



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.