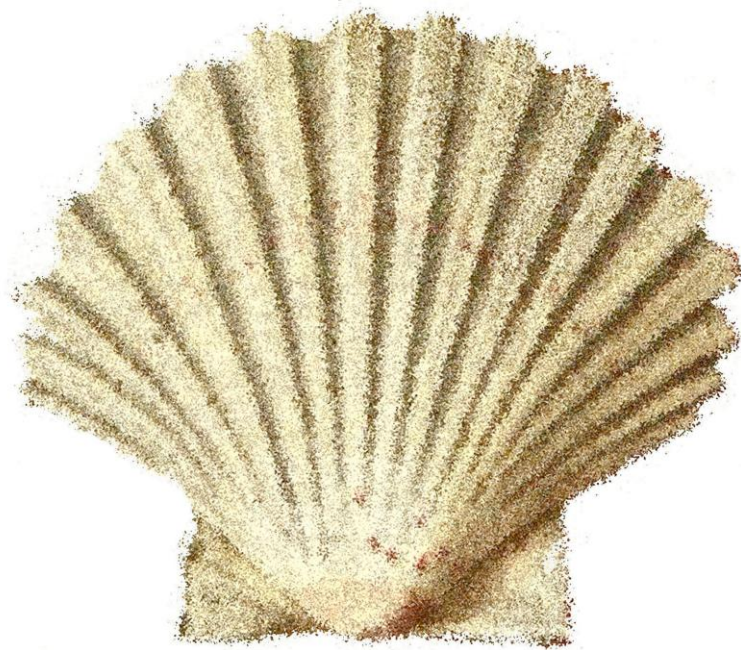


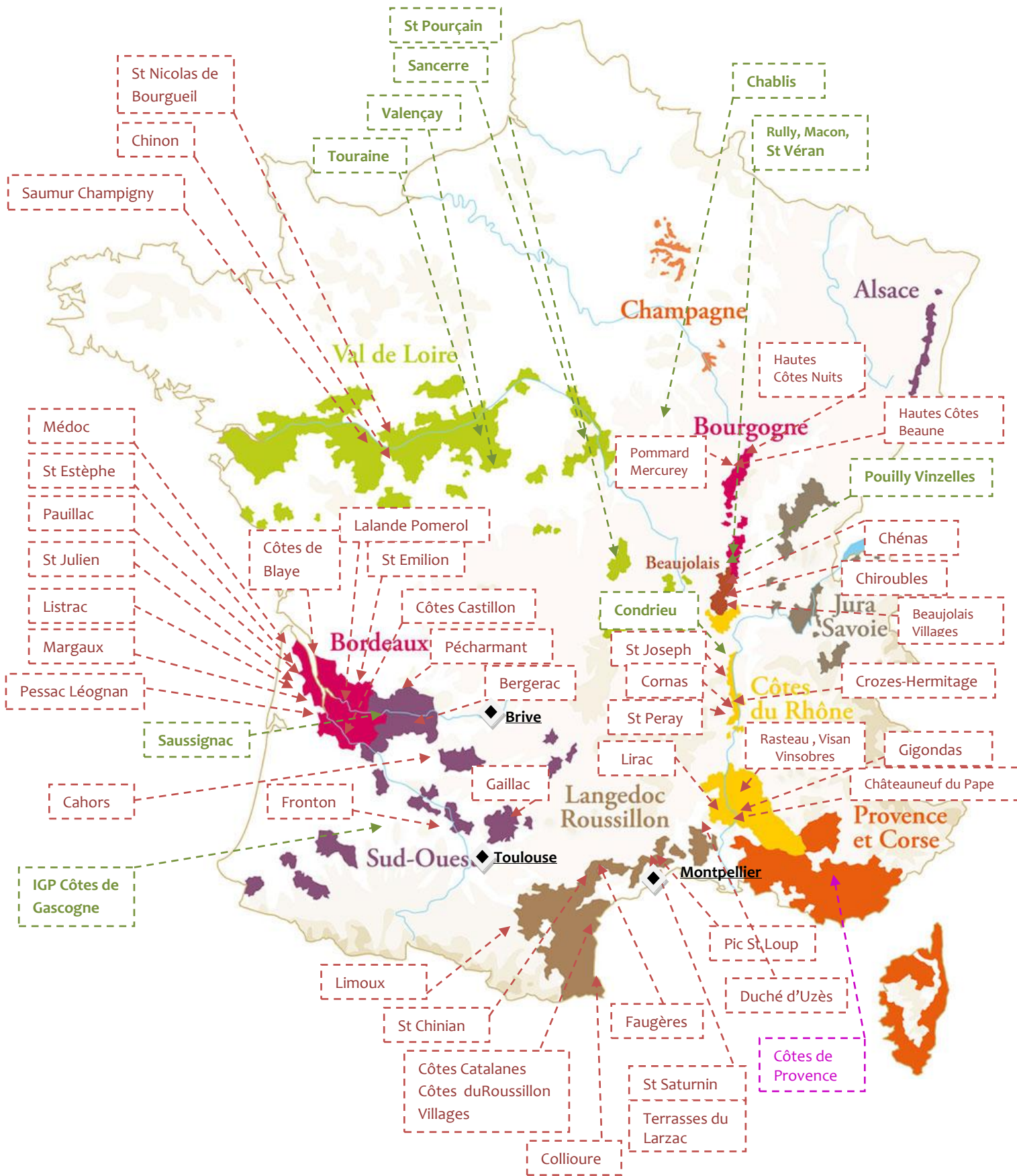
# Le Saint Jacques

Vins



Collonges la Rouge

# Les Vignobles de France






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


## Blanc

- Bergerac – Château Poulvère 2023 Blanc Sec** 6,40 €  
100% Sauvignon. Léger et fruité, bonne nervosité.
- IGP Côtes de Gascogne – UBY 2024 Blanc Sec** 6,40 €  
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** 6,10 €  
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 !**
- Sancerre (Loire) – Terre de Maimbray 2020 – Maison Reverdy Blanc Sec** 8,30 €  
100% Sauvignon. Fraîcheur, minéralité, notes de fleurs blanches, agrumes et pêche.
- Côtes de Bergerac – Château Court les Muts 2022 Blanc Moelleux** 6,90 €  
50% Sémillon, 50% Sauvignon. Bel équilibre acidité – douceur, avec une finale dense et aromatique.
- IGP Cévennes Liqueureux – Saveurs d'Automne 2022 – Vignes de l'Arque Blanc Liqueureux (12 cl)** 7,50 €  
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.

## Rouge

- IGP de la Corrèze - Mille et une Pierres – Cuvée Triadou 2022 - Elevé en fût de chêne** 6,50 €  
60% Cabernet-Franc, 40% Merlot. Au nez, arômes boisés avec une belle sucrosité en bouche.
- Pécharmant (Bergerac) – Domaine du Grand Jaure 2022 - Elevé en fût de chêne** 6,90 €  
60% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc. Structure assez tannique caractéristique du Pécharmant.
- AOP Duché d'Uzès – Chemins de Rome 2023 – Les Vignes de l'Arque** 6,30 €  
60% Syrah, 40% Grenache. Robe rouge foncée, des notes réglissées et épicées,  
une bouche ronde fruitée et ample. A découvrir !   
- VDF (Sud-Ouest) – La Belle Equipe 2023 – Vinalie** 6,40 €  
Malbec, Négrette, Braucon, Syrah. Elevage en cuve. 4 œnologues passionnés ont créé cette cuvée, union de 3 terroirs et 3 appellations incontournables : Gaillac, Fronton et Cahors. Robe foncée, arômes de cerises noires, pruneaux, cassis. Vin enveloppant, tanins souples. Particulièrement apprécié sur un foie gras, de l'agneau ou un dessert au chocolat.

## Rosé

- Vin de Corrèze – Cuvée Quinçottes 2023 - Mille et une Pierres Rosé Sec** 6,00 €  
Gamay et Cabernet-Franc. Une robe rose pastel. Fraîcheur et rondeur.  
- IGP Cévennes – Petit Gris 2024 – Les Vignes de l'Arque Rosé Sec** 5,80 €  
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.   
- Vin de Corrèze – Cuvée Triadou 2023 - Mille et une Pierres Rosé Demi-sec** 6,40 €  
65% Merlot, 35% Gamay. Nez très expressif de framboise, fraise et fleurs printanières.  
En bouche, vin légèrement sucré mais très frais, équilibré et harmonieux

# Les vins rouges

Corrèze	75cl	37,5cl
<b>IGP Corrèze – Cuvée Triadou 2022 – Domaine Mille et une Pierres (2020 en 37,5cl)</b> 60% Cabernet-Franc, 40% Merlot. Elevé en fût de chêne. Arômes boisés au nez et belle sucrosité en bouche.	27,50 €	15,00 €
<b>IGP Corrèze – Cuvée Triadou 2022 Bio – Domaine Mille et une Pierres</b> 70% Merlot, 30% Cabernet-Franc. Elevé en cuve inox. <b>Vin sans soufre ajouté.</b> Nez aromatique. Bouche avec des notes de fruits rouges.	30,50 €	-
<b>AOP Corrèze – Cuvée Ferrand 2020 – Domaine Mille et une Pierres (2018 en 50cl)</b> 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	33,50 €	-
<hr/>		
Le Sud-Ouest	75cl	37,5cl
<b>AOP Bergerac – Magie d'automne – Château de Moulin de Caresse 2017</b> 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.	31,50 €	-
<b>VDF Duras - Le Petit Clou des Vents Les Grenades – Domaine Sylvain Jougla</b> 100% Merlot. <b>Vin nature, sans soufre ajouté.</b> Sur le fruit. Peut être légèrement pétillant sur la langue comme souvent les vins naturels.	32,00 €	-
<b>Pécharmant – Domaine du Grand Jaure 2022</b> 60% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc. Structure assez tannique.	32,00 €	17,00 €
<b>Pécharmant – Domaine des Costes 2020</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.	35,00 €	-
<b>Gaillac – Les Braisiers 2022 – 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.	33,50 €	-
<b>Cahors – Château Ponzac 2020 – Cuvée les Peyrières</b> 100% Malbec. Sa couleur rubis profond laisse place à une bouche avec des tanins fondus. Les arômes de fruits se révèlent riches et composés avec ses notes de cassis, mure et de cerise.	39,00 €	-
<hr/>		
Languedoc - Roussillon	75cl	
<b>Corbières - Boutenac – Sans nom 2007 – Domaine Grand Lauze</b> 40% Carignan centenaire, 30% Mourvèdre, 15% Syrah, 15% Grenache. <b>Vin nature, sans soufre ajouté.</b> Pour les amateurs ! Se marie très bien avec le canard.	27,00 €	
<b>AOP Duché d'Uzès – Chemins de Rome 2023 – Les Vignes de l'Arque</b> 60% Syrah, 40% Grenache. Robe rouge foncée, des notes réglissées et épicées, une bouche ronde fruitée et ample.	28,50 €	
<b>AOP Duché d'Uzès – Confidentiel 2023 – Les Vignes de l'Arque</b> 60% Grenache, 40% Syrah. Vignes de 30 ans. Elevage en fûts 18 mois. Robe rouge rubis profond, nez délicat de petits fruits rouges, bouche ample et veloutée. Finale sur la framboise. A découvrir !	36,50 €	
<b>Languedoc AOP – Cuvée Vieilles Vignes 2024 – Domaine Guinand</b> 60% Syrah, 20% Carignan, 10% Mourvèdre, 10% Grenache. Elevage en cuve. Nez riche aux notes de fruits rouges et d'épices. Bouche ronde, veloutée et fondue.	29,00 €	
<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.	33,50 €	
<b>Faugères – Cuvée Cazalet 2021 – Domaine St Antonin</b> 30% Grenache, 40% Carignan, 20% Syrah, 20% Mourvèdre. Riche en bouche, presque voluptueux. Soutenu par une acidité droite et précise et des tanins puissants.	34,50 €	
<b>Pic St Loup – Les Gardies 2019 – Château de Lascaux</b> 60% Syrah, 40% Grenache. Bouche ample, ronde et fraîche avec une bonne structure de tanins.	36,00 €	

# Les vins rouges

## La Vallée de la Loire

75cl

37,5cl

### 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 2024 – Domaine Pantaléon

90% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon. Léger, souple. Bouche élégante, soyeuse avec une finale fruitée.

33,00 €

17,00 €

### Saumur Champigny – Domaine Filliatreau 2020

100 % Cabernet Franc.

Souple et gourmande, cette cuvée se consomme dans sa jeunesse. **Peut être servi frais.**



36,00 €

-

### 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...



36,00 €

-

### 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.



30,00 €

### 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 2022 – 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 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.



39,00 €

### Crozes Hermitage – Domaine Habrard 2021

100% Syrah. Nez sur le cassis, la mûre, pointe boisée. Bouche ronde, voluptueuse.



45,00 €

### 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.

68,00 €

# Les vins rouges

Le Bordelais	75cl	37,5cl
<b>AOC Bordeaux Supérieur – Vieux Château Renaissance 2022</b> 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 €	-
<b>Blaye – Côtes de Bordeaux – Château Morisset 2020</b> 90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon. Fin et soyeux, structure peu tannique, dominée par des notes de fruits rouges.	   29,50 €	-
<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.	32,00 €	17,00 €
<b>Montagne St Emilion – Château La Croix Mouchet 2016 (2018 en 37,5cl)</b> 90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon. Bouche de fruits mûrs avec une bonne assise tannique discrète	34,50 €	17,50 €
<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.	  44,00 €	-
<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 tanin, cette rondeur et ce caractère propre à ce château.	66,00 €	-
<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.	52,00 €	-
<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.	52,00 €	-
<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.	54,00 €	-
<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>Paulliac – 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

### 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 – 2023 – 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.*

### 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 2021

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<sup>er</sup> 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
<b>Bergerac Sec – Château Poulvère 2024 (2023 en 37,5 cl)</b> 100% Sauvignon. Léger et fruité, avec une bonne nervosité.	27,00 €	14,50 €
<b>IGP Côtes de Gascogne - Colombard - Ugni Blanc – UBY 2024</b> 80% Colombard, 20% Ugni blanc. Fruité et floral à l'extrême avec une très belle fraîcheur. A découvrir !	27,50 €	-
<b>Côtes de Bergerac <u>Moelleux</u> – Château Court les Mûts 2022</b> 40% Sémillon, 60% Sauvignon. Bel équilibre acidité – douceur, avec une finale dense et aromatique.	32,50 €	-
Languedoc - Roussillon	75cl	50cl
<b>IGP Cévennes – Alexia 2025 – Les Vignes de l'Arque</b> 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 !	27,50 €	-
<b>AOC Limoux – La Butinière 2022</b> 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.	32,00 €	-
<b>IGP Cévennes <u>Liquoreux</u> – Saveurs d'Automne 2022 – Les Vignes de l'Arque - 50cl</b> 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.	-	27,00 €
La Vallée de la Loire	75cl	37,5cl
<b>Touraine – Les Lunelus 2023 – Domaine Pierre Angier</b> 100% Sauvignon. Robe jaune pâle, vivacité et fraîcheur aromatique, bel équilibre.	28,50 €	-
<b>Valençay – Crocs Blancs 2023 – Denis Bardon</b> 90% Sauvignon, 10% Chardonnay. Voisin du Reuilly et du Quincy. Fine robe dorée, arôme de fleurs soulignés par une grande fraîcheur.	32,00 €	-
<b>Sancerre – Terre de Maimbray 2023 – Maison Reverdy (2022 en 37,5 cl)</b> 100% Sauvignon. Fraîcheur, minéralité, notes de fleurs blanches, agrumes et pêche.	41,00 €	22,00 €
<b>Sancerre – Domaine Fouassier « Clos Paradis » 2018</b> 100% Sauvignon. En <b>Biodynamie</b> . Belle acidité et sensation de pureté. Finale persistante.	42,00 €	-
La Provence	75cl	50cl
<b>Côte de Provence – Domaine De Jale – Les Fenouils - 2022</b> 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 !	34,50 €	-

# Les vins Blancs

## Côtes du Rhône

75cl

### Croze Hermitage – Domaine Habrard 2022

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

Attaque en bouche ronde, longueur persistante, aromatique.



45,00 €

## La Bourgogne

75cl

37,5cl

### Mâcon Davayé – Domaine de La Croix Senaillet 2022

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.



39,00 €

-

### Viré-Clessé – Domaine du Mont Epin 2022

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 boisée et de la rondeur.



39,50 €

-

### Chablis – Domaine Dampf Frères « Vieilles Vignes » 2022

100% Chardonnay.

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

41,50 €

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.



45,00 €

-

### 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.

52,00 €

-

### Montagny 1<sup>er</sup> 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 2025

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

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



26,50 €

### 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 2024 (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.

27,50 €

## Le Sud-Ouest

75cl

37,5cl

### Gaillac – Domaine Barreau – Cuvée Augustin 2023

Duras, Syrah.

Robe rose clair, frais fruité et opulent.



28,00 €

-

## Languedoc - Roussillon

75cl

### IGP Cévennes – Petit Gris 2025 – 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.



25,50 €

## La Provence

75cl

50cl

### Côte de Provence – Domaine De Jale – Les Fenouils - 2024

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 !

35,00 €

25,00 €