

# Les Vins Rosés (75cl)

## Vin De France « sans sulfites »

Domaine Grange et Louiset « Tonin », 2019  31€  
100% muscat. Fruits et arômes de cassis.

## AOP Luberon

Famille Perrin «Eléphant Rose», 2020 28€  
Grenache, Cinsault, Syrah. Frais, fruité et gourmand

Domaine Ruffinatto « Les Ménines », 2019  31€  
Grenache, Carignan, Syrah. Charnue et fruits confits.

Domaine de Marie « Marie », 2019 31€  
Grenache, Cinsault. Fruits rouges et blancs, notes de bonbons et de fleurs.

Château La Canorgue, 2019  27€ (50cl) 34€  
Syrah, Grenache, Mourvèdre. Framboise, groseille, fraise.

## AOP Ventoux

Château Bacchus, 2019  34€  
Grenache, Syrah, Cinsault et Roussanne. Framboise, groseille, fraise.

## AOP Cassis

Domaine du Bagnol, 2019  37€  
Grenache, Mourvèdre, Cinsault. Parfum de fraise de bois, violette et lilas.

## AOP Bandol

Domaine Dupuy De Lôme, 2018 27€ (50cl) 37€  
Mourvèdre, Grenache, Cinsault. Fruits à chair blanche, pamplemousse, citron.

Château de Pibarnon, 2018 57€  
Mourvèdre, Cinsault. Note de réglisse, Bouche amplifiée par l'agrumes.

## AOC / AOP Côtes de Provence

Les Terrasses de la Courtade, Porquerolles, 2019  36€  
Mourvèdre, Grenache. Fruits d'été gorgés de soleil.

Château Miraval, 2019 25€ (37,5cl)  
Cinsault, Rolle, Grenache  
Bouquet fruits frais, groseille, notes citronnées, minérales.

Celui qui sait déguster  
ne boit plus jamais de vin,  
mais il goûte ses suaves  
secrets.

Salvator Dali

## Les Vins *H* au Verre (14cl)

### Vin Doux Blanc

Domaine de Durban, AOP Beaumes de Venise, 2016 9 €

### Vin Blanc

Famille Perrin « Ours Blanc », AOP Luberon, 2020 6 €  
Domaine de Marie , AOP Luberon, 2020 8 €  
Domaine du Bagnol, AOP Cassis, 2020  8 €  
Les Terrasses de la Courtade, AOC Porquerolles, 2019  8 €  
Domaine Laurent Habrard, AOP St Croze hermitage, 2018 10 €

### Rouge

Famille Perrin « Fourmi Rouge », AOP Ventoux, 2019 6 €  
Domaine de Marie, AOP Luberon, 2018 8 €  
Les Terrasses de la Courtade, AOC Porquerolles, 2019  8 €  
Domaine Laurent Habrard, AOP St Croze hermitage, 2018 10 €  
Chateau Pibarnon, AOP Bandol, 2017 11 €

### Rosé

Famille Perrin « Elephant Rose », AOP Luberon, 2020 6 €  
Domaine de Marie, AOP Luberon, 2020 8 €  
Domaine du Bagnol, AOP Cassis, 2019  8 €  
Les Terrasses de la Courtade, AOC Porquerolles, 2019  8 €

### Champagnes (14cl)

Coupe Louis Déhu Blanc de Blancs 12 €  
Coupe de Taittinger Brut 14 €  
Rosé 17 €

## Les Vins *H* Blancs (75cl)

### AOP Chablis

La Chablisienne « Les Vénérables », 2016 45€  
Chardonnay, Arômes floraux, mentholés, gourmand, frais. Finale saline.

### AOC Pouilly Fumé

De Ladoucette, 2017/2018 27€ (37,5cl) 60€  
100% Sauvignon. Attaque franche, Bouche ronde.

### AOC Alsace

Domaine Trimbach « Riesling », 2018 45€  
Riesling. Sec, Droit et Bouquet Délicat.

Domaine Trimbach « gewurztraminer », 2016 49€  
Gewurztraminer. Fruité et épicé.

### AOP Sauternes

Carmes de Rieussec, 2015 56€  
Sémillon, Sauvignon et Muscadelle. Gourmand, très fruité, agrumes, fruits confits.

## Les Vins Blancs (75cl)

### AOC Condrieu

Domaine Louis Chèze « Pagus Luminis », 2018 97€  
Viognier. Crème de poire, figue et anis.

### AOC Pouilly Fuissé

Domaine De Pouilly « 1923 », 2017 69€  
Chardonnay. Notes de champignon, beurre, vanille, pomme, poire.

### AOP Mercurey

Château de Chamirey, 2018 68€  
Chardonnay. Belle acidité, herbe séchée.

### AOP Santenay

Domaine Prieur- Brunet, 2016 76€  
Chardonnay. Vin riche à finale minérale.

### AOP Hautes Côtes de Beaune

Domaine Regnard Christian, 2015 87€  
Chardonnay. Pain grillé, Amande, Chevreuille et Agrumes.

### AOP Meursault

Domaine Vaudoisey « Terres Blanches », 2018 93€  
Chardonnay. Gras, acidité et rond.

## Les Champagnes (75cl)



### Louis Déhu

Domaine familial, à Venteuil

Blanc de Blancs 60€



### Taittinger

Famille Taittinger depuis 1932 ayant racheté la Maison Forest Fourneaux, l'une des plus anciennes maison de Champagne (créée en 1734), à Reims

Cuvée Prestige Brut 39€ (37,5cl) 78€

Cuvée Prestige Rosé 95€



### Billecart Salmon

Maison indépendante depuis 7 générations, fondée en 1818, à Mareuil-sur-Aÿ

« Brut Réserve » 85€



### La Rogerie Famille Petit Boxler

Justine et François Petit Boxler imaginent le Domaine de la Rogerie en 2015 à Avize dans le cœur historique de la Côte des Blancs Grand Cru.

La Grande Vie 98€

Héroïne 114€



### Ruinart

Maison fondée en 1729, dont les crayères, lieu où sont entreposées les bouteilles, sont inscrites au Patrimoine mondial de l'UNESCO, à Reims

Blanc de Blancs 120€

Prix nets en Euros – Service Compris

Les millésimes sont susceptibles de connaître des modifications en fonction des stocks  
Modes de paiement acceptés : visa, MasterCard, American express, chèques et espèces

Prix nets en Euros – Service Compris

Les millésimes sont susceptibles de connaître des modifications en fonction des stocks  
Modes de paiement acceptés : visa, MasterCard, American express, chèques et espèces

## Les Vins *HR* Rouges (75cl)

### Vin De France « sans sulfites »

Domaine Grange et Louiset « Marie Jeanne »  31€  
Grenache, Syrah. Fruits rouges murs, griotte.

### AOP Ventoux

Famille Perrin «Fourmi Rouge», 2019 28€  
Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan. Frais, gourmand et équilibré

Château Bacchus « B », 2019  34€  
Grenache, Syrah, Cinsault et Roussanne. Framboise, groseille, fraise.

Via Caritatis «vin des moines du Barroux», 2016 32€  
Grenache, Syrah. Notes de réglisse, caramel et pruneau.

Château Juvenal « Ribes du Vallat », 2017  33€  
Grenache, Syrah. Notes de fruits des bois et d'épices.

### AOP Luberon

Domaine Ruffinatto « Les ménines », 2018  31€  
Grenache, Carignan, Syrah. Charnue et fruits confits.

Château La Canorgue, 2017  27€ (50cl) 35€  
Grenache, Syrah, Carignan. Fruits rouges, tannins veloutés, finale épicée et poivrée.

Domaine de Marie, 2019 31€  
Grenache, Syrah. Notes de réglisse, fruits noirs et de torréfaction.

### AOP Bandol

Château de Pibarnon, 2017 65€  
Mourvèdre, Grenache. Tanins bien définis, fruits des bois, épices douces  
Finale longue et élégante

Domaine Dupuy de Lôme, 2017 46€  
Grenache, Mourvèdre. Arômes épicés et fruités.

### IGP Pays des Bouches du Rhône

Villa Minna, 2013  59€  
Roussanne, Marsanne, Vermentino. Fruité, beurré et frais.

### AOP Baux de Provence

Domaine Hauvette « Carnaline », 2015  71€  
Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon - Fruits noir, épices douces.

## Les Vins *HR* Blancs (75cl)

### IGP Pays des Bouches du Rhône

Villa Minna, 2018  59€  
Roussanne, Marsanne, Vermentino. Fruité, beurré et frais.

### AOP Corbières

Château La Bastide « Eidos », 2015 54€  
Roussanne, Bourboulenc. Fleurs blanches, pêche, poire et tilleul.

### AOP Saint Péray

Alain Voge «Harmonie », 2019 56€  
100%Marsanne. Arômes de Tilleul, pamplemousse et fumé.

### AOP Palette

Château Simone, 2018 68€  
Clairette, grenache. Floral fruité et finement boisé.

### AOC Hermitage

Domaine Jaboulet « Chevalier de Sterimberg », 2014/2016 96€  
Marsanne, Roussanne. Sur la fleur et les fruits jaunes.

### AOP Saint Joseph

Domaine Monier Perréol « tradition », 2017 62€  
100% Marsanne. Frais, citron vert, amande, fleurs blanche et zest d'orange.

### AOC Crozes Hermitage

Domaine Laurent Habrard, 2018  49€  
Marsanne, Roussanne. Agrumes, citron, Arômes briochées très gourmandes.

## Les Vins Blancs (75cl)

### AOP Ventoux

Château Juvenal « Ribes du Vallat », 2019  31€  
Clairette, Viognier. Notes de pêche de vigne, miel d'acacia, zeste d'agrumes.

### AOP Luberon

Famille Perrin «Ours Blanc», 2020 28€  
Grenache, Vermentino Roussanne. Frais, sec et souple

Château La Canorgue, 2019  27€ (50cl) 35€  
Marsanne, clairette, grenache, vermentino. Agrumes et fruits exotiques.

Domaine de Marie, 2019 31€  
Grenache, Clairette, Roussanne, Vermentino. Fruits blancs, agrumes et fruits secs.

Domaine Ruffinatto « Les Ménines », 2019  31€  
Clairette, Rolle, Roussanne. Floral et fruité.

### IGP Alpilles

Domaine de Hauvette « Jaspe », 2016/2017 74€  
Roussanne, Clairette, Fraicheur, notes de pêche, goyave et pate d'amande.

### AOP Provence

Les Terrasses de la Courtade, Porquerolles, 2020  42€  
Rolle, Sémillon. Fruits exotiques, lime et fleurs blanches.

### AOP Châteauneuf-du-Pape

Clos du Mont-Olivet, 2018 68€  
Bourboulenc dominant, Nez boisé, épicé. Bouche puissante, belle salinité.

### AOP Bandol

Château de Pibarnon, 2019 65€  
Clairette, Bourboulenc. Floral et très nette fraîcheur, minéral.

### AOP Cassis

Domaine du Bagnol, 2020  37€  
Marsanne, clairette. Notes salines, ananaset agrumes.

## Les Vins Rouges (75cl)

### AOP Cassis

Domaine du Bagnol, Cuvée Marquis du Fesques 2018 62€  
Grenache, Mourvèdre. Fruits noirs et rouges, mure et groseille.

### AOP Alpilles

Domaine de Trévallon, 2011 156€  
Syrah, Cabernet Sauvignon, Cassis, cerises et olive noire.

### IGP Pont du Gard

Domaine Chabrier & Fils, 2018 26€  
Carignan, Grenache, Syrah. Caramel, mure et vanille.

### AOP Vacqueyras

Clos de Caveau «Carmin brillant», 2016  43€  
Grenache, Syrah. Cassis, épices douces, soyeux et élégant.

### AOP Gigondas

Domaine La Bouissière, 2017 53€  
Grenache, Syrah. Juteux et frais.

### AOP Provence

Les Terrasses de la Courtade, Porquerolles, 2019  42€  
Mourvèdre, Syrah. Structuré, fruits compotés, eucalyptus.

### AOC Rasteau

Domaine de la Soumade, 2019 38€  
Grenache, Syrah, Mourvèdre. Rond et gras, tannins fins, griotte, pruneau et figue.

### AOC Seguret

Domaine la Roubine « le Moulin » 2019  36€  
Grenache, Mourvèdre. Fruité, puissant et équilibré..

### AOP Châteauneuf-du-Pape

Clos du Mont-Olivet, 2012 69€  
Grenache, Mourvèdre, Syrah. Cuir, sous-bois, bouche charnue, tannins fondants.

Prix nets en Euros – Service Compris

Les millésimes sont susceptibles de connaître des modifications en fonction des stocks  
Modes de paiement acceptés : visa, MasterCard, American express, chèques et espèces

Prix nets en Euros – Service Compris

Les millésimes sont susceptibles de connaître des modifications en fonction des stocks  
Modes de paiement acceptés : visa, MasterCard, American express, chèques et espèces

## Les Vins *PH* Rouges (75cl)

### AOP Côtes du Rhône

Château Terre Forte « Origine », 2012  34€  
Carignan, Grenache, Syrah. Cassis, Fruits rouges, et épices, Tanins ronds.

### AOP Languedoc

Domaine Lynch Suquet « Villa Dondona », 2015  69€  
Syrah, Mourvèdre. Réglisse, cassis, fruits confiturés et aromes garrigue.

### AOP Palette

Château Simone, 2017 68€  
Grenache, Mourvèdre, Cinsault. Charpenté, soyeux, salin et juteux.

### AOP Morgon

Domaine Marcel Lapiere, 2018 57€  
100% Gamay. Parfum de cerise et notes florales

### AOP Hermitage

Domaine Jaboulet Aîné « La Petite Chapelle », 2014 98€  
Syrah. Epices douces, pivoine et fruits très murs.

### AOP Crozes-Hermitage

Domaine Laurent Habrard, 2018  47€  
Syrah. Arômes de sous bois, Fruits rouges.

### AOP Givry 1<sup>er</sup> Cru

Domaine Parize « Champ Nalot », 2017 84€  
Pinot Noir. Groseille, cassis et épices douces. Tanins fermes mais raffinés  
Finale longue de fruits rouges.

## Les Vins *PH* Rouges (75cl)

### AOP Mercurey

Château de Chamirey, 2017/2018 68€  
Pinot noir. Fruit juteux et Floral.

### AOP Hautes Côtes de Beaune

Domaine Regnard Christian, 2016 78€  
Pinot noir. Fruits Rouges, Violette et Réglisse.

### AOP Aoxe Corton

Domaine Pouilleau Pères & Fils, 2018 114€  
Pinot noir. Framboise, fraise et cassis.

### AOP Nuits St Georges

Domaine Des Perdrix « 1<sup>er</sup> Cru Aux Perdrix », 2016 223€  
Pinot noir. Fruits des Bois, fraîcheur et note de fumée.

### AOP Clos Vougeot

Domaine Anne Gros « le grand maupertui », 2018 372€  
Pinot noir. Cerises, prune, cassis, poivres et réglisses.

### AOP Gevrey Chambertin

Claude Dugat 1<sup>er</sup> Cru « La Gibryotte », 2017 109€  
100% Pinot noir. Fruits frais, groseille, pêche de vigne.

### AOP Saint Julien

Château Beychevelle, 2015 302€  
Merlot Cabernet Sauvignon Fruits Noirs et rouges.

### AOC Pauillac

Château Pontet Canet, 2018 285€  
Merlot Cabernet Sauvignon Fruits Rouges et noirs, notes florales.