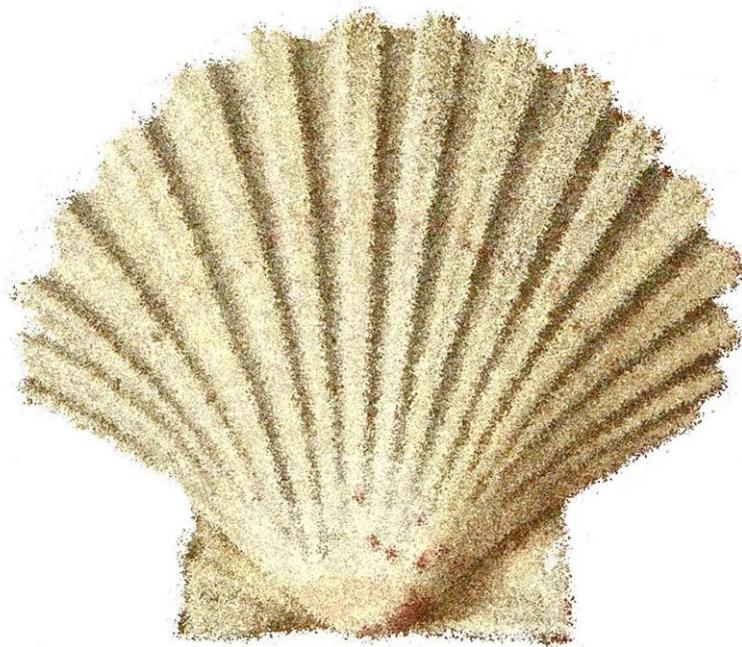


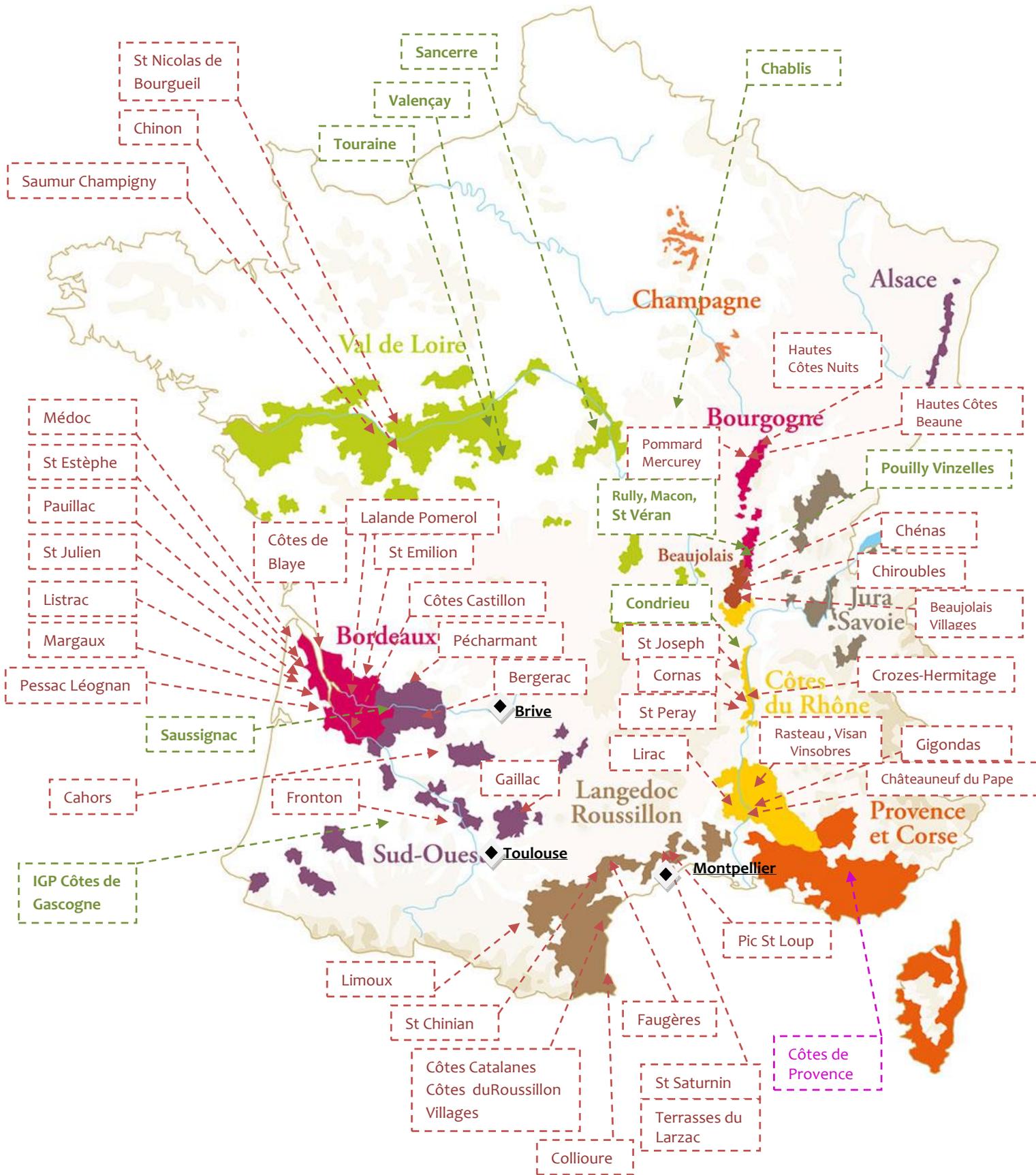
Le Saint Jacques

Vins



Collonges la Rouge

Les Vignobles de France



Notre sélection de vins au verre (15 cl) :

Blanc

- Bergerac – Château Poulvère 2023 Blanc Sec** 6,10 €
100% Sauvignon. Léger et fruité, bonne nervosité.
- IGP Côtes de Gascogne – UBY 2023 Blanc Sec** 6,10 €
Colombard, Ugni blanc. Fruité et floral à l'extrême avec une très belle fraîcheur
- IGP Cévennes (Languedoc-Roussillon) – Alexia 2024 – Les Vignes de l'Arque Blanc Sec** 5,90 €  
60% Muscat petit grain, 40% Sauvignon. Notes de fruits exotiques et de pêche. Bouche intense.
Laissez-vous surprendre par la fraîcheur et la palette aromatique de ce vin !
- Limoux AOC (Languedoc) – La Butinière 2022 Blanc Sec** 6,90 €
100% Chardonnay. Vendanges manuelles. Elevage en fût de chêne. Robe jaune aux reflets d'or. En bouche, bel équilibre sur des notes fondues de miel et boisées. **A découvrir !**
- Viré-Clessé (Bourgogne) – Domaine du Mont Epin 2020 Blanc Sec** 7,90 €  
100% Chardonnay. Vignes de 50 ans. Elevage en foudre pour 25%.
Belle harmonie en bouche avec de la tension, soutenue par un discret boisé et de la rondeur.
- Sancerre (Loire) – Terre de Maimbray 2020 – Maison Reverdy Blanc Sec** 8,20 €
100% Sauvignon. Fraîcheur, minéralité, notes de fleurs blanches, agrumes et pêche.
- Côtes de Bergerac – Château Court les Muts 2022 Blanc Moelleux** 6,80 €
50% Sémillon, 50% Sauvignon. Bel équilibre acidité – douceur, avec une finale dense et aromatique.
- Saussignac – Château Court les Muts 2008 Blanc Liqueureux (10 cl)** 7,90 €
100% Vieilles vignes de Sémillon. Une vraie volupté ! Bouche équilibrée, complexe. Arômes de cire, miel, pêche, pâte de coin.

Rouge

- IGP de la Corrèze - Mille et une Pierres – Cuvée Triadou 2022 - Elevé en fût de chêne** 6,30 €
60% Cabernet-Franc, 40% Merlot. Au nez, arômes boisés avec une belle sucrosité en bouche.
- Pécharmant (Bergerac) – Domaine du Grand Jaure 2021 - Elevé en fût de chêne** 6,80 €
60% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc. Structure assez tannique caractéristique du Pécharmant.
- IGP Côtes du Lot – Soif d'étoiles 2022 – Mas des Etoiles** 5,90 €
50% Merlot, 50% Malbec. Elevage en cuve inox.
Un vin de copains ! Nez sur les fruits noirs. Bouche sur la fraîcheur et le fruit avec une finale aux notes de réglisse.
- Duché d'Uzès (Roussillon) – Chemins de Rome 2023 – Les Vignes de l'Arque** 6,10 €  
60% Syrah, 40% Grenache.
Robe rouge foncée, des notes réglissées et épicées, une bouche ronde fruitée et ample. **A découvrir !**
- VDF (Loire) – Lubrifiant Social 2023 – Domaine Marchesseau** 6,60 €  
60% Merlot, 40% Cabernet Franc.
Nez expressif de fraise, de framboise. Attaque fraîche et gourmande avec des notes florales de violette.
Bouche ronde et fine, finale équilibrée avec des tanins fondus. Un vin de plaisir, à partager entre amis.
- AOC Morgon Côte du Py (Beaujolais) – 2020 – Domaine Gagat** 7,50 €
100% Gamay. La Côte du Py est le plus prestigieux des six climats du cru Morgon.
Robe pourpre aux reflets violines.
Bouche ronde, tendre, fruitée et épicée, soulignée par des tanins fondus et par une finale sur la fraîcheur.

Rosé

- Vin de Corrèze – Cuvée Quinçottes 2023 - Mille et une Pierres Rosé Sec** 5,90 €  
Gamay et Cabernet-Franc. Une robe rose pastel. Fraîcheur et rondeur.
- Côte de Provence – Domaine Le Songe de Don Bosco 2023 Rosé Sec** 6,60 €
Grenache, Tibouren, Mourvèdre
Rosé à la robe très pâle tirant sur le gris avec des reflets brillants. Nez expressif mêlant petits fruits rouges et fruits exotiques. Bouche fraîche et minérale tout en étant assez ample.
- Vin de Corrèze – Cuvée Triadou 2023 - Mille et une Pierres Rosé Demi-sec** 6,90 €
65% Merlot, 35% Gamay. Nez très expressif de pamplemousse, framboise et fleurs printanières.
En bouche, vin légèrement sucré mais très frais, équilibré et harmonieux.

Les vins rouges

Corrèze		75cl	37,5cl
IGP Corrèze – Cuvée Triadou 2022 – Domaine Mille et une Pierres 60% Cabernet-Franc, 40% Merlot. Elevé en fût de chêne. Arômes boisés au nez et belle sucrosité en bouche.		27,50 €	15,00 €
IGP Corrèze – Cuvée Triadou 2022 Bio – Domaine Mille et une Pierres 70% Merlot, 30% Cabernet-Franc. Elevé en cuve inox. Vin sans soufre ajouté. Nez aromatique. Bouche avec des notes de fruits rouges.	 	30,00 €	-
AOP Corrèze – Cuvée Ferrand 2020 – Domaine Mille et une Pierres (2018 en 50cl) 60% Cabernet-Franc, 40% Merlot. Elevage en cuve inox, vieillissement 18 mois en fûts de chêne. Nez intense aux nuances boisées, Bouche ample et généreuse		33,00 €	24,00 € (50cl)
Le Sud-Ouest			
		75cl	37,5cl
AOP Bergerac – Magie d’automne – Château de Moulin de Cresse 2017 45% Merlot, 30% Malbec, 25% Cabernet Franc. Elevage en fût de chêne. Robe rouge sombre avec reflets rubis. Nez sur les fruits noirs avec fin boisé. Jolie structure en bouche avec des tanins mûrs et enrobés.		30,50 €	-
VDF Duras - Le Petit Clou des Vents Les Grenades – Domaine Sylvain Jouglà 100% Merlot. Vin nature, sans soufre ajouté. Sur le fruit. Peut être légèrement pétillant sur la langue comme souvent les vins naturels.	 	32,00 €	-
Pécharmant – Domaine du Grand Jaure 2021 (2021 en 37,5cl) 60% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc. Structure assez tannique.		31,00 €	16,50 €
Pécharmant – Domaine des Costes 2020 40% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 30% Merlot. Vignoble en Biodynamie . Pécharmant rond, avec des arômes de fruits, de la finesse et de l’élégance.	 	34,00 €	-
Gaillac – Les Braisiers 2022 – Domaine Barreau 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 €	-
Cahors – Château Ponzac 2020 – Cuvée les Peyrières 100% Malbec. Sa couleur rubis profond laisse place à une bouche avec des tannins fondus. Les arômes de fruits se révèlent riches et comptés avec ses notes de cassis, mure et de cerise.		39,00 €	-
Languedoc - Roussillon			
		75cl	
Corbières - Boutenac – Sans nom 2007 – Domaine Grand Lauze 40 % Carignan centenaire, 30% Mourvèdre, 15% Syrah, 15% Grenache. Vin nature, sans soufre ajouté. Pour les amateurs ! Se marie très bien avec le canard.	 	27,00 €	
AOP Duché d’Uzès – Chemins de Rome 2023 – Les Vignes de l’Arque 60 % Syrah, 40 % Grenache. Robe rouge foncée, des notes réglissées et épicées, une bouche ronde fruitée et ample. A découvrir !	  	27,50 €	
Limoux – Very Limoux 2021 – Anne de Joyeuse Merlot, Syrah, Malbec et Cabernet. Vendanges à la main. Chaque cépage est vinifié séparément. Beaucoup de fruité (cassis, framboise) et de fraîcheur. Belle structure et bonne longueur en bouche.		29,00 €	
St Saturnin – Domaine d’Archimbaud 2021 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 €	
Faugères – Cuvée Cazalet 2021 – Domaine St Antonin 30% Grenache, 40% Carignan, 20% Syrah, 20% Mourvèdre. Riche en bouche, presque voluptueux. Soutenu par une acidité droite et précise et des tanins puissants.	 	34,00 €	
Pic St Loup – Les Gardies 2019 – Château de Lascaux 60% Syrah, 40% Grenache. Bouche ample, ronde et fraîche avec une bonne structure de tanins.		35,00 €	

Les vins rouges

La Vallée de la Loire

	75cl	37,5cl
Chinon – La Mare au Diable 2021 – Domaine Gérald Tapin (2017 en 37,5cl) 100% Cabernet Franc. Bouche ronde, élégante. Tanins soyeux et enveloppés tout en finesse.	28,00 €	16,00 €
VDF – Lubrifiant Social 2023 – Domaine Marchesseau 60% Merlot, 40% Cabernet Franc. Nez expressif de fraise et de framboise. Attaque fraîche et gourmande avec des notes florales de violette. Bouche ronde et fine, finale équilibrée avec des tanins fondus. Un vin de plaisir, à partager entre amis.	 31,00 €	-
St Nicolas de Bourgueil – La Gardière 2023 – Domaine Pantaléon 90% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon. Léger, souple. Bouche élégante, soyeuse avec une finale fruitée.	32,50 €	17,00 €
Saumur Champigny – Domaine Filliatreau 2020 100% Cabernet Franc. Souple et gourmande, cette cuvée se consomme dans sa jeunesse. Peut être servi frais.	 34,50 €	-
Saint Pourçain – L’instant T 2022 – Domaine Les Terres d’Ocre 70% Gamay, 30% Pinot noir. Vin léger et fruité avec une bonne longueur en bouche, alliant simplicité et fraîcheur. Parfait sur de la viande blanche, du poisson, de la charcuterie...	 35,00 €	-
Sancerre « X » – Domaine Fouassier 2019 100% Pinot noir. Culture en biodynamie sur un 1 hectare de vigne, rendements de 35 hl/ha. Vinification naturelle, élevage en fût. Robe d'un rouge intense. Nez sur des notes concentrées de petits fruits rouges. Bouche ample et charnue marquée par la minéralité de son terroir calcaire. Un Pinot Noir de grande qualité !	 44,00 €	-

La Vallée du Rhône

	75cl	
Plan de Dieu – Domaine Martin 2020 65% Grenache, 25% Syrah, 10% Mourvèdre. Bouche harmonieuse avec des notes de fruits rouges bien mûrs. Tanins présents mais fondus.	 29,00 €	
Plan de Dieu – Cuvée des Galets 2020 – Domaine les Aphillanthes 60% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvèdre. Vendange manuelle, domaine en Biodynamie Nez délicat. Bouche veloutée et élégante. Tanins agréables.	 31,50 €	
Vinsobres – La Cuvée Paradis 2019 ou 2016 – Domaine du Tave 100% Syrah. Vendange manuelle, domaine en Biodynamie . Nez sur des notes de cassis bien mûrs. En bouche, sur le fruit ! Tanins présents bien arrondis avec le temps. Une belle découverte !	33,00 €	
Lirac – Roc Epine 2021 – Domaine Lafond 60% Grenache, 30% Syrah, 5% Carignan, 5% Mourvèdre Vin complexe alliant fraîcheur et onctuosité d'une couleur rubis. Nez sur les fruits rouges. Après une attaque ample et ferme, bouche sur des nuances d'épices, tanins souples. Très bonne longueur.	 35,00 €	
Rasteau – Cuvée 1921 - Domaine les Aphillantes 2015 ou 2019 90% Grenache plantée en 1921, 10% Mourvèdre et Carignan. Domaine en Biodynamie Vignes exposées plein sud. Assemblage fruité, plein de finesse et d'élégance.	 37,00 €	
Crozes Hermitage – Domaine Habrard 2021 100% Syrah. Nez sur le cassis, la mûre, pointe boisée. Bouche ronde, voluptueuse.	 44,00 €	
Cornas – Harmonie 2017 - Domaine Guy Farge 100% Syrah. Agriculture raisonnée en reconversion agriculture biologique. Un Cornas racé, l'élégance et la finesse en parfait équilibre avec la puissance et l'intensité !	 58,00 €	
Châteauneuf du Pape – Télégramme 2020 - Domaine du Vieux Télégraphe 80% Grenache, 10% syrah, 6% mourvèdre et 4% cinsault. Vendanges manuelles. Sa domination de grenache lui confère souplesse et rondeur toute particulière.	66,00 €	

Les vins rouges

Le Bordelais	75cl	37,5cl
AOC Bordeaux Supérieur – Vieux Château Renaissance 2019 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet franc. Elevage en fût de chêne. Au nez, fruit rouge, notes toastées. En bouche, attaque ample, tannins soyeux, boisé subtil.	27,50 €	-
Blaye – Côtes de Bordeaux – Château Morisset 2020 90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon. Fin et soyeux, structure peu tannique, dominée par des notes de fruits rouges.	   29,00 €	-
Médoc – La Mothe-Pontac 2017 (2018 en 37,5cl) 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon. Second vin du Château Poitevin. Vin du Médoc fruité, aromatique et tout en fraîcheur.	31,00 €	16,00 €
Montagne St Emilion – Château La Croix Mouchet 2016 (2018 en 37,5cl) 90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon. Bouche de fruits mûrs avec une bonne assise tannique discrète	33,50 €	17,50 €
Côtes de Castillon –Poupille 2014 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.	  43,00 €	-
Margaux – Château Cordet 2014 40% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc Robe rouge sombre. Bouche assez ferme, rondeur et équilibre, sur finale longue.	48,00 €	-
Margaux – Sirène de Giscours 2017 65% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 15% Merlot. Un Margaux dont on se souviendra, magnifique avec ce tanin, cette rondeur et ce caractère propre à ce château.	66,00 €	-
Listrac-Médoc – Château Clarke 2009 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.	52,00 €	-
St Estèphe – Franck Phélan 2017 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 €	-
St Estèphe – Le St Estèphe de Calon Ségur 2018 38% Merlot. 53% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot. Attaque puissante et équilibrée, tanins soyeux, finale longue.	53,00 €	-
St Julien – Connétable de Talbot 2018 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 €	-
Paulliac – Château Les Landes de Cach 2014 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 €	-
Pessac Léognan – Château Olivier 2012, Grand Cru Classé 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

Beaujolais vieilles vignes – La Rose Pourpre 2021

29,50 €

100% Gamay. *Peut se déguster légèrement frais.*

Beaujolais aux notes intenses de cerise, à la bouche suave, aux tanins puissants mais fins.

AOC Julienas – Les Capitans 2021 – Domaine Pierre Dupond

33,00 €

100% Gamay. *Culture raisonnée. Peut se déguster légèrement frais.*

Nez aux notes de fraise gariguette, de cerise et de myrtille. Bouche charnue et élégante.

AOC Morgon Côte du Py – 2020 – Domaine Gaget

35,00 €

100% Gamay. *La Côte du Py est le plus prestigieux des six climats du cru Morgon.*

Robe pourpre aux reflets violines.

Bouche ronde, tendre, fruitée et épicée, soulignée par des tanins fondus et par une finale sur la fraîcheur.

La Bourgogne

75cl

Mâcon– Les Gentilhommes 2016 - Domaine Martin

38,00 €

100% Pinot Noir.

Belle cuvée sur le fruit (groseille). Vin gai avec des tanins frais.

Hautes Côtes de Beaune – Domaine Durand 2019

39,00 €

100% Pinot Noir.

Vin léger, fin et fruité sur des arômes de fruits rouges. S'accorde bien avec les viandes blanches.

Hautes Côtes de Nuits – Domaine Pansiot 2021

43,00 €

100% Pinot Noir. *Vendanges manuelles, faibles rendements.*

Nez typé avec des arômes de fruits rouges. Bouche finement acidulée, renforçant cette sensation de fruits frais.

Finale épicée, gourmande et délicate.

Beaune – le Clos Des Mariages – Domaine Pansiot 2021

49,00 €

100% Pinot Noir.

Vin fruité et élégant. Les raisins issus d'une petite parcelle unique ceinte d'un mur donnant un vin assez tendre.

Givry – Le Clos St Antoine 2022 - Domaine Michel Moreau

51,00 €

100% Pinot noir. *Culture raisonnée, vendanges manuelles, vignes de 40 ans.*

Robe brillante, carmin, agrémentée de reflets violacés.

Bouquet sur les petits fruits rouges tel que fraises, mûres, framboise avec des variations de réglisse.

Sa mise en fût à 40% seulement en font un vin léger et facile à boire

Mercurey – Domaine Garrey 2022

54,00 €

100% Pinot Noir.

Profond et d'une teinte rouge rubis, ce vin évoque la framboise, la fraise, la cerise, un fruit croquant. Bouche

d'une belle ampleur en attaque et d'une structure progressive qui marque la finale, assure typicité et caractère.

Mercurey 1^{er} cru Les Crêts - Domaine de Suremain 2017

58,00 €

100% Pinot Noir.

Vin d'une grande finesse, arômes de groseille et belle acidité.



Les vins Blancs

Le Sud-Ouest	75cl	37,5cl
Bergerac Sec – Château Poulvère 2021 (2023 en 37,5 cl) 100% Sauvignon. Léger et fruité, avec une bonne nervosité.	27,00 €	14,50 €
IGP Côtes de Gascogne - Colombard - Ugni Blanc – UBY 2023 80% Colombard, 20% Ugni blanc. Fruité et floral à l'extrême avec une très belle fraîcheur. A découvrir !	27,00 €	-
Côtes de Bergerac <u>Moelleux</u> – Château Court les Mûts 2022 40% Sémillon, 60% Sauvignon. Bel équilibre acidité – douceur, avec une finale dense et aromatique.	31,50 €	-
Languedoc - Roussillon	75cl	50cl
IGP Cévennes – Alexia 2024 – Les Vignes de l'Arque 60% Muscat petit grain, 40% Sauvignon. Robe jaune très clair, notes de fruits exotiques et de pêche. Bouche intense. Laissez-vous surprendre par la fraîcheur et la palette aromatique de ce vin !	26,50 €	-
 		
AOC Limoux – La Butinière 2022 100% Chardonnay. Vendanges manuelles. Elevage en fût de chêne. Robe jaune aux reflets d'or. Arômes de fruits confits et de pamplemousse en bouche. Bel équilibre vers une finale minérale, sur des notes fondues de miel légèrement vanillées et beaucoup de longueur.	31,00 €	-
IGP Cévennes <u>Liquoreux</u> – Saveurs d'Automne 2022 – Les Vignes de l'Arque - 50cl 85% Viognier, 15% Chenin. Elevage en fût de chêne pendant 9 mois. Robe jaune paille profond, des notes de caramel, de poire, de vanille et d'abricot. Bouche douce ample et riche mais sans lourdeur de sucres résiduels et une finale parfaitement dynamique.	-	26,00 €
La Vallée de la Loire	75cl	37,5cl
Touraine – Les Lunelus 2020 – Domaine Pierre Angier 100% Sauvignon. Robe jaune pâle, vivacité et fraîcheur aromatique, bel équilibre.	28,50 €	-
Valençay – Crocs Blancs 2023 – Denis Bardon 90% Sauvignon, 10% Chardonnay. Voisin du Reuilly et du Quincy. Fine robe dorée, arôme de fleurs soulignés par une grande fraîcheur.	31,00 €	-
Sancerre – Terre de Maimbray 2023 – Maison Reverdy (2022 en 37,5 cl) 100% Sauvignon. Fraîcheur, minéralité, notes de fleurs blanches, agrumes et pêche.	39,00 €	21,00 €
Sancerre – Domaine Fouassier « Clos Paradis » 2018 100% Sauvignon. En Biodynamie . Belle acidité et sensation de pureté. Finale persistante.	41,50 €	-
		
La Provence	75cl	50cl
Côte de Provence – Domaine De Jale – Les Fenouils - 2022 100% Rolle Robe jaune et brillante aux reflets jaunes-verts. Nez délicat et complexe sur un fond floral avec des notes d'ananas et de cédrat portant une jolie fraîcheur végétale. Bouche à l'attaque ronde suivie d'une jolie acidité finale. A découvrir !	34,00 €	-
		

Les vins Blancs

Côtes du Rhône

75cl

St Péray – Grain de silex 2017 - Domaine Guy Farge

90% Roussane, 10% Marsanne, . Vendange manuelle. **Agriculture Raisonnée.**

Un Saint Péray atypique qui offre une belle tension et « minéralité » (le silex). Belle longueur en bouche.



42,00 €

Croze Hermitage – Domaine Habrard 2022

95% Marsanne, 5% Roussane. Robe jaune or.

Attaque en bouche ronde, longueur persistante, aromatique.



44,00 €

La Bourgogne

75cl

37,5cl

Mâcon Davayé – Domaine de La Croix Senaillet 2021

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.



38,00 €

-

Viré-Clessé – Domaine du Mont Epin 2020

100% Chardonnay. Vignes de 50 ans. Elevage en foudre pour 25%. **Une appellation à découvrir !**

Robe brillante aux reflets dorés. Nez expressif de fleur d'acacia, poire et pêche blanche.

Belle harmonie en bouche avec de la tension, soutenue par un discret boisé et de la rondeur.



39,00 €

-

Chablis – Domaine Dampfrères « Vieilles Vignes » 2022

100% Chardonnay.

Arômes de noisette. Volume et structure, fraîcheur. Bel équilibre.

41,00 €

22,00 €

Pouilly-Vinzelles – Les Longeays 2022 - Domaine Mathias

100% Chardonnay.

Nez franc, sur les agrumes et la pêche jaune pour un bouquet aromatique riche.

Vin consistant avec une onctuosité en bouche mais également beaucoup de fraîcheur de goût.



44,00 €

-

Pouilly-Vinzelles – Domaine de la Croix Senaillet 2017

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



51,00 €

-

Rully – 2022 – Domaine Philippe Milan

100% Chardonnay.

Robe dorée aux reflets verts. Nez floral avec des notes de tilleul, fruits secs, noisettes.

En bouche, attaque franche et nette, fruitée, sur des notes de poire et pêche blanche. Ronde et persistante en finale.

50,00 €

-

Montagne 1^{er} cru – Les Coères – Domaine Feuillat-Juillot 2020

100% Chardonnay. Vignes de 60 ans.

Au nez, belle ouverture aromatique avec des arômes riches de fruits blancs, de vanille et de notes de noisette.

Bouche généreuse et complexe, avec une belle et longue finale minérale.

Parfait pour accompagner asperges et ris de veau !

63,00 €

-

Les vins Rosés

IGP de la Corrèze et Côtes du Lot

75cl

IGP Corrèze - Mille et une Pierres – Cuvée Quinçonne 2023

45% Gamay, 50% Cabernet-Franc, 5% Merlot

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



26,00 €

IGP Côtes du Lot – Clos du Chêne – Douceur d'un été (Demi-Sec)

100% Malbec

Rosé fruité aux arômes de fruits rouges.



25,00 €

IGP Corrèze - Mille et une Pierres – Cuvée Triadou 2023 (Demi-Sec)

65% Merlot, 35% Gamay

Nez très expressif de pamplemousse, framboise et fleurs printanières.

En bouche, vin légèrement sucré mais très frais, équilibré et harmonieux.

27,00 €

Le Sud-Ouest

75cl

37,5cl

Gaillac – Domaine Barreau – Cuvée Augustin 2023

Duras, Syrah.

Robe rose clair, frais fruité et opulent.



27,00 €

-

Bergerac – Château Court les Mûts 2022 (2023 en 37,5 cl)

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

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

28,00 €

15,00 €

Languedoc - Roussillon

75cl

IGP Cévennes – Petit Gris 2024 – Les Vignes de l'Arque

95% Cinsault, 5% Syrah

Robe pâle avec des nuances de gris. Au nez, des notes de fruits exotiques. Bouche délicate et longue, déclinée sur de petits fruits rouges acidulés.



24,50 €

La Provence

75cl

50cl

Côte de Provence – Domaine De Jale – Les Fenouils - 2024 (2023 en 50 cl)

Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Carignan

Robe pure or rose, à l'image d'un rosé de Provence raffiné. Nez fin et délicat avec une jolie fraîcheur : pêche, litchi, fraise.

Bouche délicate et ample. Un équilibre parfait entre fraîcheur et gourmandise. Une jolie longueur qui aiguisé les papilles.

Un très bon Provence, léger et frais !

34,00 €

24,00 €