



Les Pichets

175	Le Verre	3,20€
176	Le ¼ de litre	5,50€
177	Le ½ Litre	9,50€
178	Le Litre	18,00€

Les Demi-Bouteilles

Blancs

500	Gewurtztraminer « Vieilles Vignes »	Ruhlmann	15,00€
503	Sancerre Domaine du Pré Semelé	Raimbault	17,00€

Rosés

506	Pinot Noir « Cuvée Mosaïque »	Ruhlmann	15,00€
508	Tavel Château de Trinquedev	Desmoulins	15,00€
509	Rosé d'Anjou Domaine des Trottières	Lamothe	10,00€

Rouges

510	Château La Lande de Taleyran	Bord. Sup	11,00€
512	Château Garraud	Nony	18,00€
515	Saint Amour Domaine des Pins	De Cuyper	15,00€

Nouveautés

Languedoc

Domaine Astruc – Pastel de rosé Syrah

23,50€

Il développe de très jolis arômes de fruits rouge frais (framboise, groseille) et de cuberdon. La bouche est fraîche et franche, avec une belle attaque fruitée, une pointe de rose et le retour du cuberdon.

Accord : apéritif, viande blanche, volaille

Pierjacq Astruc Rouge 2017 – IGP Pays d'Oc

21,00€

Joli nez de confiture de fruit avec une pointe d'épice. L'attaque est souple, le vin est rond, tout en finesse et en légèreté, aux arômes de fruits mûrs et une finale tout en délicatesse.

Accord : viande blanche, veau, plats mijotés, viande rouge grillée.

Chai Mas rouge – IGP pays d'Oc BIO

29,00€

Un joli nez complexe avec des notes de fraises, de prunes et de framboises évoluant vers des arômes d'épices douces (cannelle, vanille). La bouche est fruitée, ronde et souple, bien équilibrée avec une belle finale réglissée.

Accord : volaille en sauce, viande rouge, canard en sauce.

Le Mas des Tannes Classic Dom Paul Mas – IGP pays d'Oc BIO 29,00€

Sur des notes de fruits noirs, un côté ensoleillé et une pointe d'épices, belle structure et de la matière, un vin puissant et rond avec une finale sur le cassis et les épices.

Accord : viande rouge, canard, plats mijotés

Espagne

Las Corazas Tempranillo – Vino de la Tierra de Castilla

22,00€

Couleur rouge cerise, très couvert. Arôme intense, complexe, riche en fruits rouges sur fond de réglisse. En bouche il est dense, très agréable, et l'on y retrouve des notes de fruits des bois. Belle finale sur le fruit mûr.

Accords : viandes grillées, agneau, viandes rouges, canard, nouilles sautées

Les Champagne et Bulles

Ref		Producteur	Mill 75 cl
101	« Cuvée Irrésistible » rosé (très fruité) Domaine des Marrans <i>Cépages : gamay - Bouquet : petits bonbons anglais, bourgeon de cassis Bouche : exceptionnelle de fruité et de longueur – Recommandé à l'apéritif</i>	Melinand	28,00€
102	Crémant d'Alsace blanc brut <i>Cépages : pinot blanc - Bouquet : citronné, pêche blanche Bouche : très belle concentration – On le confondrait à un bon Champagne</i>	Ruhlmann	28,00€
103	Moscato d'Asti <i>Son bouquet aromatique et sa grande buvabilité, c'est avoir une grappe de raisin dans son verre : on y retrouve les arômes typiques du raisin Moscato, avec une bouche suave et moelleuse, équilibrée par une fraîche acidité et un agréable pétillant.</i>		17,50€

Vins Rosés

L'Alsace

107	Pinot Noir « Cuvée Mosaïque » <i>Cépage : pinot noir - Bouquet : fruits rouge, pêche, de très grande classe Bouche : délicate, fine et fruitée – Très belle longueur</i>	Ruhlmann A.	26,00€
-----	---	-------------	--------

Les Cotes du Rhône

111	Tavel Château de Trinquedel <i>Cépage : grenache, cinsault, syrah, clairette, mourvèdre, bouboulenc Bouquet : puissant, bonbon anglais et fruits rouges Bouche : vin sec avec beaucoup de fruit - Classé dans les 5 premiers Tavel de France</i>	Desmoulins	29,00€
-----	---	------------	--------

Le Val de Loire

113	Rosé d'Anjou Domaine des Trottières <i>Cépage : gamay Bouquet : petits bonbons anglais Bouche : vin demi-sec recommandé sur cuisine asiatique</i>	Lamothe	18,50€
-----	--	---------	--------

115	Sancerre Domaine du Pré Semelé	Raimbault J.	32,00€
	<i>Cépage : pinot noir</i>		
	<i>Bouquet : pêche, petits fruits rouge surmuris</i>		
	<i>Bouche : bel équilibre entre acidité et finesse - Belle fraîcheur</i>		

Vins Blancs

Ref		Producteur	Mill 75 cl
-----	--	------------	------------

L'Alsace

116	Pinot Gris « Bio »	 Ruhlmann	29,50€
	<i>Cépage : pinot gris</i>		
	<i>Bouquet : cire et miel</i>		
	<i>Bouche : grasse, fruitée et longue</i>		
119	Gewurtztraminer « Vieilles Vignes »	Ruhlmann	25,00€
	<i>Cépage : gewurtztraminer</i>		
	<i>Bouquet : complexe à souhait</i>		
	<i>Bouche : très riche, complexe et ronde - légèrement moelleuse</i>		

Le Languedoc Roussillon

121	Chardonnay Domaine de Beauvignac (Oc)	Pomérols	20,00€
	<i>Cépages : chardonnay - Bouquet : beurré, puissant</i>		
	<i>Bouche : grasse et dotée d'une très belle longueur – Boisé très bien dosé</i>		
	<i>Bouche : bouche puissante et ronde, d'une belle longueur.</i>		

La Bourgogne

124	Chablis	Gautheron	34,00€
	<i>Cépage : chardonnay</i>		
	<i>Bouquet : parfait, silex et citron, où l'on perçoit même la groseille à maquereau</i>		
	<i>Bouche : vive, ronde et longue à la fois. Coup de Cœur Guide Hachette 2007.</i>		
125	Hautes Cotes de Nuits	Bonnardot	33,00€
	<i>Cépage : chardonnay</i>		
	<i>Bouquet : toasté, vanillé, exceptionnel – Soutenu par un boisé léger de classe</i>		
	<i>Bouche : ronde et complexe – A déguster sans hésiter</i>		

Le Val de Loire

130	Sancerre Domaine de Pré Semelé	Raimbault	32,00€
	<i>Cépage : sauvignon</i>		
	<i>Bouquet : fleurs blanches, citron</i>		
	<i>Bouche : marquée par le sauvignon, fruitée et belle longueur</i>		

Vins Rouges

<u>Ref</u>	<u>Appellation</u>	<u>Mill 75 cl</u>
------------	--------------------	-------------------

Le Bordelais

131	Château La Lande de Taleyran	Bord. Sup	21,00€
	<i>Cépage : merlot/cabernet sauvignon</i>		
	<i>Bouquet : petits fruits rouges</i>		
	<i>Bouche : souple et ronde – Sélection Guide Hachette</i>		

132	Château Sainte Marie	 Cotes de Bord.	29,00€
	<i>Cépage : merlot</i>		
	<i>Bouquet : vanille, fruité presque confit intense à l'aération</i>		
	<i>Bouche : souple et ronde mais très concentrée - Exceptionnel</i>		

L'Alsace

142	Pinot Noir « Cuvée à l'ancienne »	Ruhlmann	30,00€
	<i>Cépage : pinot noir - Bouquet : cassis, fruits mûrs et boisé fin</i>		
	<i>Bouche : souple, ronde et gorgée de fruit</i>		

La Provence

143	Côtes de Provence « Cru Classé »	Fabre	26,00€
	Château de l'Aumérade		
	<i>Cépage : syrah – grenache – cinsault – mourvèdre</i>		
	<i>Bouquet : arômes de venaison, fruits noirs compotés</i>		
	<i>Bouche : souple et ronde mais avec une belle présence tannique</i>		

La Bourgogne

149	Gevrey Chambertin	Berthaut	39,00€
-----	--------------------------	----------	--------

Cépage : pinot noir

Bouquet : fruits noirs compotés, bon bois

Bouche : superbe de finesse et de classe – Jeune Vigneron au top de l'appellation.

Beaujolais

- 152 Beaujolais Villages Domaine des Nuges** **Gelin G.** **21,00€**
Cépage : gamay
Bouquet : puissant et complexe à souhait
Bouche : gorgée de fruit et de très belle longueur
- 154 St Amour Domaine des Pins** **De Cuyper** **28,00€**
Cépage : gamay
Bouquet : petits fruits rouges (cerise et groseille)
Bouche : charpenté et subtil, bonne mâche, matière ample et sèveuse, tanins serrés et fins.

Les Côtes du Rhône

- 157 Côtes du Rhône** **Bernard** **19,50€**
Cépage : syrah – grenache
Bouquet : complexe et puissant, soutenu par un boisé de premier ordre
Bouche : ronde et concentrée en diable
- 158 Cairanne Domaine Rose Dieu** **Rozier** **27,50€**
Cépage : mourvèdre, syrah, grenache – A parts égales
Bouquet : fruits noirs, toasté et complexe.
Bouche : triomphale, dotée d'un gras onctueux, équilibre proche de la perfection.
Coup de Cœur Guide Hachette
- 159 Lirac « Cuvée St Pierre aux Liens »** **Beaumont** **28,00€**
Cépage : mourvèdre, syrah, grenache
Bouquet : vanillé, finement boisé et d'une complexité rare
Bouche : exceptionnelle de structure et de matière – Finale hors norme – Vin d'exception
- 160 Vacqueyras** **29,50€**
Cépage : mourvèdre, syrah, grenache
Bouquet : complexe : fruits rouges cuits, épices, garrigue et sous-bois
Bouche : chair ample et ronde, étayée par des tanins fermes mais de qualité.
- 162 Saint Joseph Domaine des Remizières** **Desmeure** **36,00€**
Cépage : syrah
Bouquet : fruits rouges , encre de Chine, bon bois

Bouche : concentré, racé et de très belle tenue - Exceptionnel

Le Languedoc Roussillon

- 163 Marselan Château Camplazens** **Klose** **24,00€**
Cépage : marselan
Bouquet : fruits noirs, épices, cacao et truffes
Bouche : fruitée, dense et gourmande – Notes légères de noisettes grillées et de pruneaux
Finale réglissée – Très belle longueur
- 164 Syrah Château Camplazens** **Klose** **24,00€**
Cépage : syrah
Bouquet : fruits noirs, toasté, puissant
Bouche : pleine, ronde et concentrée – Exceptionnel – Classé dans les 50 meilleurs syrah du Monde.

La Vallée de la Loire

- 171 Sancerre Domaine du Pré Semelé** **Raimbault** **31,00€**
Cépage : pinot noir
Bouquet : fruits noirs, terroiré
Bouche : concentrée, ronde et fruitée – L'un des meilleurs rouge de Sancerre

Vin promo du mois 19€



Au cœur du Languedoc, le vignoble de Preignes et son château médiéval appartiennent à la même famille de vignerons : la famille Vic. Cinq générations se sont succédé pour élaborer des vins renommés, typés par un terroir basaltique unique.

Assemblage de Grenache / Cinsault / Cabernet Sauvignon, sur des terroirs basaltique et argilo-graveleux, cette cuvée est un excellent rapport qualité/prix.

Voici leur commentaire de dégustation : « Nez très expressif de fruit rouge éclatants. La bouche est attractive, ronde et fraîche soutenue par du fruit, du fruit, encore du fruit. Attention, petite bouteille grand plaisir. Un vrai vin de soif ! »