



# CARTE DES VINS



## ROUGE



### **La Matinière, Crozes-Hermitage, 2017**

30€ 5.50€

Charpenté et équilibré, ce syrah séduira les amateurs de Rhône et s'accordera avec nombre de viandes.

### **Le Paroxysme, Cellier de la Baraterie, 2018**

28€ 5.50€

Un assemblage de gamay, Pinot et Mondeuse pour donner un vin limpide, léger et fruité : super pour la saison estivale.

### **Pic Saint Loup, Château La Roque, 2019**

28€ 5.50€

Robe pourpre brillante. Nez expressif sur des notes de cassis, pain d'épices et garrigue. La bouche gourmande révèle des notes de mûre, réglisse et épices douces. Finale longue et persistante.

### **Brouilly, Dominique Piron, 2018**

26€ 5.00€

Un gamay sur le fruit rouge et noir, gouleyant à souhait.

### **Côte du Rhône, Grand Veneur Alain Jaume, 2019**

24€ 4.50€

Un vin généreux et fruité, le côte du Rhône de tous les jours.

### **Cabernet Sauvignon, Saint Guilhem le Desert, 2018**

20€ 4.00€

Vin rond et complexe, aux notes de cassis et de poivre. Finale longue aux tanins fondus.

## BLANC



### **Macon-Azé, domaine de Rochebin, 2019**

23€ 4.50€

100% Chardonnay pour cette cuvée qui nous donne un vin pur et fruité, idéal pour un apéro entre amis.

### **Viognier, vignoble Paul Mas, 2019**

18€ 4.00€

Vin blanc fruité et sec, avec de belles notes de fruits à noyaux tels que l'abricot et la pêche blanche : un vin blanc gourmand.

## ROSÉ



### **Love by Leoube, 2020**

24€ 4.50€

Vin biologique. Frais et élégant avec ses parfums d'agrumes et de fruits rouges : un côte de Provence bio moderne et tendance.

### **Sable fin IGP méditerranée, 2020**

23€ 4.50€

Un vin frais et acidulé qui mêle fruits rouges et blancs.