

Notre Sélection
de vins



Nos Blancs :

| | Verre | Bouteille |
|---|-------|-----------|
| <ul style="list-style-type: none">• Sélection du patron : Mundo Bio (Tierra de Castilla – Espagne) Cépages : Sauvignon blanc, verdejo. Des notes florales et de fruits exotiques. Joliment aromatique, frais et fruité. | 5€ | 25€ |
| <ul style="list-style-type: none">• Pablo Claro – Seleccion Especial Biodynamie (Tierra de Castilla – Espagne) Cépages : Chardonnay Cuvée dont la pureté de jus, marié aux notes boisées lui donnent un joli relief. Bouquet d'agrumes, de fruits exotiques et d'épices douces. Bouche fruitée avec une fraîcheur agréable, une texture pleine. | 6€ | 28€ |
| <ul style="list-style-type: none">• Vermentino Prendas (Sardaigne – Italie) Cépage : Vermentino. Les amateurs de fraîcheur et d'acidité seront ravis ! Ses parfums de pommes et d'amandes vous séduiront. | 6,5€ | 31€ |
| <ul style="list-style-type: none">• Calaprice Amastuola Bianco Bio (Puglia – Italie) Cépages : Chardonnay, sauvignon blanc, fiano. Une chair pulpeuse et croquante qui propose une belle intensité de goût. Ce Calaprice est un bonheur de vin, sur le fruit et la fraîcheur, dans le plaisir du travail bien fait. | | 33€ |
| <ul style="list-style-type: none">• Domaine de Montmartel blanc Bio (Côte du Rhône – France) Cépages : Viognier, roussane, clairette. Nez délicieusement aromatique aux notes d'abricots, de pêches blanches, de violettes et de fruits exotiques. Parfaitement équilibré et généreux en bouche, possède à la fois du gras et de la vivacité. | | 32€ |
| <ul style="list-style-type: none">• Domaine Aumônier Touraine sauvignon blanc Biodynamie (Loire – France) Cépage : Sauvignon blanc. Arômes intenses de fruits exotiques, de zestes de citron et une subtile note florale. Bouche vive et pure, avec une touche minérale et une matière fruitée d'une grande élégance. Un coup de cœur ! | | 35€ |
| <ul style="list-style-type: none">• Retro Lagard de Moha Biodynamie (Rueda – Espagne) Cépage : Verdejo. Reflète la fraîcheur du terroir dans un bouquet floral, aux notes de mandarine, de fenouil, de pêches, de melon et d'herbes aromatiques. Bouche équilibrée et précise, tonique avec un trait minéral. | | 36€ |
| <ul style="list-style-type: none">• Maremma Toscana Loacker vermentino Biodynamie (Toscane – Italie) Cépage : Vermentino. 9 mois d'élevage sur lies fines en cuves et en foudre de chêne. Bouquet aromatique et séduisant de fleurs printanières, de fruits jaune, d'agrumes, de fruits exotiques et de note toastées. Prolongement des arômes en bouche suivi d'une délicate note iodée. Un blanc ample et long. | | 39€ |
| <ul style="list-style-type: none">• Philippe Gouley chablis Bio (Bourgogne – France) Cépage : Chardonnay. Bouquet élégant sur des notes florales fraîches et expressives, une matière fruitée d'une grande pureté et une touche minérale. Bien équilibré en bouche avec une belle intensité de goût, tout en finesse. | | 45€ |

Nos rouges :

| | Verre | Bouteille |
|--|-------|-----------|
| <ul style="list-style-type: none">• La sélection du patron : Mundo Bio (Tierra de Castilla – Espagne) Cépages : Tempranillo, Syrah, Merlot Fruits rouges et noirs, légèrement épicé et équilibré. | 5€ | 25€ |
| <ul style="list-style-type: none">• Le Temps des Gitans Mas de Janiny Bio (Languedoc – France) Cépage : Carignan Robe violette, bouquet très séduisant sur un festival de fruits rouges et noirs. Bouche légèrement poivrée, ultra fuitée, souple, fraîche et tonique. A boire rafraîchi ! | 5,5€ | 27€ |
| <ul style="list-style-type: none">• Trementi Rosso Del Veneto IGP Vegan (Veneto – Italie) Cépages : Corvina, Merlot Audacieux, incroyablement doux et appréciable. L'utilisation de la technique « appassimento » donne un bouquet rappelant les cerises noires, les fruits rouges, le chocolat et les pruneaux. En bouche, il est somptueux, généreux, presque décadent. Son caractère est corsé, élégant avec beaucoup de longueur. | 5,5€ | 27€ |
| <ul style="list-style-type: none">• Tombacco Aglianico Del Beneventado (Campanie – Italie) Cépage : Aglianico C'est un rouge demi-sec chaleureux qui ne laissera pas indifférents les amateurs de vins fruités ! | | 26€ |
| <ul style="list-style-type: none">• Primitivo Integro Bio (Puglia - Italie) Cépage : Negroamaro. Bouquet intensément fruité : des notes de fraises et de framboises confiturées, de cerises noires et de prunes, suivi d'une touche d'épices douces. Joli retour fruité en bouche, d'une texture soyeuse. Belle intensité de goût, vin gourmand sans lourdeur. | | 32€ |
| <ul style="list-style-type: none">• Storica Montepulciano d'Abruzzo (Abruzzes – Italie) Cépage : Montepulciano Vin tranquille et fruité fera vibrer vos papilles en quête de structure et d'onctuosité tannique. | | 34€ |
| <ul style="list-style-type: none">• Belsetan Aragon Single Vineyard Granacha Bio (Aragon – Espagne) Cépage : Grenache noir. Joli bouquet de baies rouges et noires aux accents de jasmin, de violette, de caramel et de vanille. Un vin de belle concentration, mûre aux tannins enrobés. Chaire fruitée et savoureuse. | | 36€ |
| <ul style="list-style-type: none">• Domaine La Grande Bellane Bio Village Valréas Reserve (Côte du Rhône – France) Cépages : Grenache noir, syrah. 12 mois d'élevage en fût de chêne. Un nez expressif et harmonieux de fruits noirs, de violette, de poivre noir et de réglisse. Suivi d'une touche fumée délicate. Un vin dense et complexe en bouche avec un retour fruité et épicé. Les tanins sont particulièrement soyeux. Sensation de plénitude et d'harmonie. | | 39€ |
| <ul style="list-style-type: none">• Theopetra Estate Bio (Meteora – Grèce) Cépages : Cabernet, syrah, limniona. 12 mois d'élevage en fût de chêne. Bouquet intense et complexe de mûres, de cerises, de prunes, de noix de muscat, de clou de girofle, de chocolat noir et de notes fumées. La bouche est ample, plutôt ronde mais tout en gardant une belle fraîcheur qui équilibre le vin. Les tanins sont soyeux, belle longueur. | | 45€ |
| <ul style="list-style-type: none">• Saint Emilion Grand Cru Château d'Arcole Biodynamie (Bordeaux – France) Cépages : Merlot, cabernet sauvignon. 16 mois d'élevage en fût de chêne. Le nez se caractérise par des arômes intenses : prunes, cassis et de mûres avec des notes toastées et grillées. La bouche est suave, ample et charnue. Un très bel équilibre. | | 59€ |

Nos Rosés :

- | | Verre | Bouteille |
|--|-------|-----------|
| <ul style="list-style-type: none">• Sélection du patron : Trementi rosato Vegan (Crazy – Italie) Cépage : Negroamaro, Corvina Des notes éclatantes de cerise, de fraise et de framboise. En bouche, le vin est riche et acidulé, avec des notes rafraîchissantes de fruits rouges et une acidité extrêmement agréable et équilibrée. | 5€ | 25€ |
| <ul style="list-style-type: none">• Cerasuolo d’Abruzzo Azienda Jasci Bio (Abruzzo – Italie) Cépage : Montepulciano Bouquet florale et fruité aux accents de fruits des bois, de fruits blancs et de pommes grenade. Bouche gourmande sur le fruit. Cette cuvée nous séduit par son intensité de goût et sa finale légèrement saline. | | 29€ |
| <ul style="list-style-type: none">• Château Latour de Béraud Costières de Nîmes Biodynamie (Côte du Rhône – France) Cépages : Grenache noir, syrah, mourvède. Très belle matière fine et croquante aux notes de petits fruits rouges et de garrigue. Tout en fraîcheur, ce rosé offre beaucoup de dynamisme et une savoureuse palette de fruits qui s’étire longuement. | | 30€ |

Nos Bulles :

- | | Verre | Bouteille |
|--|-------|-----------|
| <ul style="list-style-type: none">• Spumante Le Contesse (Veneto - Italie) Cépage : Glera. Bulle fine et légère sur un bouquet fruité d’une belle élégance. La gourmandise est de mise ! | 6,5€ | 30€ |
| <ul style="list-style-type: none">• Champagne Vincent Couche cuvée Eclipsia brut Biodynamie (Champagne – France) Cépages : Pinot noir, chardonnay. 18 mois d’élevage sur lattes. Effervescence gracieuse et ampleur aromatique sur des parfum de prunes. En bouche, belle fraîcheur, bulle ample et raffinée. | | 69€ |

N’hésitez pas à demander de plus amples informations sur nos millésimes.