

Nos vins Blancs

AOC PINOT GRIS

RÉSERVE GUSTAVE LORENTZ 2023

ALSACE (68) [PINOT GRIS]

Son bouquet tout en rondeur évoque les fruits mûrs et les parfums d'automne. Charpenté, rond et long en bouche, il présente des arômes complexes de sous-bois légèrement fumés.

14 cl : 5.60€
Pot 50cl : 19.95€
Bouteille : 29.95€

AOC BORDEAUX ENTRE DEUX MERS

CHÂTEAU LAFONT ST MARTIN 2022

BORDEAUX (33) [SAUVIGNON, SÉMILLON]

Le nez complexe est riche en arômes de fleurs blanches et de kiwi. L'attaque est vive et fraîche. La bouche est harmonieuse

Bouteille : 22.50€

AOC PETIT CHABLIS

DOMAINE FILLON ET FILS 2023

BOURGOGNE (89) [CHARDONNAY]

Vin Léger et Fruité

Arômes d'Agrumes et de Fruits Jaunes
Légère Minéralité en fin de bouche

Bouteille : 38.50€

AOP INVITARE CONDRIEU

CHAPOUTIER 2022

COTES DU RHONE (69) [VIOGNIER]

Grand cru classique Or soutenu, jaune doré avec quelques reflets verts. Très fruité, fruit exotique, ananas, fleur d'acacia, litchi, pêche, abricot. Rond, très long en bouche, finale vanillée

Bouteille : 59.95€

IGP CÔTE DE GASCogne

TRIBU 32 2024

GASCOGNE (32) [COLOMBARD, COLOMBARD ET SAUVIGNON]

Reflets vert pâle et à la brillance dorée du vin

Présente d'abord des arômes d'agrumes, puis développe des notes de pêche blanche et de coing

14 cl : 4.10€
Pot 50cl : 14.95€
Bouteille : 21.50€

IGP CÔTES DE GASCogne MOELLEUX

DOMAINE DE MILLET 2024

EAUZE (32) [GROS MANSENG]

Vin blanc moelleux de couleur jaune clair, brillant. Bouquet complexe et très typique d'agrumes, fruits exotiques et abricot frais.

14 cl : 4.80€
Pot 50cl : 17.00€
Bouteille : 25.50€

AOC QUINCY

DOMAINE DES BRUNIER 2024

QUINCY (18) [SAUVIGNON]

Robe claire, sec et d'une grande finesse il est très bouqueté

14 cl : 7.20€
Pot 50cl : 26.50€
Bouteille : 38.50€

AOP ANJOU



CHENIN POSTEUR 2024

LOIRE (41) [CHENIN BLANC]

Nez intense de fleurs blanches et de fruit, qui contribue à son équilibre gustatif. Finale sapide, très désaltérant

14 cl : 4.80€
Pot 50cl : 16.50€
Bouteille : 24.50€

IGP PAYS D'OC

CHARDONNAY SOLAS 2024

PAYS D'OC (34) [CHARDONNAY]

Idéal pour l'apéritif ou en accompagnement de poisson ou de volaille

14 cl : 5.70€
Pot 50cl : 19.00€
Bouteille : 28.50€

AOC LUBERON

LA CIBOISE CHAPOUTIER 2024

RHÔNE (84) [GRENACHE BLANC, CLAIRETTE, VIOGNIER, BOURBOULENC]

Il offre des notes de kiwi et de citron avec une rondeur supplémentaire en finale et une pointe d'anis.

14 cl : 4.70€
Pot 50cl : 15.70€
Bouteille : 23.50€

Nos vins Rosés

IGP ÎLE DE BEAUTÉ

LA SONRIZA 2024

CORSE (2B) [SCIARELLU, NIELLUCCIU, GRENACHE]

La robe est rose et pâle. on retrouve au nez des notes d'agrumes et d'épices, ainsi qu'une fraîcheur qui apporte une certaine élégance et un côté raffiné.

14 cl : 4.50€
Pot 50cl : 16.20€
Bouteille : 24.50€

AOP CÔTE DE PROVENCE

MASFLEUREY 2024

PROVENCE (83) [CINSAULT, GRENACHE, SYRAH]

Une robe claire et lumineuse aux reflets corail, nez intense et fruité aux notes de fruits rouges et pamplemousse, frais et gourmand sur une note finale épicée

Bouteille : 29.90€

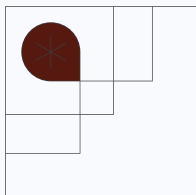
AOP CABERNET D'ANJOU

JEAN DE LA ROCHE 2024

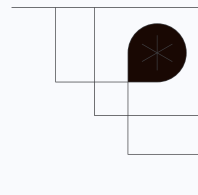
VAL DE LOIRE (49) [CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON]

robe saumon et nez fruité, c'est un vin très aromatique dont les goûts de framboise, groseille, cassis raviront les papilles les plus exigeantes. Sa légère sucrosité ainsi que sa fraîcheur expriment toute la magie de son terroir

14 cl : 4.60€
Pot 50cl : 15.90€
Bouteille : 23.90€



Nos vins Rouges



AOC CÔTES-DE-BOURG

'CHÂTEAU TOUR DE GUIET' 2020

BORDEAUX (33) [MERLOT, CABERNET

SAUVIGNON, MALBEC]

Couleur très intense, nez très

complexe de fruits rouges et noirs bien
mûrs, ses épices et arômes boisés.

Sa bouche pleine, dense et longue
étayé par de bons tanins.

14 cl : 4.95€
Pot 50cl : 17.50€
Bouteille : 25.50€

AOP HAUT MÉDOC

CHÂTEAU LAMOTHE-CISSAC 2018

BORDEAUX (33) [CABERNET SAUVIGNON,
MERLOT, PETIT VERDOT]

Élevage traditionnelle, belle structure
tonique avec des notes fruitées et
boisées

Bouteille : 39.95€

AOC POMEROL

CHÂTEAU BEAU SOLEIL 2018

BORDEAUX (33) [MERLOT, CABERNET
FRANC]

Grand cru, avec un profil finement
luxueux, autour d'un boisé réglissé,
agréablement toasté et grillé. La
palette aromatique reste fraîche et
s'inscrit dans une trame de grande
classe, savoureuse, charnue et très
équilibrée, au fruit mûr, frais et
harmonieux. Voilà un merlot qui
retranscrit idéalement l'assemblage du
plus grand terroir de Pomerol

Bouteille : 64.90€

AOC MÂCON

LES ARBILLONS 2024

BOURGOGNE (71) [GAMAY]

Vin délicat aux arômes de petits fruits
rouges. La bouche est ronde et pleine
avec une belle intensité sur les fruits
rouges comme la cerise, la fraise et les
épices. Ce vin s'exprime sur un bel
équilibre aux tanins soyeux

Bouteille : 33.50€

AOC HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

LES CHAPITRES DE JAFFELIN 2024

BOURGOGNE (21) [PINOT NOIR]

Robe rubis aux reflets brillants. nez
arômes de fruits rouges croquants,
bouche puissante mais souple avec
des tanins ronds et boisés

Bouteille : 45.50€

AOC MORGON

PASSOT 2023

BEAUJOLAIS (69) [GAMAY NOIR]

Dôté d'une robe grenat profond, ce vin
nous offre un bouquet aromatique
composé d'arômes de fruits mûrs à
noyaux tels que de la cerise, pêche,
abricot et prune. Charpenté, riche,
puissant et charnu, il exprime toutes
les caractéristiques de son terroir.

Bouteille : 39.50€

AOP ST CHINIAN

BALINIAC 2022

LANGUEDOC (34) [GRENACHE ET SYRAH]

Robe sombre et brillante, nez puissant
de fruits rouges et noirs, bouche
épicee ronde et ample aux arômes
torréfiés et aux tanins soyeux.

14 cl : 5.05€
Pot 50cl : 18.10€
Bouteille : 27.10€

Nos vins Rouges

AOP CORBIÈRES

CAMPLONG-PEYRES NOBLES 2023



LANGUEDOC (11) [SYRAH, GRENACHE, CARIGNAN]

Vin rouge d'une couleur profonde. Le nez est extrêmement séduisant, empreint de subtilité et de charmes. On y retrouve des notes de réglisse, et de fruits noirs.

14 cl : 4.90€
Pot 50cl : 17.60€
Bouteille : 26.40€

AOP SAUMUR CHAMPIGNY

LES LOGES 2024

LOIRE (49) [CABERNET FRANC]

Au nez, les arômes de fruits rouges sont accompagnés d'une note végétale qui apporte de la fraîcheur.

La bouche est ronde et parfaitement équilibrée.

14 cl : 5.50€
Pot 50cl : 20.90€
Bouteille : 29.95€

AOC CHINON

LES CRAILLÈRES 2024

LOIRE (44) [CABERNET FRANC]

Très fin, très aromatique, il se déguste dans sa jeunesse ou en le laissant s'épanouir d'une à quelques années

Bouteille : 35.40€

AOC SAINT JOSEPH

LES CAPELETS

LES PIERRE AMADIEU

RHÔNE (84) [SYRAH] 2023

Vin minéral d'une grande élégance, élevé en fut ce qui lui donne des notes boisées, en bouche, les notes fruitées et florales sont soutenues par des arômes animaux et épicés qui lui confèrent une belle complexité

Bouteille : 41.50€

AOP CÔTE DU RHÔNE VILLAGES

CHÂTEAU LA CHAPPELLE SAINT-PIERRE 2024

RHÔNE (84) [GRENACHE NOIR, SYRAH, MOURVEDRE]

Robe intense et profonde aux nuances violettes, un bouquet mêlant garrigue, fruits rouges ne note boisée. La bouche possède une attaque discrète et d'une grande élégance qui séduit par son équilibre, l'harmonie de son tanin au grain très fin, ses arômes intenses de fruits confiturés doucement épicés, et sa finale réglissée.

14 cl : 5.25€
Pot 50cl : 19.50€
Bouteille : 28.50€

AOC CAHORS

CHÂTEAU VINCENS 2022

SUD OUEST (46) [MALBEC]

Elevage barriques fût de chêne 15 mois
Terroir calcaire & argile

Bouteille : 30.90€

Un Cahors tout en puissance et gourmandise