

La Carte des Vins

	Au Verre (10 cl)	La Bouteille (75 cl)
Champagne et Bulles		
Première Bulle Limoux Sieur d'Arques <i>Comme quoi, il n'y a pas que la Champagne pour faire des vins festifs !</i>	4,00€	20,00€
AOP Champagne Jacquart Mosaïque <i>Champagne fin et délicat.</i>	7,00€	50,00€
AOP Champagne Reynaert	9,00€	60,00€
Vins Blancs		
Touraine Sauvignon, Domaine Octavie, Loire <i>Vivacité, fraîcheur, on croque le fruit blanc. Très belle expression du Sauvignon, cépage du Sancerre Blanc.</i>	3,00€	16,00€
Limoux, Domaine de l'Aigle, Languedoc <i>Un Chardonnay élevé en fût de chêne. Cultivé en altitude, il conserve une minéralité et une belle longueur.</i>	4,00€	22,00€
Cuvée Occitane, Domaine Gayda, Languedoc <i>Une découverte ! Vin gras, ample, riche. Un vin de caractère.</i>	4,00€	22,00€
Ode à la Joie, Domaine de Joy, Gascogne <i>Un vin charmeur, composé de cépages petit Manseng et Sauvignon. Il possède un caractère aromatique fruité très agréable, une bouche longue.</i>	4,00€	20,00€
Vins Rouges		
Preignes Le Neuf, Languedoc 2010 <i>Un vin gourmand, facile. Un élevage en fût lui donne son côté terroir. Sympathique, original, plaisant.</i>	3,00€	12,00€
Cumulo Nimbus, Domaine Abbots Minervois, 2006 <i>Vin de cépage Syrah aux arômes de fruits rouges et noirs, finale épicée. Du corps, de la matière et beaucoup de longueur.</i>		22,00€
Excellence de Senaiac, Bordeaux, 2005 <i>L'année 2005 ; tout un poème... Cuvée prestige de ce domaine, beau travail du maître de chai pour l'élevage de ce vin. Du fruit, un petit côté toasté... Grand Plaisir.</i>		22,00€
Château Bonange, Les Fruits Rouges, Premières Côtes de Blaye, 2008 <i>Du Grand Bordeaux ! Tout y est : complexité, charme, longueur. Vin surprenant d'exactitude. Arômes toastés, grillés, les fruits rouges s'y expriment longuement avec beaucoup de charme et de suavité. Un réel coup de cœur.</i>		26,00€
Château la Croix Bonis, Saint Estèphe, 2007 <i>Second vin du Château Phélan Ségur. Fruité et des arômes expressifs au nez. Bien équilibré avec une bonne structure, fin sur la finesse.</i>		35,00€
Vins Rosés		
Preignes le Neuf, cuvée Garrigue, Languedoc <i>Rosé gourmand, désaltérant, bien équilibré.</i>	3,00€	12,00€
Caprice de Clémentine, Château des Valentines, Provence <i>Rosé très charmeur, finesse et délicatesse des belles cuvées provençales.</i>		22,00€
Vins d'Apéritif et de Dessert		
Saint André, Domaine de Joy, Gascogne <i>Léger moelleux, très équilibré. Excellent en apéritif et sur dessert aux fruits. Vin empli de délicatesse.</i>	4,00€	20,00€
Rivesaltes Ambré, Domaine Cazes, 1998 <i>Une couleur originale, des arômes de fruits secs et d'épices, de tabac blond et de fruits confits. A découvrir en apéritif et sur dessert au chocolat ou café.</i>	6,00€	35,00€