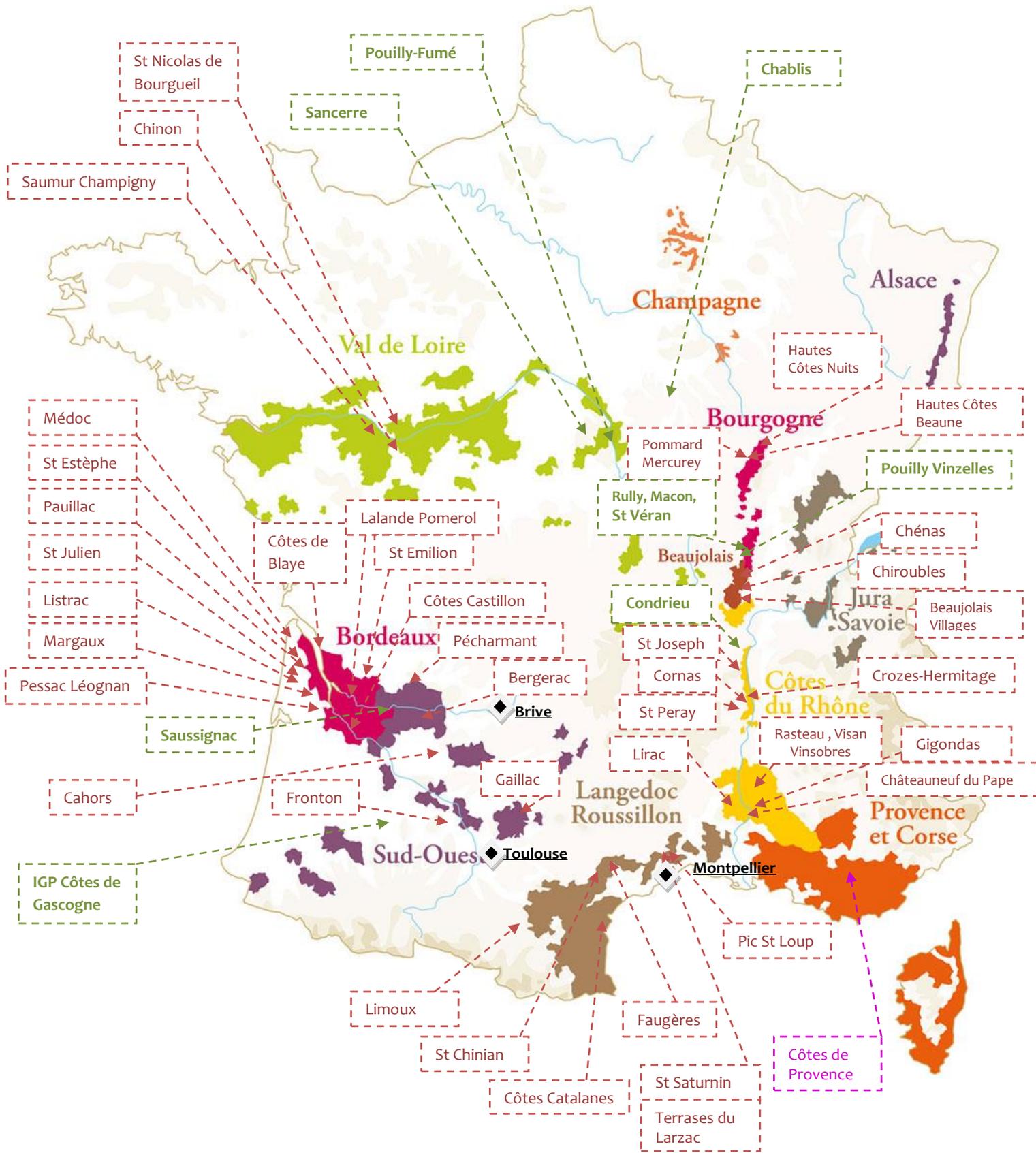


# Les Vignobles de France



# Les Effervescents

---

1 <sup>ères</sup> Bulles - Blanquette de Limoux – (75 cl)	33,00 €
1 <sup>ères</sup> Bulles Rosé - Crémant de Limoux – (75 cl)	35,00 €
Champagne Mumm Cordon Rouge (75 cl)	53,00 €
Champagne Blanc de Blanc Nature Comte Hugues de la Bourdonnaye (75 cl) <i>100% Chardonnay, Sans Soufre ajouté, sans sucre ajouté (« champagne non dosé »)</i>	58,00 €
1 <sup>ères</sup> Bulles - Blanquette de Limoux à la coupe (12 cl)	6,00 €
1 <sup>ères</sup> Bulles Rosé - Crémant de Limoux à la coupe (12 cl)	6,50 €
Champagne Blanc de Blanc Nature Comte Hugues de la Bourdonnaye à la coupe (12 cl)	10,00 €

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

---

### Blanc

<b>Côtes de Bergerac – Château Court les Muts 2017 blanc moelleux</b> <i>50% Sémillon, 50% Sauvignon. Bel équilibre acidité – douceur, avec une finale dense et aromatique.</i>		5,80 €
<b>Saussignac – Château Court les Muts 2009 blanc liquoreux</b> <i>100 % Vieilles vignes de Sémillon. Une vraie volupté ! Nez frais et bouche équilibrée et complexe. Arômes de cire, miel, pêche, pâte de coin.</i>		8,00 €
<b>Bergerac – Château de Poulvère 2018 blanc sec</b> <i>100% Sauvignon. Léger et fruité, avec une bonne nervosité.</i>		5,20 €
<b>IGP Côtes de Gascogne – UBY 2018 blanc sec</b> <i>Colombard, Ugny blanc. Fruité et floral à l'extrême avec une très belle fraîcheur</i>		5,50 €
<b>Sancerre – Domaine la Gemière « Cuvée Initiale » 2017 blanc sec</b> <i>100% Sauvignon. Fraîcheur, minéralité, notes de fleurs blanches, agrumes et pêche</i>		7,20 €

### Rouge

<b>IGP de la Corrèze - Mille et une Pierres – Cuvée Triadou 2016 - Elevé en fût de chêne</b> <i>80% Cabernet-Franc, 20% Merlot. Au nez, arômes boisés avec une belle sucrosité en bouche .</i>		5,50 €
<b>Pécharmant – Domaine des Costes 2014</b> <i>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.</i>	 	6,50 €
<b>Pic St Loup – Peyras 2018 – Domaine La Costesse</b> <i>60% Syrah, 20% Grenache, 20% Cinsault. Robe sombre. Joli nez sur les fruits noirs confits (mûre, cerise) et des notes de garrigue (cade, thym). Bouche charnue.</i>		6,20 €

### Rosé

<b>Vin de Corrèze - Mille et une Pierres 2018</b> <i>Gamay et Cabernet-Franc. Une robe rose pastel. Fraîcheur et rondeur.</i>		5,20 €
<b>Vin de Pays du Lot – Tu Bois Coa, Malbec 2016</b> <i>100 % Malbec. Demi-sec Robe Grenadine. Très aromatique (framboise, fraise des bois, myrtille). Bouche riche et onctueuse.</i>		5,50 €

# Les vins rouges

## Le Sud-Ouest

	75cl	37,5cl ou 50cl
<b>Bergerac – Ladesvignes 2016</b> 100% Merlot. Sans passage en fût de chêne. Robe grenat, nez franc avec notes de fruits rouges. En bouche, attaque franche aux tanins fondus, bon équilibre gustatif.	25,00 €	13,50 €
		
<b>Pécharmant – Domaine du Grand Jaure 2016</b> 60% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc. Structure tannique très caractéristique du Pécharmant.	28,00 €	15,00 €
		
<b>Pécharmant – Domaine des Costes 2015</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.	31,00 €	-
		
<b>Gaillac – Les Braisiers 2015 – 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.	29,00 €	-
		
<b>Cahors – Cuvée Juline 2014 – Domaine de la Bérangerie (2011 en 37.5cl)</b> 90% Malbec, 10% Merlot. Un cahors tout en douceur.	32,00 €	17,00 €
		
<b>Cahors – Château Ponzac 2016 – 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 comptés avec ses notes de cassis, mure et de cerise.	38,00 €	-
<b>Fronton – Château Clamens 2015 – Cuvée Caractères</b> Négrette, Syrah, Cabernet Sauvignon. Le fleuron du Château Clamens. Arômes d'une maturité agréable (pruneau, figue, mûre), finale boisée et épicée.	36,00 €	-
		

## IGP de la Corrèze

	75cl	37,5cl
<b>Mille et une Pierres – Cuvée Triadou 2016 - Elevé en fût de chêne</b> 80% Cabernet-Franc, 20% Merlot. Au nez, arômes boisés avec une belle sucrosité en bouche.	25,00 €	13,00 €
<b>Mille et une Pierres – Cuvée Triadou 2018 Bio</b> 70% Merlot, 30% Cabernet-Franc. Elevé en cuve inox. <b>Sans soufre ajouté</b> . Nez aromatique. Bouche avec des notes de fruits rouges.	26,00 €	-
		
<b>Coteaux de la Vézère – Les Périères 2016</b> 100% Cabernet-Franc en culture raisonnée. Robe grenat intense. Vin puissant, finale persistante.	30,00 €	-

## Languedoc - Roussillon

	75cl	37,5cl
<b>Faugères – Cuvée Cazalet 2017 – 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.	29,00 €	-
		
<b>Pic St Loup – Peyras 2018 – Domaine La Costesse</b> 60% Syrah, 20% Grenache, 20% Cinsault. <b>En conversion Bio</b> . Robe sombre. Joli nez sur les fruits noirs confits (mûre, cerise) et des notes de garrigue (cade, thym). Bouche charnue et très fruitée.	30,00 €	-
		
<b>St Saturnin – Domaine d'Archimbaud 2017</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.	30,00 €	-
		
<b>Terrasse du Larzac – L'enfant terrible 2017 – Domaine d'Archimbaud</b> 60% Mourvèdre, Syrah, Grenache. Vin dense, matière généreuse sur un fruit gourmand, finale longue et généreuse. Du tempérament !	34,00 €	-
		
<b>Côtes Catalanes – Les Salines 2017 - Domaine des Soulanes</b> 85% Grenache, 15% Carignan. Le grenache apporte à cette cuvée des notes de fruits noirs confiturés. Le carignan structure bien le palais, dense, charnu et long, aux tanins soyeux.	34,00 €	-
 		
<b>Côtes Catalanes – Kaya 2018 - Domaine des Soulanes</b> 100% Carignan, vieilles vignes de 50 ans. Le carignan est le cépage qui reflète le plus le caractère des Catalans avec ses tanins rudes mais profonds. Bouche tout d'abord sur la fraîcheur, puis on retrouve la profondeur et la solidité du cépage et des arômes de cerise et de cassis sur la finale.	36,00 €	-
 		

# Les vins rouges

Le Bordelais	75cl	37,5cl
<b>AOC Bordeaux Supérieur – Vieux Château Renaissance 2018</b> 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet franc. Elevage en fût de chêne. Au nez, fruit rouge et notes toastés. En bouche, attaque ample, tannins soyeux, le bois est présent subtilement. Finale persistante avec une belle sucrosité. Bien que millésime jeune, vous allez être surpris !	24,00 €	-
<b>Médoc – La Mothe-Pontac 2016</b> 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon. Second vin du Château Poitevin. Vin du Médoc fruité, aromatique et tout en fraîcheur.	27,50 €	14,50 €
<b>Montagne St Emilion – Château La Croix Mouchet – 2015 (2016 en 37.5cl)</b> 90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon. Bouche de fruits mûrs avec une bonne assise tannique discrète	30,00 €	15,50 €
<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.	33,00 €	-
<b>Médoc – Château Loudenne 2009, Cru bourgeois</b> 55% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet franc, 1% Malbec. Nez riche, complexe, arômes boisés élégants, notes de fruits noirs. En bouche, vin structuré, puissant, tanins fondus avec une finale persistante. Très bon cru !	43,00 €	-
<b>Côtes de Castillon –Poupille 2010</b> 100% Merlot. Vignes de plus de 40 ans. Robe d'un rouge profond. Nez intense, boisé, fin, élégant. En bouche, attaque d'une grande finesse. Finale persistante. Belle structure tannique. Cuvée hors norme.	44,00 €	-
<b>Saint-Emilion Grand cru – Château de Pasquette 2011</b> 65% Merlot, 25% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon. <b>Culture raisonnée.</b> Rondeur mêlant puissance et distinction. Excellent !	42,00 €	-
<b>Lalande Pomerol – Ame de Musset 2012</b> 80% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon. Robe rouge profond, bouche ample, finement boisée.	42,00 €	-
<b>St Estèphe – Cru bourgeois – Château La Commanderie 2014</b> 55% Merlot. 45% Cabernet Sauvignon. Bouquet, rond et corsé, vin riche, suave et concentré, bel équilibre.	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.	47,00 €	-
<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.	49,00 €	-
<b>Saint Julien – Château La Bridane 2010, Cru bourgeois</b> 36% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet franc, 4% Petit verdot. Bouche ample et bien équilibrée.	52,00 €	-
<b>Paulliac – Château Les Landes de Cach 2012</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.	56,00 €	-
<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.	65,00 €	-
<b>Le Beaujolais</b>	75cl	37,5cl
<b>Beaujolais vieilles vignes 2018 – La rose pourpre</b> 100% Gamay. Beaujolais aux notes intenses de cerise, à la bouche suave, aux tanins puissants mais fins. <b>Peut se déguster légèrement frais.</b>	26,00 €	-
<b>Chiroubles Natur' 2017 – Didier Desvignes - Vigneron</b> 100% Gamay. <b>Sans soufre ajouté.</b> Le plus haut perché des crus du Beaujolais, vignes en coteaux. Très fruité. <b>Peut se boire relativement frais.</b>	34,00 €	-
<b>Chénas 2015 – Intense Rubis, Château Bonnet</b> 100% Gamay. Vignes de 60 ans. Elevage en fûts de chêne. Le plus rare des crus du Beaujolais !	45,00 €	-



# Les vins rouges

La Vallée de la Loire	75cl	37,5cl
<b>Chinon – La Mare au Diable 2017 – Domaine Gérald Tapin (2016 en 37.5cl)</b> 100% Cabernet Franc. Bouche ronde, élégante. Tanins soyeux et enveloppés tout en finesse.	26,00 €	13,50 €
<b>St Nicolas de Bourgueil – La Gardière 2018 – Domaine Pantaléon</b> 90% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon. Léger, souple. Bouche élégante, soyeuse avec une finale fruitée.	29,00 €	15,00 €
<b>Saumur Champigny – Domaine Filliatreau 2018</b> 100 % Cabernet Franc. Souple et gourmande, cette cuvée se consomme dans sa jeunesse. <b>Peut être servi frais.</b>	31,00 €	-
La Vallée du Rhône	75cl	37,5cl
<b>Plan de Dieu – Cuvée des Galets 2015 – Domaine les Aphillanthes</b> 60% Grenache, 20% Mourvèdre, 20% Syrah. Vendange manuelle, domaine en <b>Biodynamie</b> Nez délicat. Bouche veloutée et élégante. Tanins agréables.	 28,00 €	-
<b>Vinsobres – La Cuvée Paradis 2016 – Domaine du Tave</b> 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 !	30,00 €	-
<b>Lirac – Plateau des Chênes 2014</b> 60% Syrah, 40% Grenache. Robe pourpre. Arômes de fruits noirs avec une pointe d'épices. Vin très agréable.	32,00 €	-
<b>Gigondas – La Gille Famille Perrin 2016</b> Syrah, Grenache. Belle souplesse et caractère très aromatique, sans lourdeur. Un bon Gigondas !	36,00 €	-
<b>Rasteau – Cuvée 1921 - Domaine les Aphillantes 2013</b> 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.	 36,00 €	-
<b>Crozes Hermitage – Domaine Habrard 2016</b> 100% Syrah. Nez sur le cassis, la mûre, pointe boisée. Bouche ronde, voluptueuse.	  39,00 €	-
<b>St Joseph – Terroir de granit 2017 - Domaine Guy Farge</b> 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	 41,00 €	-
<b>Visan AOP Côtes du Rhône Village – La Taquine 2012</b> 80% Syrah, 10% Grenache noir, 10% Carignan. <b>Agriculture en Biodynamie</b> . Terroir à côté de Rasteau. Robe pourpre. Bouche très longue avec une bonne sucrosité et des arômes de fruits noirs (cassis, myrtille, mûre...).	45,00 €	-
<b>Châteauneuf du Pape – Télégramme 2016 - Domaine du Vieux Télégraphe</b> 80% Grenache, 10% syrah, 6% mourvèdre et 4% cinsault. Vendanges manuelles. Sa domination de grenache lui confère souplesse et rondeur toute particulière.	55,00 €	-
<b>Cornas – Harmonie 2015 - Domaine Guy Farge</b> 100% Syrah. <b>Agriculture raisonnée</b> . Un Cornas racé, l'élégance et la finesse en parfait équilibre avec la puissance et l'intensité !	 58,00 €	-
La Bourgogne	75cl	37,5cl
<b>Hautes Côtes de Beaune – Nuiton Beaunoy 2018</b> 100% Pinot Noir. Vin léger et fin. Arômes de cerise. S'accorde bien avec les viandes blanches.	35,00 €	-
<b>Pinot noir – Domaine du Château Meursault 2015</b> 100% Pinot Noir. Nez ouverts sur les fruits noirs, bouche ample et légère.	36,00 €	-
<b>Mâcon– Les Gentilhommes 2016 - Domaine Martin</b> 100% Gamay. Belle cuvée sur le fruit (groseille). Vin gai avec des tanins frais.	38,00 €	-
<b>Mercurey 1<sup>er</sup> cru Les Crêts - Domaine de Suremain 2017</b> 100% Pinot Noir. Les Crêts donnent des vins d'une grande finesse, assez discrets, avec des arômes de groseille et une belle acidité.	 58,00 €	-
<b>Pommard – Les Petits Noizons 2016 - Domaine du Château Meursault</b> 100% Pinot Noir. Pommard tout en délicatesse, issu d'une toute petite parcelle de vieilles vignes exposée sud-est en haut du village de Pommard.	62,00 €	-

# Les vins Blancs

Le Sud-Ouest	75cl	37,5cl
<b>Bergerac Sec – Château Poulvère 2018 (2016 en 37.5 cl)</b> 100% Sauvignon. Léger et fruité, avec une bonne nervosité.	24,50 €	13,00 €
<b>IGP Côtes de Gascogne - Colombard - Ugni Blanc – UBY 2018</b> 80% Colombard, 20% Ugni blanc. Fruité et floral à l'extrême avec une très belle fraîcheur. A découvrir !	26,00 €	-
<b>Côtes de Bergerac Moelleux – Château Court les Mûts 2018</b> 40% Sémillon, 60% Sauvignon. Bel équilibre acidité – douceur, avec une finale dense et aromatique.	28,00 €	-
Languedoc - Roussillon	75cl	37,5cl
<b>Limoux AOC – La Butinière 2016</b> 100% Chardonnay. Fraîcheur et rondeur dû notamment à son passage en fût de chêne ! Excellent sur un ris de veau !	29,50 €	-
<b>Côtes Catalanes – Kaya 2018 - Domaine des Soulanes</b> 30% Grenache gris, 30% Grenache blanc, 20% Carignan gris, 20% Carignan blanc. Vieilles vignes de 65 ans. Petite production. A découvrir absolument ! Très belle tenue en bouche avec un bel équilibre entre minéralité et fines notes boisées, finale légèrement iodée.	34,00 €	-
<b>IGP Coteaux du Gard – Lueur du Gardon</b> 80% Viognier, 20% Bourboulenc. Robe jaune pâle, floral au nez. Bouche ample sur des arômes de rhubarbe, fruits jaunes.	39,00 €	-
La Vallée de la Loire	75cl	37,5cl
<b>Pouilly Fumé – Domaine Seguin 2018</b> 100% Sauvignon. Puissance olfactive (fleurs, fruits jaunes) et gustative (frais et concentré).	34,00 €	-
<b>Sancerre – Domaine la Gemière « Cuvée Initiale » 2018 (2016 en 37.5 cl)</b> 100% Sauvignon. Fraîcheur, minéralité, notes de fleurs blanches, agrumes et pêche.	35,00 €	19,00 €
<b>Sancerre – Domaine Fouassier « Clos Paradis » 2017</b> 100% Sauvignon. En <b>Biodynamie</b> . Belle acidité et sensation de pureté. Finale persistante.	37,00 €	-
La Bourgogne	75cl	37,5cl
<b>Mâcon – Milly Lamartine 2016 – Vignerons des Terres Secrètes</b> 100% Chardonnay. Au nez, fruits jaunes, exotiques. Bouche opulente, mais sans excès, et acidulée	29,00 €	-
<b>Chablis – Domaine Dampfrères « Vieilles Vignes » 2017 (2016 en 37.5 cl)</b> 100% Chardonnay. Arômes de noisette. Volume et structure, fraîcheur. Bel équilibre.	37,00 €	20,00 €
<b>AOC Bourgogne – Domaine Besson – Le Champ des Chardons 2017</b> 100% Chardonnay « Muscaté ». Culture raisonnée. Age moyen des vignes de 60 ans. Joli vin de belle longueur sur lequel on peut associer des viandes blanches, cochon de lait...	38,00 €	21,00 €
<b>Saint Véran – Les petites Chailles 2016</b> 100% Chardonnay. Arômes toastés au nez, bouche longue, minéralité avec présence d'arômes fruités (mirabelle, prune)	44,00 €	23,50 €
<b>Pouilly-Vinzelles – Domaine de la Croix Senaillet 2017</b> 100% Chardonnay. Vignes de 70 ans. Nez intense et riche avec un boisé très délicat. Bouche riche, de grande amplitude avec un boisé toasté. Cuvée Exceptionnelle.	54,00 €	-
<b>Rully 1<sup>er</sup> cru – Domaine de Belleville – La Pucelle 2015</b> 100% Chardonnay. Robe dorée. Au nez, notes minérales et fruités. Très bel équilibre en bouche.	64,00 €	-
<b>Meursault – Château de Meursault 2017</b> 100% Chardonnay. L'élevage en fûts de chêne neufs pour 35% de la cuvée apporte à ce magnifique Chardonnay d'élégants arômes de fleurs et de noisette. Beau volume en bouche avec de la douceur en finale.	65,00 €	-
<b>Pouigny Montrachet – « Vieilles Vignes » 2016 – Florent Garaudet</b> 100% Chardonnay. Vin élégant et fruité, très long en bouche.	67,00 €	-

# Les vins Blancs

## Côtes du Rhône

75cl

37,5cl

### Côtes du Rhône – Clémentia 2018 – Domaine Les Aphillanthes

45% Viognier, 45% Roussane, 10% Clairette. Domaine en **Biodynamie**

Nez aux notes de fleur d'églaïntine, abricot. Bouche ample sur des arômes de pamplemousse



28,00 €

-

### Croze Hermitage – Domaine Habrard 2015

100% Marsanne. Robe jaune or.

Attaque en bouche ronde, longueur persistant, aromatique.



39,00 €

-

### St Peray – 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 €

-

### Condrieu – Grain d'Emotion 2015 - Domaine Guy Farge

100% Viognier. Vendange manuelle. **Agriculture Raisonnée.**

Le nez intense aux notes fleuries, épicées et fumées. Bouche puissante et équilibrée. Magnifique !



61,00 €

-

## Le Beaujolais

75cl

37,5cl

### AOC Beaujolais Village – Cuvée rare Blanche Chapelle 2015 – Domaine Gelan

100% Chardonnay. Vieilles vignes de 60 ans. Rendements faibles.

Belle robe jaune dorée avec des arômes de miel d'acacia et de fruits jaunes.

38,00 €

-

# Les vins Rosés

<b>IGP de la Corrèze</b>	75cl	37,5cl
<b>Mille et une Pierres – Cuvée Quinçonne 2018</b> <i>90% Gamay, 10% Cabernet-Franc. Belle couleur rose soutenue. Rosé équilibré en puissance et fraîcheur.</i>	<b>24,00 €</b>	-
<b>Vin de pays du Lot</b>	75cl	37,5cl
<b>Tu Bois Coa ? – Malbec 2016</b> <i>100 % Malbec. Demi-sec. Robe Grenadine. Très aromatique (framboise, fraise des bois, myrtille). Bouche riche et onctueuse.</i>	<b>26,00 €</b>	<b>14,00 €</b>
<b>Le Sud-Ouest</b>	75cl	37,5cl
<b>Bergerac – Château Court les Mûts 2018</b> <i>50% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 20% Merlot, 15% Malbec Rosé fruité et frais. Bouche onctueuse, richement parfumée, tout en gardant une petite pointe de vivacité</i>	 <b>24,50 €</b>	<b>13,00 €</b>
<b>Fronton – Château Clamens – Cuvée Julie 2018</b> <i>Négrette, Syrah, Cabernet Franc. Robe rose pâle, nez fin et délicat, agréable vivacité en bouche avec notes d'agrumes persistantes.</i>	 <b>27,00 €</b>	-
<b>La Provence</b>	75cl	50cl
<b>Côte de Provence – Domaine de la Navarre – Cuvée Sacrifice 2018</b> <i>Grenache, Tibouren, Mourvèdre Rosé d'élégance, à la robe très pâle, aux notes d'agrumes et à la bouche minérale</i>	<b>28,00 €</b>	<b>19,00 €</b>
<b>Côte de Provence La Londe – Elixir 2016</b> <i>70% grenache, 20% cinsault, 10% rolle Rosé à la robe saumon pâle. Nez séducteur, sur des arômes de fraise, pêche, fruits exotiques (Ananas). La bouche déploie une jolie harmonie d'ensemble. La finale est fraîche et cristalline</i>	<b>29,00 €</b>	-