une Pierres (2020 en 37.5cl)</b> 60% Cabernet-Franc, 40% Merlot. <b>Elevé en fût de chêne</b> Au nez, arômes boisés avec une belle sucrosité en bouche.	26,50 €	14,00 €
<b>Cuvée Triadou 2020 Bio – IGP – Domaine Mille et une Pierres</b> 70% Merlot, 30% Cabernet-Franc. Elevé en cuve inox. <b>Sans soufre ajouté.</b> Nez aromatique. Bouche avec des notes de fruits rouges.	  27,50 €	-
<b>Cuvée Ferrand 2018 – AOP Corrèze – Domaine Mille et une Pierres</b> 60% Cabernet-Franc, 40% Merlot. Elevage en cuve inox. Nez intense aux nuances boisées, Bouche ample et généreuse	31,00 €	22,00 € (50cl)
Le Sud-Ouest	75cl	37,5cl
<b>Pécharmant – Domaine du Grand Jaure 2019</b> 60% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc. Structure tannique très caractéristique du Pécharmant.	 31,00 €	16,50 €
<b>Pécharmant – Domaine des Costes 2019</b> 40% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 30% Merlot. Vignoble en <b>Biodynamie</b> . Pécharmant rond, avec des arômes de fruits, de la finesse et de l'élégance.	  34,00 €	-
<b>Gaillac – Les Braisiers 2019 – Domaine Barreau</b> 50% Syrah, 50% Prunelart. Robe rouge grenat, notes de fruits rouges mûrs. En bouche, de la sucrosité, du fruit, des épices et un côté vanillé, font de lui un vin puissant.	 32,00 €	-
<b>Cahors – Château Ponzac 2019 – Cuvée les Peyrières</b> 100% Malbec. Sa couleur rubis profond laisse place à une bouche avec des tannins fondus, les arômes de fruits se révèlent riches et compotés avec ses notes de cassis, mure et de cerise.	 38,00 €	-
Languedoc - Roussillon	75cl	37,5cl
<b>Côtes du Roussillon Villages AOP – Château Jau 2021</b> 50% Syrah, 30% Grenache Noir, 20% Carignan. Robe rouge profond. Bouche ample marquée de notes de fruits noirs (cerise, cassis), tanins veloutés. Récoltés à maturité optimale, les différents cépages sont vinifiés séparément, assemblage définitif réalisé au printemps, élevage en cuve inox.	  31,00 €	-
<b>Pic St Loup – La coquine 2021 – Domaine Haut Lirou</b> 80% Syrah, 20% Grenache. Robe rouge soutenue aux reflets violines En bouche, notes de fruits noirs et de garrigue.	32,00 €	-
<b>St Saturnin – Domaine d'Archimbaud 2020</b> 50 % Syrah, 40 % Grenache, 5 % Mourvèdre, 5 % Carignan (vignes de plus de 60 ans). Vin fruité, épicé, d'un bel équilibre, avec une grande finesse des tanins, Vin très réussi.	  33,00 €	-
<b>Collioure AOP –2020 – Clos des Paulilles</b> 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre. Vendanges manuelles. Arômes de fruits mûrs et d'épices. Finesse et élégance pour le Mourvèdre, gras et opulence pour le Grenache, trame minérale apportée par la Syrah.	36,00 €	-

# Les vins rouges

## La Vallée de la Loire

	75cl	37,5cl
<b>Chinon – La Mare au Diable 2020 – Domaine Gérald Tapin</b> (2018 en 37.5cl)	28,00 €	15,50 €
100% Cabernet Franc. Bouche ronde, élégante. Tanins soyeux et enveloppés tout en finesse.		
<b>St Nicolas de Bourgueil – La Gardière 2021 – Domaine Pantaléon</b>	31,00 €	16,00 €
90% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon. Léger, souple. Bouche élégante, soyeuse avec une finale fruitée.		
<b>Sancerre « X » – Domaine Fouassier 2019</b>	44,00 €	-
100 % Pinot noir. Culture en biodynamie. Vinification naturelle, sans collage, élevage en fût. Cultivé sur un 1 hectare de vigne avec des rendements de 35 hl/ha, un vrai travail d'orfèvre. Robe d'un rouge intense et profond. Bouche ample et charnue. Arômes de petits fruits rouges, avec une finale très minérale. Un Pinot Noir de grande qualité.		








## La Vallée du Rhône

	75cl	37,5cl
<b>Plan de Dieu – Domaine Martin 2020</b>	30,00 €	-
65% Grenache, 25% Syrah, 10% Mourvèdre. Bouche harmonieuse avec des notes de fruits rouges bien mûrs. Tanins présents mais fondus.		
<b>Vinsobres – La Cuvée Paradis 2016 – Domaine du Tave</b>	33,00 €	-
100% Syrah. Vendange manuelle, domaine en <b>Biodynamie</b> . Nez sur des notes de cassis bien mûrs. En bouche, sur le fruit ! Tanins présents bien arrondis avec le temps. Une belle découverte !		
<b>Lirac – Plateau des Chênes 2014</b>	35,00 €	-
60% Syrah, 40% Grenache. Robe pourpre. Arômes de fruits noirs avec une pointe d'épices. Vin très agréable.		
<b>Rasteau – Cuvée 1921 - Domaine les Aphyllantes 2015</b>	36,00 €	-
90% Grenache plantée en 1921, 10% Mourvèdre et Carignan. Domaine en <b>Biodynamie</b> Vignes exposées plein sud. Assemblage fruité, plein de finesse et d'élégance.		
<b>St Joseph – Terroir de granit 2020 - Domaine Guy Farge</b>	44,00 €	-
100% syrah. Vendange manuelle. Agriculture Raisonnée. Vignes de 70 ans. Couleur soutenue à la robe à reflet fauve. Au nez, expression épanouie où le fruit confit est enrichi de notes bouquetées et épicées		
<b>Cornas – Harmonie 2017 - Domaine Guy Farge</b>	59,00 €	-
100% Syrah. <b>Agriculture raisonnée</b> . Un Cornas racé, l'élégance et la finesse en parfait équilibre avec la puissance et l'intensité !		
<b>Châteauneuf du Pape – Télégramme 2019 - Domaine du Vieux Télégraphe</b>	62,00 €	-
80% Grenache, 10% syrah, 6% mourvèdre et 4% cinsault. Vendanges manuelles. Sa domination de grenache lui confère souplesse et rondeur toute particulière.		



# Les vins rouges

## Le Bordelais

	75cl	37,5cl
<b>Blaye – Côtes de Bordeaux – Château Morisset 2019</b> 90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon. Fin et soyeux, structure peu tannique, notes de fruits rouges.	28,50 €	-
  		
<b>Montagne St Emilion – Château La Croix Mouchet – 2016</b> 90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon. Bouche de fruits mûrs avec une bonne assise tannique discrète	32,00 €	16,50 €
<b>Médoc – La Mothe-Pontac 2017 (2018 en 37.5cl)</b> 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon. Second vin du Château Poitevin. Vin du Médoc fruité, aromatique et tout en fraîcheur.	30,00 €	16,00 €
<b>Médoc – Château Poitevin 2014, Cru bourgeois</b> 55% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot. Robe pourpre d'une belle intensité. Nez très aromatique sur des notes de mûre et de cassis. En bouche, de la rondeur, générosité et des tanins soyeux.	37,00 €	-
<b>Côtes de Castillon –Poupille 2014</b> 100% Merlot. Vignes de plus de 40 ans. Robe d'un rouge profond. Nez intense, boisé, fin, élégant. En bouche, finale persistante. Belle structure tannique. Cuvée hors norme.	46,00 €	-
 		
<b>Lalande Pomerol – Ame de Musset 2012</b> 80% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon. Robe rouge profond, bouche ample, finement boisée.	46,00 €	-
<b>Margaux – Château Cordet 2014</b> 40% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc Robe rouge sombre. Bouche assez ferme, rondeur et équilibre, sur finale longue.	49,00 €	-
<b>Margaux – Sirène de Giscours 2017</b> 65% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 15% Merlot. Un Margaux dont on se souviendra, magnifique avec ce tannin, cette rondeur et ce caractère propre à ce château.	66,00 €	-
<b>St Julien – Connétable de Talbot 2018</b> 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot. Robe rouge sombre, nez frais et élégant aux accents fruités et floraux. En bouche, tanins d'une belle maturité jusqu'à sa finale élégante.	57,00 €	-
<b>St Estèphe – Franck Phélan 2017</b> 53% Merlot. 47% Cabernet Sauvignon. Au nez, fruits rouges mûrs, notes épicées (poivre) et torréfiées. En bouche, gourmand, intense et suave, bel équilibre avec une structure puissante, fraîche et charnue. Belle texture, finale longue.	50,00 €	-
<b>St Estèphe – Le St Estèphe de Calon Ségur 2018</b> 38% Merlot. 53% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot. Attaque puissante et équilibrée, tanins soyeux, finale longue.	53,00 €	-
<b>Listrac-Médoc – Château Clarke 2009</b> 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon. Le cru 2009 séduit par son équilibre, sa souplesse, la richesse de sa charpente et ses arômes de fruits noirs et vanille. Tanins généreux mais l'élevage donne un aspect très suave.	55,00 €	-
<b>Pauillac – Château Les Landes de Cach 2014</b> 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon. Vin d'un équilibre remarquable avec une très belle fraîcheur, tanins murs, mélange de fruits et de notes boisées parfaitement fondues.	59,00 €	-
<b>Pessac Léognan – Château Olivier 2012, Grand Cru Classé</b> 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot. Robe d'un beau rouge brillant, nez très aromatique avec des notes de fruits rouges, de réglisse et d'épices. En bouche tanins soyeux et rondeur, palais dense d'une belle longueur.	66,00 €	-











# Les vins rouges

Le Beaujolais	75cl	37,5cl
<b>Beaujolais vieilles vignes – La Rose Pourpre 2020</b> 100% Gamay. <i>Peut se déguster légèrement frais.</i> <i>Beaujolais aux notes intenses de cerise, à la bouche suave, aux tanins puissants mais fins.</i>	27,50 €	-
<b>Julienas AOC – Les Capitans 2021 – Domaine Pierre Dupond</b> 100% Gamay. <i>Culture raisonnée. Peut se déguster légèrement frais.</i> <i>Nez aux notes de fraise gariguette, de cerise et de myrtille. Bouche charnue et élégante.</i>	32,50 €	-
<b>Morgon Côte du Py AOC – 2020 – Domaine Gaget</b> 100% Gamay. <i>La Côte du Py est le plus prestigieux des six climats du cru Morgon.</i> <i>Robe pourpre aux reflets violines.</i> <i>Bouche ronde, tendre, fruitée et épicée, soulignée par des tanins fondus et par une finale sur la fraîcheur.</i>	34,50 €	-
<b>Chénas – Intense Rubis 2015, Château Bonnet</b> 100% Gamay. <i>Vignes de 60 ans. Elevage en fûts de chêne. Le plus rare des crus du Beaujolais !</i>	44,50 €	-

La Bourgogne	75cl	37,5cl
<b>Hautes Côtes de Beaune – Domaine Durand 2019</b> 100% Pinot Noir. <i>Vin léger, fin et fruité sur des arômes de fruits rouges. S'accorde bien avec les viandes blanches.</i>	39,00 €	-
<b>Mâcon– Les Gentilhommes 2016 - Domaine Martin</b> 100% Gamay. <i>Belle cuvée sur le fruit (groseille). Vin gai avec des tanins frais.</i>	41,00 €	-
<b>Mercurey 1<sup>er</sup> cru Les Crêts - Domaine de Suremain 2017</b> 100% Pinot Noir. <i>Vin d'une grande finesse, arômes de groseille et belle acidité.</i>	59,00 €	-



# Les vins Blancs

Le Sud-Ouest	75cl	37,5cl
<b>Bergerac Sec – Château Poulvère 2022 (2018 en 37.5 cl)</b> 100% Sauvignon. Léger et fruité, avec une bonne nervosité.	26,00 €	14,00 €
<b>IGP Côtes de Gascogne - Colombard - Ugni Blanc – UBY 2022</b> 80% Colombard, 20% Ugni blanc. Fruité et floral à l'extrême avec une très belle fraîcheur. A découvrir !	26,50 €	-
<b>Côtes de Bergerac Moelleux – Château Court les Mûts 2021</b> 40% Sémillon, 60% Sauvignon. Bel équilibre acidité – douceur, avec une finale dense et aromatique.	31,00 €	-
La Vallée de la Loire	75cl	37,5cl
<b>Touraine – Les Lunelus 2020 – Domaine Pierre Angier</b> 100% Sauvignon. Robe jaune pâle, vivacité et fraîcheur aromatique, bel équilibre.	27,00 €	-
<b>Valençay – Crocs Blancs 2022 – Denis Bardon</b> 90% Sauvignon, 10% Chardonnay. Voisin du Reuilly et du Quincy. Fine robe dorée, arôme de fleurs soulignés par une grande fraîcheur.	29,00 €	-
<b>Sancerre – Terre de Maimbray 2020 – Maison Reverdy</b> 100% Sauvignon. Fraîcheur, minéralité, notes de fleurs blanches, agrumes et pêche.	37,50 €	20,00 €
<b>Sancerre – Domaine Fouassier « Clos Paradis » 2018</b> 100% Sauvignon. En <b>Biodynamie</b> . Belle acidité et sensation de pureté. Finale persistante.	  42,00 €	-
Côtes du Rhône	75cl	37,5cl
<b>Côtes du Rhône – Clémentia 2020 – Domaine Les Aphillanthes</b> 45% Viognier, 45% Roussane, 10% Clairette. Domaine en <b>Biodynamie</b> Beaucoup de fruit et une complexité aromatique qui accompagnera poissons et volailles.	  32,00 €	-
<b>St Peray – Grain de silex 2017 - Domaine Guy Farge</b> 90% Roussane, 10% Marsanne, . Vendange manuelle. <b>Agriculture Raisonnée</b> . Un Saint Péray atypique qui offre une belle tension et « minéralité » (le silex). Belle longueur en bouche.	 43,00 €	-
La Bourgogne	75cl	37,5cl
<b>Mâcon Davayé – La Croix Senaillet 2021</b> 100% Chardonnay. Robe aux reflets dorés, nez frais. Élégant, légèrement muscaté, avec de savoureuses notes citronnées et une minéralité bien présente. Un blanc vif, gourmand et équilibré, conclu en une finale harmonieuse.	  35,00 €	-
<b>Chablis – Domaine Dampfrères « Vieilles Vignes » 2021 (2020 en 37.5 cl)</b> 100% Chardonnay. Arômes de noisette. Volume et structure, fraîcheur. Bel équilibre.	-	20,00 €
<b>Saint Véran – Les petites Chailles 2016</b> 100% Chardonnay. Arômes toastés au nez, bouche longue, minéralité avec présence d'arômes fruités (mirabelle, prune)	 -	24,00 €
<b>Pouilly-Vinzelles – Domaine de la Croix Senaillet 2017</b> 100% Chardonnay. Vignes de 70 ans. Robe dorée et limpide. Nez intense dont se dégage un boisé très délicat. Bouche riche et ample. Les fûts apportent un boisé toasté, mettant en valeur le caractère exceptionnel de cette cuvée	  54,00 €	-
<b>Puligny Montrachet – « Vieilles Vignes » 2016 – Florent Garaudet</b> 100% Chardonnay. Vin élégant et fruité, très long en bouche.	69,00 €	-

# Les vins Rosés

## IGP de la Corrèze

75cl

37,5cl

### Mille et une Pierres – Cuvée Quinçonne 2022

90% Gamay, 10% Cabernet-Franc.

Belle couleur rose soutenue. Rosé équilibré en puissance et fraîcheur.



25,00 €

-

## Le Sud-Ouest

75cl

37,5cl

### IGP Périgord – Domaine Moulin de Caresse – Cuvée La Frangine

Merlot, Cabernet Franc.

Robe rose clair, frais. Rosé floral et aromatique. Vin convivial et léger à partager.



24,00 €

-

### Bergerac – Château Court les Mûts 2021

50% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 20% Merlot, 15% Malbec

Rosé fruité et frais. Bouche onctueuse, tout en gardant une petite pointe de vivacité.

27,00 €

-

### Gaillac – Domaine Barreau – Cuvée Augustin 2022

Duras, Syrah.

Robe rose clair, frais fruité et opulent.



26,50 €

-

## La Provence

75cl

50cl

### Côte de Provence – Domaine de la Navarre – Cuvée Sacrifice 2021

Grenache, Tibouren, Mourvèdre

Rosé d'élégance, à la robe très pâle, aux notes d'agrumes et à la bouche minérale

31,00 €

21,50 €