
LES ALLOCATIONS & DÉCLASSÉS.....	2
LES VINS BLANCS.....	3
LES VINS ROSÉS.....	7
LES VINS ROUGES.....	9
LES VINS DU MONDE.....	20
LES CHAMPAGNES.....	21

LES ALLOCATIONS

BEAUJOLAIS

Domaine Mee Godard (6 bouteilles par an)

Morgon : Corcelette	45.00 €
Morgon : Grand Cras	50.00 €
Morgon : Côte du Py	60.00 €

VALLÉE DU RHÔNE

Domaine Rayas (1 bouteille par an)

Château Rayas 2013	650.00 €
--------------------------	----------

Nous prévenir 24H à l'avance pour une ouverture du vin optimale.

LES DÉCLASSÉS

- STOCK LIMITÉ -

LES VINS DU SUD

AOP Languedoc La Clape - Château La Negly « La Brise Marine »	35.00 €	<i>au lieu de 42.00 €</i>
---	---------	---------------------------

BORDEAUX BLANC

AOP Bordeaux - Château Chasse Spleen « Le Blanc de Chasse Spleen »	45.00 €	<i>au lieu de 55.00 €</i>
--	---------	---------------------------

BOURGOGNE ROUGE

AOP Bourgogne - Louis Jadot « Domaines des Croix Perrières »	45.00 €	<i>au lieu de 42.00 €</i>
AOP Chambolle Musigny - Bouchard Père & Fils	60.00 €	<i>au lieu de 79.00 €</i>

RHÔNE

AOP Cornas - M. Chapoutier « Césarinus »	60.00 €	<i>au lieu de 69.00 €</i>
--	---------	---------------------------

BEAUJOLAIS

AOP Brouilly - Robert Perroux « L'enfer des balloquets »	30.00 €	<i>au lieu de 37.00 €</i>
AOP Moulin à Vent - Lucien Lardy « Les Thorins »	35.00 €	<i>au lieu de 45.00 €</i>
AOP Morgon - Laurent Gauthier « Côtes de Py »	35.00 €	<i>au lieu de 43.00 €</i>
AOP Moulin à Vent - Yohan Lardy « Les Michelons »	38.00 €	<i>au lieu de 46.00 €</i>
AOP Morgon - Laurent Gauthier « Parcelle Javernière »	45.00 €	<i>au lieu de 56.00 €</i>



LES VINS BLANCS

- LES VINS DE LOIRE.....4
- LES VINS D'ALSACE.....4
- LES VINS DE BOURGOGNE.....4
- LA VALLÉE DU RHÔNE.....6
- LES VINS DU SUD.....6
- LES VINS DU BORDELAIS.....6











LES VINS DE LOIRE

VDF Sauvignon – Vignobles Berthier « L'instant »	29.00 €	 
Le vin de copains par excellence, vif, rafraîchissant, notes de coing et de poires.		
AOP Quincy – Domaine des Bruniers	34.00 €	 
Situé sur la rive gauche du Cher, ce Quincy de vigneron présente de beaux équilibres et de belles notes d'agrumes		
VDF Loire – Maison Chavet « Le petit Georges »	34.00 €	 
Attaque fraîche et intense, avec de la rondeur et de la profondeur, les arômes de fruits se confirment en bouche.		
AOP Anjou – Le Fief Noir « la cueillette des oiseaux »	39.00 €	  
Issu de vignes de 25 ans d'âge, ce vin élevé 6 mois sur ses lies est expressif sur des notes d'ananas et de pierre à fusil		
AOP Chinon – Charles Pain « Cuvée Blanche »	42.00 €	  
Charles Pain vigneron orateur hors pair de son terroir produit un Chenin ciselé sur les fleurs blanches et les agrumes		
AOP Muscadet s/m – François Bonhomme « Cru Gorges »	43.00 €	 
Ce cru après plus de deux ans d'élevage sur ses lies, exprime de la finesse, minéralité, ainsi qu'une note fumée		
AOP Sancerre – Domaine Durand	45.00 €	 
Les deux frères à la tête du domaine produisent un Sancerre ciselé, sur des notes d'agrumes et de fruits exotiques		
AOP Menetou Salon – Parcellaire Domaine Chavet « Clos de Coquin »	47.00 €	 
Attaque ample et charnue, avec une jolie rondeur réhaussée par une fraîcheur minérale acidulée et suave		
AOP Pouilly Fumé – Domaine Les Greffeux	49.00 €	 
Ce sauvignon fait la part belle à la fraîcheur avec de belles notes florales et d'agrumes		
AOP Menetou Salon – Domaine Clément « Cuvée Pierre Alexandre »	59.00 €	 
L'élevage en barrique de cette cuvée permet de se faire une autre idée du sauvignon		

LES VINS D'ALSACE

AOP Alsace Pinot Gris – Hauler	35.00 €	 
Ce pinot gris en rondeur évoque les fruits mûrs et parfums d'automne.		
AOP Alsace Gewurztraminer – Hauler	39.00 €	 
Ce vin est une explosion de fruits exotiques, de fleurs, d'agrumes et d'épices, une belle structure et de beaux arômes en bouche.		

LES VINS DE BOURGOGNE

AOP Bourgogne Aligoté – La Chablisienne	29.00 €	 
Vin floral et fruité agréable sur les fruits de mer.		
AOP Coteaux Bourguignons – Louis Jadot	35.00 €	 
Au nez intense, ce bourgogne révèle des arômes fruités ainsi qu'une belle minéralité.		
AOP Macôn – Château de la greffière « La roche vineuse »	37.00 €	  
Vin blanc minéral et sec sur des arômes de pamplemousse et de coing.		
AOP Petit Chablis – La Chablisienne : Petit Chablis « pas si petit »	39.00 €	
Belle minéralité pour ce joli Petit Chablis, pas si Petit, une belle signature de La Chablisienne.		
AOP Macôn Lugny – Louis Jadot	39.00 €	 
Note florale et arômes de fruits blancs au nez.		

AOP Saint-Véran – Château de la Greffière « Signature »	41.00 €	 
Vin blanc d'une belle complexité alliant minéralité et gourmandise sur des notes de miel et d'amande.		
AOP Chablis – La Chablisienne « Dame Nature »	48.00 €	 
Un Chablis bio, droit et minéral, élégant et subtil.		
AOP Saint-Véran – Parcellaire-Château de la Greffière « Au Mont »	56.00 €	 
Parcellaire du Château, vin généreux, gourmand, minéral sur des notes d'abricots. Grand vin !		
AOP Montagny 1^{er} Cru – Joseph Drouhin	59.00 €	 
Jolie représentation des Chardonnay du sud de la Bourgogne assez gras et complexe.		
AOP Chablis 1^{er} Cru – La Chablisienne : Chablis « Côte de Léchet »	65.00 €	 
Une belle représentation des Chablis : minéral et tendu aux notes de cailloux salin.		
AOP Meursault – Bouchard Père et Fils « Les clous »	80.00 €	 
Bouquet intense de fruits et de fleurs mariés à une touche minérale. Vin riche et subtil, dont le ressort lui apporte un parfait équilibre.		
AOP Puligny-Montrachet – 1^{er} Cru « Sous le puits » Ropiteau	89.00 €	 
Le vin est élégant, arômes de fruits blancs et d'acacia, notes fumées.		
AOP Chablis Grand Cru – La Chablisienne « Château Grenouilles »	99.00 €	 
C'est le seul domaine de Chablis où les raisins sont cueillis, pressés, vinifiés et élevés directement dans le vignoble lui-même.		
AOP Batard Montrachet – Domaine Faiveley « Batard Montrachet » Grand Cru	429.00 €	
Selon la tradition, on raconte que lorsque le seigneur de Puligny eut à partager ses terres entre ses enfants, il donna à son fils légitimes une parcelle devenue le Chevalier-Montrachet, tandis que son fils illégitime reçut trois parcelles : Bâtard-Montrachet, Bienvenues-Bâtard-Montrachet et Criot-Bâtard-Montrachet. Quant aux filles de ce même seigneur, elles héritèrent d'une parcelle baptisée Les Pucelles.		

LA VALLÉE DU RHÔNE

AOP Côtes du Rhône – Guigal 29.00 €  

Il vous séduira grâce à son encépagement et ses atouts tout aussi nombreux que ceux de son célèbre homonyme en rouge !

AOP Côtes du Rhône – Les Vins de Vienne « Les laurelles » 36.00 € 

Roussanne, Marsanne et Viognier pour ce beau Côtes du Rhône Blanc du grand domaine des Vins de Vienne.

AOP Saint Peray – Chapoutier « Les tanneurs » 49.00 € 

Marsanne et Roussanne pour ce vin rare du Nord de la Vallée du Rhône.

AOP Saint Joseph – Guigal 59.00 €  

L'élégance des fleurs blanches et les notes délicates boisées confèrent à ce vin finesse et distinction.

IGP Collines Rhodaniennes – Les Vins de Vienne « Taburnum » 79.00 €  

L'élégance des fleurs blanches et les notes délicates boisées confèrent à ce vin finesse et distinction.

AOP Condrieu – Domaine Chapoutier « Invitare » 89.00 €  

Ce vin d'exception est élaboré avec les meilleurs grains des vignobles des Vins de Vienne, puis un élevage de 17 mois en fûts de chêne français le sublime.

LES VINS DU SUD

IGP d'Oc – J. Moreau et Fils « Les Coches » 26.00 €  

Ce vignoble situé sur un plateau à l'Ouest de Carcassonne produit un vin bi cépages frais et léger, floral sur une trame de fruits blancs.

IGP Côtes de Gascogne – Domaine Millet « Moelleux » 29.00 €   

Ce vignoble familial depuis 5 générations produit un vin moelleux d'un bel équilibre où se mêlent agrumes, fruits exotiques, abricots.

IGP d'Oc Viognier – Domaine du grand chemin « Le Faillet » 39.00 €  

La famille Floutier élabore des vins de cépages uniques comme ce viognier aux arômes intenses de pêche et d'abricot

LES VINS DU BORDELAIS

AOP Pessac Leognan – Château Tour Léognan 69.00 €  

Ce vin issu des jeunes vignes du Château Carbonnieux, développe des notes gourmandes d'agrumes et de fruits jaune, notes boisées.

AOP Sauternes – Château Yquem – 1^{er} GCC 449.00 €  

L'histoire de ce château se lit comme un roman, une fresque de plus de 4 siècles riche d'événements, ce millésime marqué par un été chaud et sec brille par sa pureté, fruits exotiques, fruits confits.

 PUISSANT  FRUITÉ  VIF  TONIQUE  DÉLICAT  LÉGER  COMPLEXE  BIO  EN CONVERSION BIO  HVE  TERRA VITIS



LES VINS ROSÉS



IGP Ile de Beauté – Les Vignerons d'Aghione « San Pieru »	26.00 €	 
Situé sur le terroir de la plaine orientale Corse, le San Pieru exprime des notes de petits fruits rouges et de garrigue.		
IGP Côtes de Thongue – J.Boyer « Le champ des grillons »	32.00 €	  
Les fruits s'affirment au sein d'une bouche friande et vive en attaque. Tendre en final avec une touche de salinité.		
AOP Côtes de Provence – Château Mentone « Emotions »	39.00 €	  
Le vin exprime des arômes de pêche et de fruits jaunes.		
AOP Côtes de Provence – Domaine Gassier « Esprit Gassier »	39.00 €	  
Bouche ronde, gourmande et fraîche à la fois, aux arômes de clémentines et pomelo. Finale très rafraîchissante !		
AOP Côtes de Provence – Château Minuty « M »	39.00 €	 
Fraîcheur, respect du fruit et intensité des saveurs.		
AOP Côtes de Provence – Miraval « Sainte Victoire »	44.00 €	 
Un sublime rosé produit par Miraval dans l'AOC Sainte-Victoire, un terroir idéal pour la production du rosé rais et gourmand. C'est un grand rosé de Provence.		
AOP Côtes de Provence – Domaine de la Croix « Cru Classé »	45.00 €	 
Bel équilibre en bouche mêlant la fraîcheur aux notes d'agrumes.		
AOP Côtes de Provence – Château Galoupet « cru classé »	99.00 €	  
Château Galoupet est un Cru Classé depuis 1955 et est aujourd'hui en conversion biologique. Le domaine régénère sa biodiversité et bénéficie d'un microclimat, dont les vents tempérés et salins rafraîchissent les vignes pour produire des rosés élégants.		
AOP Côtes de Provence – Château d'Esclans « Garrus »	129.00 €	 
À la fois puissant et subtil, corsé et frais, ce rosé a été produit avec les meilleurs baies de Château d'Esclans. Elles proviennent de vignes centenaires cultivées au cœur de la Provence.		









LES VINS ROUGES

• LES VINS DE LOIRE.....	10
• LES VINS DU BEAUJOLAIS.....	10
• LES VINS DE BOURGOGNE.....	11
• LA VALLÉE DU RHÔNE.....	12
• LES VINS DU SUD.....	14
• LES VINS DU BORDELAIS.....	15
- AOP PESSAC LÉOGNAN.....	15
- AOP MÉDOC.....	15
- AOP HAUT-MÉDOC.....	16
- AOP SAINT-ESTÈPHE.....	16
- AOP PAUILLAC.....	17
- AOP SAINT-JULIEN.....	17
- AOP MOULIS.....	18
- AOP MARGAUX.....	18
- AOP POMEROL.....	18
- AOP LALANDE POMEROL.....	19
- AOP SAINT-ÉMILION.....	19

LES VINS DE LOIRE
























VDF Loire -Maison Chavet – « Le Petit Georges »	29.00 €	 
Belle attaque sur la rondeur et le fruit mûr, finale suave et finement chaleureuse.		
AOP Saint Nicolas de Bourgueil – Domaine de La Noiraie « les 7 Lieux dits »	30.00 €	  
Le vin issu de ceps vieux de 30 ans exprime des arômes de fruits rouges mûrs.		
AOP Anjou – Domaine du Fief Noir « la cueillette des oiseaux »	34.00 €	  
Ce vin du Domaine du Fief Noir est une ode à la soif, un vin expressif sur les petits fruits rouges : fraise, cassis.		
AOP Saumur Champigny – Thierry Germain « Les Roches Neuves »	36.00 €	  
Le vin exprime des notes de fruits rouges gourmands.		
AOP Chinon – Charles Pain « cuvée prestige »	39.00 €	  
Ce Chinon est issu des cuvées les plus riches après un élevage en vieux foudre de chêne pendant 4 à 6 mois.		
AOP Sancerre – Domaine Girard	39.00 €	 
Un Sancerre souple et frais, les arômes de fruits rouges, fraise, framboise se finissent sur des notes légèrement poivrées.		
AOP Menetou Salon – Domaine Clément « tradition »	42.00 €	 
Un grand Pinot Noir velouté, notes de fruits rouges et notes vanillées.		
AOP Sancerre – Maison Chavet « Révolution »	48.00 €	 
Pinot Noir solaire et chaleureux, tout en rondeur et profondeur. Finale juteuse, suave sur des tanins enrobés.		
AOP Menetou Salon – Domaine Chavet Parcelaire « domaine de Beauregard »	49.00 €	 
Fraîcheur, finesse et profondeur caractérisent cette belle cuvée de vieilles vignes. Elevation de 12 mois en fût de chêne de 500L.		
AOP Sancerre – Alphonse Mellot « En Grand Champ »	119.00 €	 
Composé à 100% de pinot noir, ce sancerre rouge est élaboré à partir d'une parcelle de vignes âgée de 62 ans. Après une récolte manuelle et un tri sélectif, le vin est élevé 14 mois en fûts neufs. A l'œil, sa robe est carmin profond. Au nez, les fruits rouges et les épices, se fondent dans un joyeux bouquet. La mûre, la griotte et le poivre rose apparaissent au palais avec des tanins fins et soyeux au grain fin et dense.		

LES VINS DU BEAUJOLAIS

AOP Juliénas – Mommessin « Grandes Mises »	34.00 €	 
Robe arborant une couleur rubis intense aux reflets violacés. Nez délicat d'où émanent des arômes dominants de fruits rouges très mûrs, tels que la framboise et la griotte. Les tannins sont soyeux.		
AOP Brouilly – Château de Pierreux	39.00 €	 
Doté d'une belle robe pourpre intense, ce Brouilly s'ouvre sur des notes florales, de fruits noirs et d'épices. La bouche est dense, élégante avec des notes de cassis et de pivoines. Les tannins sont fondus et soyeux.		
AOP Saint Amour – Mommessin « Grandes Mises »	39.00 €	 
Robe arborant une couleur rouge violacé plutôt intense. Nez délicat d'où émanent des arômes dominants de fruits noirs et de pivoine. Prenez plaisir à déguster ce rouge démontrant une agréable fraîcheur et doté de tannins soyeux.		
AOP Moulin à Vent – Mommessin « Grandes Mises »	45.00 €	 
Une attaque puissante et fruitée avec des saveurs de fruits rouges et noirs bien mûrs. La structure tannique est présente mais soyeuse, apportant une belle profondeur. La finale est longue, avec des notes épicées et une minéralité subtile, renforcée par un léger boisé.		






 PUISSANT
  FRUITÉ
  VIF
  TONIQUE
  DÉLICAT
  LÉGER
  COMPLEXE
  BIO
  EN CONVERSION BIO
  HVE
  TERRA VITIS

LES VINS DE BOURGOGNE



AOP Macôn Milly-Lamartine – Les Arbillons	30.00 €	 
Ce vin offre des saveurs gourmandes de petits fruits rouges et noirs, alliées à des arômes de fleurs de pivoine.		
AOP Bourgogne – Domaine Roux « Les cotilles »	33.00 €	 
Un vin joliment fruité, friand et plein de charme. Il est mi corsé avec des tanins mûrs et une texture charnue.		
AOP Macôn Serrières – Château de la Greffière	36.00 €	  
Un nez sur des arômes torréfiés et de chocolat. Un vin léger, équilibré aux saveurs de petits fruits rouges et de noisettes.		
AOP Bourgogne – Louis Jadot « Côte d'Or »	38.00 €	 
Au nez, la cerise et la framboise s'entremêlent, en bouche le cuir et la cerise dominant. Vin d'une très belle longueur.		
AOP Hautes côtes de Beaune – L. Jaffelin	39.00 €	 
Le nez est marqué par des arômes de fruits rouges croquants. La bouche est puissante mais souple avec des tanins ronds et enrobés.		
AOP Hautes côtes de nuit - « Dame Huguette » Faiveley	45.00 €	 
Vin souple en bouche, arômes de fruits rouges, belle finale au palais.		
AOP Givry – Louis Jadot	48.00 €	 
Un vin tout en rondeur, aux notes de fruits acidulés, charnu et fin.		
AOP Santenay – Louis Jadot « clos des gatsulards » Monopole	59.00 €	 
Avec des arômes de fruits rouges et un léger boisé, ce vin souple en bouche présente une dynamique et une belle minéralité.		
AOP Mercurey 1^{er} Cru – « clos des Myglans » Faiveley	60.00 €	
Bonne structure, en bouche, saveurs de fruits rouges. Belle longueur		
AOP Saint Aubin 1^{er} Cru – Parcellaire Domaine Roux « sur le sentier du clou »	69.00 €	 
Un parcellaire en 1 ^{er} cru amenant finesse et profondeur. Ce vin vous séduira pour ces notes de petits fruits rouges et d'épices.		
AOP Monthélie 1^{er} Cru – Louis Jadot « Champs Fulliot »	75.00 €	 
D'une très belle robe « Rubis », il dévoile un bouquet aromatique complexe. Sa bouche charme par sa finesse et sa fraîcheur.		
AOP Pernand Vergelesses - Maison Champy « Clos de Bully »	79.00 €	 
Au nez un caractère sauvage, presque animal entre notes de cuir et fruits. Une bouche riche, entre puissance et délicatesse.		
AOP Savigny Les Beaune 1^{er} Cru – Louis Jadot « Clos des Guettes »	79.00 €	 
Ne manquant ni de caractère, ni de puissance, ce vin fruité et soyeux se marie avec viandes rouge et petits gibiers.		
AOP Chambolle Musigny – Domaine Roux « Les Athets »	79.00 €	 
Bouquet expressif de petits fruits rouges sur une très légère note boisée, d'une fine charpente sans robustesse excessive.		
AOP Monthélie 1^{er} Cru – Bouchard Père & Fils « Les Duresses »	79.00 €	
Un excellent compromis pour un bourgogne, on retrouve la puissance et délicatesse du pinot et la fraîcheur en bouche typique..		
AOP Gevrey Chambertin – Boisset	85.00 €	 
Issu du climat «Aux Echezeaux», ce vin exhale des arômes de cerise et de groseille.		
AOP Nuit Saint Georges – Bouchard Père et Fils	89.00 €	 
Cette appellation, la plus méridionale de la Côte de Nuits, donne des vins d'une grande richesse tannique, qui leur confère de la puissance, de la profondeur.		
AOP Pommard – Bouchard Père et Fils	89.00 €	 
Bouquet dévoilant des arômes fruités et fauves. Structuré, ferme, c'est un vin à la personnalité affirmée.		
AOP Beaune 1^{er} Cru – Louis Jadot « Clos des Couchereaux »	95.00 €	 
Bouquet intense et délicat aux notes de petits fruits rouges. Bouche racée et suave, d'une grande finesse.		

AOP Nuits Saint Georges 1^{er} Cru – J.Drouhin « Les Damodes »	129.00 €	 
Ce Nuits St Georges dévoile des arômes de petits fruits sauvages mêlés de truffe et de réglisse.		
AOP Vosne-Romanée – Maison Champy	135.00 €	 
D'une très belle amplitude en bouche, c'est un vin équilibré avec une belle variété aromatique de sous bois et d'épices.		
AOP Nuits Saint Georges 1^{er} Cru – Bouchard Père et Fils « Les Porrets Saint-Georges »	139.00 €	  
Bouquet profond aux notes de fruits noirs mariées à des touches fumées et boisées. Au palais, sa chair riche et généreuse est soutenue par une structure tannique bien marquée.		
AOP Gevrey Chambertin 1^{er} Cru – Domaine Faiveley « La combe aux moines »	149.00 €	 
Robe rubis foncé, nez aux notes épicées mêlées à des arômes de fruits noirs. Le fruit se poursuit en bouche. C'est un vin particulièrement élégant et soyeux.		
AOP Beaune 1^{er} Cru – J.Drouhin « Clos des Mouches »	169.00 €	 
Le nom «Clos des Mouches» vient du fait qu'il abritait autrefois des ruches, et les abeilles étaient appelées mouches à miel. Clos ensoleillé, à mi-coteau, en pente douce et orienté Est/Sud-Est produit des vins d'exceptions, profond, digne des grands Bourgognes.		
AOP Le Corton « Grand Cru » – Bouchard Père et Fils « domaine Bouchard »	189.00 €	 
Bouquet profond aux notes de fruits rouges et noirs et d'épices mariées à quelques touches fumées. Charpenté, riche, il s'exprime avec distinction.		
AOP Beaune 1^{er} Cru – Grèves – Bouchard Père et Fils « Vignes de l'enfant Jésus »	190.00 €	 
La Vigne de l'Enfant Jésus 2016 présente une belle robe rubis intense. Le nez évoque les fruits rouges et noirs bien mûrs. La bouche est soyeuse, élégante. Le fruit est intense. On sent la puissance aromatique de ce vin, la fougue de sa jeunesse et sa capacité à vieillir.		
AOP Le Corton « Grand Cru » – Bouchard Père et Fils	219.00 €	 
Des arômes séduisants, une bouche étoffée, modérée dans sa puissance et séduisante par ses tanins fins, sa fraîcheur et son velouté. Un grand cru signé par une des grandes maisons bourguignonnes... Un incontournable !.		
AOP Charmes-Chambertin – Domaine Boisset	235.00 €	 
Charmes Chambertin est un des 9 grands crus de Gevrey Chambertin, Charmes fait référence à la présence d'arbres sur ce lieu-dit. Le vin est dense et concentré avec des arômes de fraise des bois.		
AOP Charmes-Chambertin – Domaine Faiveley « Grand Cru »	239.00 €	  
Robe rubis foncé, nez suggérant une riche palette aromatique de petits fruits rouges, d'épices et de fleurs. C'est un vin opulent et élégant aux tanins soyeux.		
AOP Corton « Grand Cru » – Domaine Faiveley « Clos des corton Monopole »	239.00 €	 
Le nez est puissant, concentré, sur des notes fruitées (cerise noire) et épicées. La bouche ample et ronde renferme une grande énergie et une concentration intense. Elle est équilibrée et offre une grande persistante aromatique.		
AOP Mazis Chambertin « Grand Cru » – Domaine Faiveley	319.00 €	 
Le vin produit sur ce climat est flatteur, énergique et profond. Robe rubis sombre, nez intense sur des notes boisées, épicées et fruitées (fruits rouges), bouche plaisante aux arômes fruités et boisés. Les tanins sont souples et la finale est longue. Vin équilibré, tout en finesse et en élégance.		
AOP Echézeaux « Grand Cru » – Bouchard Père et Fils	329.00 €	 
Bouquet intense aux arômes de fruits rouges et d'épices doublés de touches fumées. Il marie en un superbe ensemble l'élégance de son terroir d'origine à la puissance de son rang.		

LA VALLÉE DU RHÔNE

AOP Luberon – Domaine Chapoutier « La Ciboise »	29.00 €	 
Les vignes situées à 350 mètres d'altitude favorisent le mordant des vins et leur fraîcheur, des notes de fruits noirs avec des notes de réglisse.		
AOP Côtes du Rhône – A.Jaume « Grand Veneur »	30.00 €	  
La bouche savoureuse révèle un très bon volume, des tanins soyeux et des arômes fruités. La finale s'oriente sur des caractères de garrigue, de réglisse et de poivre noir.		

 **PUISSANT**
 **FRUITÉ**
 **VIF**
 **TONIQUE**
 **DÉLICAT**
 **LÉGER**
 **COMPLEXE**
 **BIO**
 **EN CONVERSION BIO**
 **HVE**
 **TERRA VITIS**
















AOP Côtes du Rhône – Guigal	30.00 €	
Les connaisseurs apprécieront l'expression affirmée du cépage syrah combiné au Grenache.		
AOP Côtes du Rhône – Chapoutier « Belleruche »	34.00 €	
Son terroir de galets roulés, ce Côtes du Rhône est intense et fruité, framboise, notes poivrées.		
AOP Rasteau – Domaine de Verquière	37.00 €	 
Ce domaine est une propriété familiale depuis 4 générations. Le Rasteau du domaine exprime des notes de fruits mûrs et de réglisse.		
AOP Cairanne – J.L. Colombo « Le pavillon des courtisanes »	37.00 €	
Le cépage Grenache apporte du fruit rouge compôté (fraises mûres). Alors que le coteau granitique planté de vieilles vignes de syrah surplombant le village de Cairanne enrichit le bouquet aromatique.		
AOP Côtes du Rhône – Alain Jaume « les champaivins »	38.00 €	 
Fruits noirs, de garrigue et d'épices. Bouche ample et suave.		
AOP Lirac – Alain Jaume « clos de Sixte »	42.00 €	 
Arômes fruits noirs confits, des notes réglissées et de poivre. Un vin racé.		
AOP Vacqueyras – Alain Jaume « Grande Garrigue »	45.00 €	 
Arômes fruits rouges et noirs, notes mentholées et d'épices. Tanins élégants.		
AOP Crozes Hermitage – Guigal	47.00 €	
Un vin plein de fruit et des épices pour souligner l'expression septentrionale de la syrah qui garde ici sa fraîcheur et son équilibre.		
AOP Gigondas – Vins de Vienne « Les Pimpignoles »	48.00 €	
Belle expression des grenaches du sud de la vallée du Rhône aux notes délicatement chocolatées et épicées.		
AOP Saint Joseph – Vins de Vienne « L'Arzelle »	49.00 €	
Syrah et Grenache pour cette belle expression des grands Rhône du Nord de la vallée du Rhône puissant et complexe.		
AOP Gigondas – Alain Jaume « terrasses de Montmirail »	55.00 €	 
Arômes de mûres, cassis, de sous-bois et d'épices. Racé et élégant à la fois.		
AOP Crozes Hermitage – Vins de Vienne « Les Grappiats »	59.00 €	
Grande délicatesse pour cette syrah du Nord aux notes de réglisse, un joli floral de violette en final.		
AOP Châteauneuf du Pape – Alain Jaume « domaine du Grand Veneur »	59.00 €	 
Fruits rouges mûrs, d'épices. Un vin riche, plein et ample. Tanins soyeux.		
AOP Châteauneuf du Pape – Ogier « clos de l'oratoire »	65.00 €	
Crée en 1880, le Clos de l'Oratoire des Papes est un vin mythique de l'appellation Châteauneuf du Pape.		
IGP Collins Rhodaniennes – Vins de Vienne « Helicum »	66.00 €	 
Un élevage long en barrique de chêne français, une densité et une rondeur qui ne laissent pas indifférent, ce vin est une vraie réussite ! Ample et soyeux, subtilement boisé.		
IGP Collines Rhodaniennes – Vins de Vienne « Sotanium »	75.00 €	 
Une rareté, vignoble oublié de Seysuel une résurrection qui a réveillé ce vignoble endormi fin des années 90 à Côte Rôtie sur la rive opposée.		
AOP Hermitage – Guigal	80.00 €	 
Un vin de structure et de matière avec le caractère et l'élégance des tanins élevés sous-bois : une grande bouteille.		
AOP Côte Rôtie – Guigal « la brune et la blonde »	82.00 €	 
Ce classique de la maison et de l'Appellation constitue l'archétype dans l'expression fine et racée des Côte-Rôtie.		

AOP Côte Rôtie – vins de Vienne « Le Combard »	89.00 €	  
Magnifique parcellaire 100% Syrah : finesse élégance subtilité sont les maitres mots de ce grand vin des Cotes Rôtie. Exceptionnel.		
AOP Hermitage – vins de vienne « Les chirats de Saint Christophe »	95.00 €	  
L'une des plus belles et des plus rares expression des grands Syrah du Nord. Violette, épices douces. Grand Vin.		
AOP Côte Rôtie – Guigal « Château d'Ampuis »	139.00 €	 
Issu de sept vignes parmi les plus exceptionnelles du Domaine, le Château d'Ampuis est un vin racé aux arômes de fruits noirs et aux notes toastées. Une belle bouteille à la structure tannique et l'élégante noblesse.		
AOP Côte Rôtie – Guigal « La Landonne »	399.00 €	  
La Landonne est toujours le vin le plus structuré et tannique des trois «Grands Crus» du Rhône : La Mouline, La Turque, La Landonne. Son onctuosité et sa texture laisse place à la richesse du fruit et à la finesse des tanins.		






LES VINS DU SUD

IGP d'Oc – Château Guilhem « le pot de vin »	29.00 €	  
Un nectar léger et fruité ou l'on retrouve la friandise du merlot.		
IGP Pays d'Oc – Fonjoya « O' de terre »	30.00 €	  
Cette cuvée est souple sur des petites fruits rouges croquants, la finale est épicée.		
AOP Minervois – Vignobles Foncalieu « Les 3 Rives »	31.00 €	  
L'encépagement est typiquement méditerranéen, donnant la priorité au Grenache et à la Syrah.		
AOP Côtes du Roussillon Villages – Maison Parcé Frères « hommage à Fernand »	34.00 €	 
Notes de cerises et d'épices. Gourmand avec des tanins soyeux en conservant une belle fraîcheur.		
IGP Pays d'Oc – Terres Nouvelles de Carignan « Cuvée 100% »	35.00 €	 
Rond et généreux en bouche, de structure jeune et bon équilibre, un peu réglissé en final.		
IGP Côtes de Thongue – J.Boyer « Camp Del Gal »	35.00 €	  
Nez complexe de fruits noirs, bouche charnue aux notes de garrigues et de fruits bien mûrs...Il ne manque que les cigales !		
AOP Saint Chinian – Domaine Canet Valette « Antonyne »	39.00 €	  
Vin croquant de raisins, fraises bien mûres et bonbons anglais. Fraîcheur.		
AOP Corbières – Château Ollieux Romanis	41.00 €	  
La robe est intense et profonde, avec un nez de cassis. La bouche se traduit par des notes de fruits rouges. Une belle ampleur domine et aboutie sur une finale fraîche et soyeuse.		
AOP Saint Chinian – Laurent Miquel « Connemara »	42.00 €	 
Laurent Miquel produit des vins fins et élégant dans un climat propice aux vins puissants, avec des notes de cassis et d'épices.		
AOP Faugères –Domaine de Fenouillet « Mosaïque »	42.00 €	 
Nez expressif, mêlant fruits rouges et noirs frais. Notes subtiles et épicées en bouche.		
AOP Pic Saint Loup – Domaine des Rocs « Sancto Lupo »	42.00 €	  
Légendaire appellation du Pic St Loup, cette montagne offre des vins frais et équilibrés. Sancto Lupo signifie Saint Loup en latin.		
IGP Côtes de Thongue – J.Boyer « n°7 »	48.00 €	  
Vin ample, gourmand, tout en épices, moderne dans ses volutes fumées.		













 PUISSANT
  FRUITÉ
  VIF
  TONIQUE
  DÉLICAT
  LÉGER
  COMPLEXE
  AB
  BIO
  CAB
  EN CONVERSION BIO
  HVE
  TERRA VITIS

AOP Languedoc – Domaine Alain Chabanon « campredon »	49.00 €	  
Fruits rouges, raisins, figues. Tanins croquants avec une belle fraîcheur.		
AOP Terrasses du Larzac – Domaine du causse d'Arboras « extrême »	49.00 €	  
Vin expressif aux arômes de fruits mûrs avec des nuances épicées. Volumineux, intense et souple à la fois. Un vin éclatant !		
AOP Collioure – Domaine de la rectorie « Côté Mer »	55.00 €	  
Bouche gourmande avec de la fraîcheur, fruits rouge présents et quelques notes de sous-bois. Un vin en dentelle...		
AOP Côtes Catalanes – Domaine Gauby « les calcinaires »	65.00 €	  
Arômes de fruits rouge, épicé, un fruit soyeux, d'une très belle longueur en bouche.		
AOP Côtes Catalanes – Domaine Gauby « Muntada »	125.00 €	  
Notes de cerises, florale, fruits rouges. Complexe avec une chair soyeuse, finesse et longueur au rendez-vous !		





LES VINS DU BORDELAIS

AOP Côtes de Bordeaux – Vignobles Gabriel & Co « Blaye »	28.00 €	 
Un vin facile, direct, bien dans ses baskets, dans un style moins rustique et plus souple qu'en 2016.		
AOP Bordeaux – Le Puit Saint-Martin	28.00 €	  
Le Merlot domine cette cuvée, lui donnant une jolie rondeur sur les notes de petits fruits noirs et de réglisse. Des tanins fondus qui offrent à notre palais une finale sur la fraîcheur et le fruit.		

AOP PESSAC LÉOGNAN

Château Ferran	39.00 €	 
Château Ferran est planté en vigne depuis que Montesquieu en fut propriétaire au XVIII ^e Siècle. Un vin élégant et complexe, tout en délicatesse.		
L'angelot de Seguin	45.00 €	 
La longueur en bouche dont est capable ce second vin du Château Seguin témoigne de belles perspectives.		
La réserve de Malartic	50.00 €	 
Second vin de Château Malartic-Lagravière, il reçoit tous les soins apportés au grand vin. Charnu et aromatique, avec un beau fruité et une belle ampleur en bouche.		
Château l'Olivier	59.00 €	 
Grand Cru Classé en 1953 – Des Terroirs de graves d'excellences, une vendange manuelle au service de ce vin velouté et soyeux à la finale aromatique persistante.		
Château Carbonnieux « GCC »	66.00 €	 
Grand Cru Classé de Graves à la fois en Blanc et en Rouge, aux Terroirs prestigieux et remarquables par sa morphologie et la diversité de ses sols permettant de produire Les Grands Vins dont la typicité est reconnue depuis des siècles.		
Clarence de Haut Brion	230.00 €	 
Second vin du mythique Château Haut Brion, 1er Grand Cru Classé en 1855, Clarence de Haut Brion est choyé par les équipes de la propriété pour offrir toutes les spécificités du Grand vin mais en étant prêt à boire plus rapidement.		

AOP MÉDOC

Chapelle de Potensac	39.00 €	 
Née en 2002 cette cuvée est élaborée pour permettre un bel équilibre entre rondeur et fraîcheur (Second vin du Château Potensac)		
La Goulée by Cos d'Estournel	55.00 €	 
Un vin à l'approche gourmande, ample et se terminant par une belle trame tannique.		

AOP HAUT-MÉDOC

Château Le Chêne 32.00 €  

Le Château Le Chêne produit des vins généreux et amples aux arômes de fraise, de cassis et d'épices mélangées.

Haut Médoc de Lagrange 39.00 €  

Soyeux, harmonieux et très expressif, le fruit est pur et d'une élégance rare.

Haut Médoc de Giscours 44.00 €  

Bénéficiant de toute l'expérience et l'attention des équipes de Château Giscours à Margaux, 3ème Grand Cru Classé en 1855.

Haut de Médoc de Giscours est un vin marquant par sa finesse et sa persistance.

Héritage Chasse Spleen 49.00 €  

2ème vin du mythique Château Chasse Spleen à Moulis en Médoc, cette cuvée porte dignement «l'Héritage» du savoir faire maison.

Un vin à la fois souple, corsé et fruité.

Château Cantemerle « 5ème GCC » 65.00 €  

5ème Grand Cru classé de 1855, reconnu pour ses terroirs des plus prestigieux et qui offre des vins toujours réguliers.

Château La Lagune « 3ème GCC » 70.00 €   

Certifié Bio depuis le millésime 2016, Caroline Frey produit des vins complexes, puissants et veloutés au potentiel évident.

AOP SAINT-ESTÈPHE

Petit Bocq 48.00 €  

Un vignoble constitué de plus de 90 parcelles dont certaines jouxtent les grands crus les plus célèbres de St Estèphe.

Tronquoy Lalande 55.00 €  

Son terroir identifié comme l'un des plus beaux de l'appellation, confère au vin une personnalité bien marquée.

Les Pèlerins de Lafon Rochet 65.00 €  

Second vin du Château Lafon Rochet, 4ème Grand Cru Classé de 1855, Les Pèlerins bénéficie des mêmes attentions que son aîné mais avec la volonté d'être bu résolument plus tôt, frais et simple, une sorte d'initiation avant le grand vin.

Château Haut Marbuzet 79.00 €  

Situé au lieu-dit Marbuzet entre Clos d'Estournel et Montrose, le terroir est remarquable, une croupe graveleuse au sous-sol argilo-calcaire avec présence de fer. Un vin à la personnalité affirmée.

Les Pagodes de Cos 94.00 €  

Second vin du Château Cos d'Estournel «2ème GCC», Pagodes de Cos évoque la spontanéité, un vin de plaisir, équilibré et voluptueux.

Phelan Segur 109.00 €  

Une origine Irlandaise à la naissance de ce grand nom de Saint Estèphe, Bernard O'Phelan jeune irlandais négociant en vins venu s'installer et se marier à une Bordelaise .. Un incontournable du St Estèphe.

Cos d'Estournel « 2ème GCC » 259.00 €  

Fondé en 1811, le Château de Cos d'Estournel connu un succès fulgurant. Reconnu par la qualité de ces vins ce qui lui permet d'exporter aux Indes, lui attirant le surnom de Maharadjah de Saint Estèphe.

 PUISSANT  FRUITÉ  VIF  TONIQUE  DÉLICAT  LÉGER  COMPLEXE  BIO  EN CONVERSION BIO  HVE  TERRA VITIS

AOP PAUILLAC

Fleur de Pedescaux « 5^{ème} GCC » 52.00 €  

Second vin du Château Pedescaux, Fleur de Pedescaux transporte par son élégance plus exubérante puisqu'il s'appuie davantage sur le merlot, mais n'oublie pas pour autant la longueur de son aîné.

AOP Pauillac – Baron Philippe De Rothschild « Baron Nathaniel » 55.00 €  

Un Pauillac séduisant et consensuel. Equilibré et riche, il offre des notes complexes de fruits noirs mûrs, de fleurs séchées, de pain grillé, de tabac et de vanille.

Château Lacoste Borie 59.00 €  

Château Lacoste Borie est le second vin du fameux château Grand Puy Lacoste. Plus souple et plus fruité, il conserve en grande partie l'élégance et la complexité du grand vin.

Château Croizet-Bages « 5^{ème} GCC » 72.00 €  

Pauillacais par essence, les vins de Château Croizet-Bages sont solaires et généreux.

Grand Puy Ducasse « 5^{ème} GCC » 77.00 €   

Entouré de prestigieux voisins, une valeur sûre de l'appellation.

Pichon Comtesse Réserve 89.00 €  

« Réserve de la Comtesse » possède l'élégance, le soyeux et l'équilibre de son aîné « 2^{ème} GCC ».

Les Forts de Latour 350.00 €   

Les Forts de Latour emprunte son nom à une parcelle historique de "l'Enclos". Second vin de Château Latour, 1^{er} Grand Cru Classé de 1855.

Château Mouton Rothschild « 1^{er} GCC » 650.00 €   


L'étiquette du Millésime 2017 a été confiée par les propriétaires du Château Mouton Rothschild à la française Annette Messager.

Vin complet, complexe, attaque franche, juteux, élégant, racé, juteux, tanins souples, belle structure acide, finale très longue.

AOP SAINT-JULIEN

Pavillon du Glana 45.00 €   

Second vin du Château du Glana, Pavillon présente un profil à la fois fruité et puissant.

Sarget de Gruaud Larose 59.00 €  

Second vin de Gruaud Larose, il est produit depuis 1979. Moins puissant, mais généreux et charmeur, il procure aussi plaisir et finesse.

Château du Glana 69.00 €   

Enclavé parmi les plus grands crus classés médocains, la propriété connaît une progression qualitative constante sans précédent.

Connétable Talbot « 3^{ème} GCC » 79.00 €   

Le vignoble s'étend sur deux croupes de graves qui dominent le domaine. Les vins sont puissants et éclatants dans leur jeunesse, dont l'évolution lente et sereine leur confère une grande délicatesse.

Château Lagrange « 3^{ème} GCC » 109.00 €   

La conduite minutieuse du vignoble et des vinifications parcellaires donnent naissance à un vin puissant et élégant.


Château Talbot « 4^{ème} GCC » 139.00 €   

4 générations (depuis 1918) se succèdent pour promouvoir l'excellence et la qualité de ces vins.

Château Gruaud Larose « 2^{ème} GCC » 149.00 €   

Ce « vin des rois et ce roi des vins », selon la devise maison, est le fruit d'une implication passionnée pour façonner des nectars humant bon les parfums floraux (Larose) et la minéralité inimitable des Graves (Gruaud).

AOP MOULIS

Château Maucaillou « cru bourgeois » 50.00 €  
Une bouche harmonieusement équilibrée, corsée et généreuse. Château Maucaillou est l'un des rares Crus Bourgeois à être admis dans le cercle très fermé de l'Union des Grands Crus de Bordeaux.

Château Poujeaux « cru bourgeois exceptionnel » 60.00 €  
Les vins de Château Poujeaux sont toujours de réels Plaisirs .. élégants et profonds.


Château Chasse Spleen 66.00 €  
Chasse Spleen naît chaque année des meilleures parcelles de la Croupe de Graves de Grand Poujeaux. Des vins riches, puissants et charpentés mais toujours élégants.

AOP MARGAUX

Blason d'Issan 49.00 €  
3ème Grand Cru Classé, Blason d'Issan créée en 1995 est le digne second vin de ce grand château.

Confidences de Prieuré Lichine 50.00 €  
Confidence, Le Second vin du château est en rondeur et gourmandise.

Brio de Cantenac Brown 57.00 €  
Brio est le Second vin de Cantenac Brown, son style Charmeur, délicat et brillant, un vin de plaisir et de partage.

La Sirène de Giscours 64.00 €  
Second vin, La Sirène de Giscours, un nom qui évoque l'élégance et la délicatesse

Château Giscours « 4^{ème} GCC » 119.00 €  
Château Giscours présente tout le style classique qui fait les lettres de noblesse de Margaux, élégance et finesse.

Pavillon Rouge du château Margaux 319.00 € 
Pavillon Rouge est le Second vin du Château Margaux, 1er Cru Classé. Il est reconnu par les amateurs comme l'un des meilleurs seconds vins du Bordelais.
Vin frais, intense, équilibré, fruité, très joli toucher de bouche, floral, tactile, tanins ronds et racés, finale très longue.

AOP POMEROL

Ballade de la Pointe 46.00 €  
La bouche se veut succulente avec des tanins polis et bien intégrés. La finale laisse une impression d'un vin rempli d'énergie. C'est un deuxième vin haut en couleur.

Château Mazeyres 54.00 €  
Le Château Mazeyres produit des vins dont le toucher est vraiment particulier révélant une dimension veloutée.

Château de Sales 59.00 €  
Les vins de Château de Sales sont l'expression de leur terroir, marqués par l'élégance, des tanins soyeux et un fruité éclatant.

Fugue de Nenin 68.00 €  
Fugue (Second Vin) s'accorde avec les tonalités de son aîné tout en offrant une expression divertissante et séduisante.

Château Nenin 85.00 €  
Grand vin de garde de Pomerol, il allie puissance et élégance, complexité et équilibre, pureté et raffinement.

Château Rouget 99.00 €  
Les nouveaux propriétaires (1992) s'efforcent de rendre sa gloire à cette propriété qui avait été identifiée comme l'un des meilleurs crus de Pomerol dès 1868.

 PUISSANT  FRUITÉ  VIF  TONIQUE  DÉLICAT  LÉGER  COMPLEXE  BIO  EN CONVERSION BIO  HVE  TERRA VITIS

Château Gazin 129.00 €  
 Château Gazin produit des vins gourmands et charmeurs, du fait de la dominance du Merlot

Château Clinet 215.00 €  
 Un superbe terroir niché au cœur du haut plateau de Pomerol confère à Château Clinet un style puissant et intense.

Château La Conseillante 249.00 €  
 Le nom de La Conseillante apparaît il y a 300 ans, lorsque l'influente marchande libournaise Catherine Conseillan acquiert la propriété.
 Cinq générations plus tard, la mosaïque de parcelles reste inchangée pour produire des vins suaves et d'une extrême finesse.

AOP LALANDE-POMEROL

Château La Fleur Chaigneau 38.00 €  
 Un Lalande qui joue la souplesse, boisé très fin, très bon équilibre, pas extrait pour deux sous. Buvabilité à saluer.

Château Vieux Rivière « L'envol du colibri » 44.00 €   
 C'est Romain Rivière qui produit cette excellente bouteille. Violacé, parfumé, doté d'un fruité insolent et d'une belle souplesse.

AOP SAINT-ÉMILION

Château Saintayme « Grand Cru » 45.00 €  
 Une petite propriété aux Terroirs de Grand Cru. Cultivé comme un jardin pour offrir des vins à la fois puissants et à l'expression aromatique délicate.

Château côtes de Baleau « Grand Cru » 54.00 €  
 Des vins charmeurs au bouquet intense, gourmand et profond - Classé Grand Cru en 2012.

Château La Confession « Grand Cru » 65.00 €  
 Comment ne pas jouer sur les mots quand le vin s'y prête, Confession d'une récurrente gourmandise aux allures séductrices.

Clos de L'Oratoire « Grand Cru » 79.00 €  
 Présent à 80% dans l'encépagement, Les Merlots du Clos de L'Oratoire jouissent d'un terroir exceptionnel, associé à un travail minutieux.
 Ils permettent d'offrir un vin très séducteur à la fois rond et souple avec de puissants arômes de fruit.

Château Corbin « Grand Cru » 80.00 €  
 Millésime après millésime Les vins de Corbin sont le Fruit d'un artisanat de luxe, élégant et complexe.

Petit Figeac « Grand Cru » 109.00 €  
 Petit Figeac est le Second vin du Château Figeac offrant ainsi une parfaite introduction à l'esprit de la propriété.

Château Trottevieille « 1^{er} GCC B » 139.00 €  
 un vin joliment structuré aux tanins fins.

Château Pavie Macquin « 1^{er} GCC B » 145.00 €  
 1^{er} Grand Cru Classé de Saint Emilion, on doit à Albert Macquin l'usage du plan greffé qui sauva le vignoble du phylloxera.

Château Trolong Mondot « 1^{er} GCC B » 160.00 €  
 Château Trolong Mondot se distingue avec élégance par l'identité de son vin, sa maîtrise du vignoble cultivé tel un jardin et sa manière d'accueillir à la propriété. La diversité unique de ses sols se révèle à travers des vins puissants et élégants, complexes et précis.

Château Angelus « 1^{er} GCC classé A » 460.00 €  
 Promu 1^{er} Grand Cru Classé A de Saint-Emilion lors du reclassement de 2012, Château Angélus est définitivement entré dans la catégorie des très grands vins de la rive droite de Bordeaux, c'est un vin qui fait rêver et qui sait tenir toutes ses promesses à ceux qui en possèdent.

LES VINS DU MONDE

ITALIE

IGT Puglia : Antonini Ceresa « Primitivo » 29.00 €  
Cépage rouge très diffusé dans Les Pouilles. Donne des vins aux arômes amples, légèrement épicés, persistants et puissants.

IGT Sicilia : Antonini Ceresa « Nero d'Avola » 31.00 €  
Nez chocolaté, praliné, cerise griotte, puis après aération des notes de mûres et de cassis. Une attaque franche et linéaire. Des tanins présents et fondus.

LIBAN

Domaine Ixsir « altitudes » 46.00 €  
Robe intense aux reflets grenat, ce vin dégage des arômes frais oscillant entre fruits rouges et noirs avec une touche de boisé. Une finale aux tanins soyeux fait de lui un vin agréable et accessible.

ESPAGNE

Paternina « Reserva » 31.00 €  
Le vieillissement de « Paternina Reserva » se déroule en deux phases: en fût et en bouteille, avec au moins 24 mois de vieillissement.

Cune « Reserva » 39.00 €  
Il s'agit d'un coupage des variétés Tempranillo (85%) et Graciano, Garnacha et Mazuelo (15% entre les trois). Cune Reserva repose en barrique de chêne français et américain durant deux ans.

Donastia Vivanco « Reserva » 42.00 €  
Dans l'ensemble, ce vin rouge corsé présente une bonne structure acide et des notes balsamiques. La finale est d'une complexité et d'une élégance magnifique.

Vina Pomal « centenario reserva » 48.00 €   
Simple et agréable, notes primaires de cerises et de mûres, secondaires sur le bois. Tanins marqués qui pourraient gagner à s'arrondir avec quelques années de plus.

LES CHAMPAGNES

Moët et Chandon Brut « Impérial »	69.00 €
Besserat de Bellefon Rosé	79.00 €
Besserat de Bellefon « Blanc de Blanc »	89.00 €
Lallier Grand Cru Parcellaire « Ouvrage »	189.00 €
Veuve Cliquot « La Grande Dame »	219.00 €
Amour de Deutz	239.00 €
Pierrier-Jouët « Cuvée Belle Époque »	259.00 €
Dom Perignon	289.00 €



LA BELLE ÉPOQUE
BAR & RESTAURANT

VANNES

02 97 53 14 07

Proche Cinéville

AURAY

02 97 58 30 06

Proche Cinéma Ti Hanok