

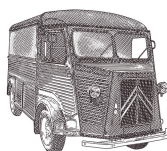
NOTRE CARTE DES VINS

Découvrez notre sélection de vins, où terroir et caractère s'unissent avec exigence.

Principalement issue de la Vallée du Rhône, notre carte met à l'honneur des cuvées emblématiques et confidentielles, choisies pour leur typicité, leur équilibre et leur richesse aromatique.

Une ouverture sur d'autres régions de France et d'ailleurs vient compléter l'ensemble, pour offrir diversité et belles découvertes, tout en respectant l'identité de notre maison.

Nos sommeliers sont à votre disposition pour vous guider dans cette sélection, et vous faire découvrir des accords subtils et personnalisés grâce à leurs expertise.



SOMMAIRE

<i>NOS ROSÉS</i>	<i>Page 4</i>
<i>NOS BULLES</i>	<i>Page 6</i>
<i>NOS BLANCS</i>	<i>Page 8</i>
<i>NOS ROUGES</i>	<i>Page 10</i>
<i>NOS VOYAGES</i>	<i>Page 12</i>
<i>NOS AUTRES FORMATS</i>	<i>Page 12</i>



LEXIQUE

Pour vous guider dans la découverte de notre carte nous avons organisé nos vins selon leurs profils gustatifs.

Chaque cuvée a été choisie pour représenter une approche particulière : certaines sont emblématiques, d'autres plus confidentielles ou véritablement exceptionnelles.

Pour les vins blancs

- ***...Une sélection fruitée et équilibrée...***

Des blancs expressifs, centrés sur les arômes de fruits frais ou exotiques.

Faciles d'accès, équilibrés, idéaux pour une dégustation conviviale.

- ***...Une sélection minérale, toute en fraîcheur...***

Des vins secs, tendus, provenant de terroir où la minéralité est présente.

Ils offrent une grande fraîcheur et une belle pureté.

- ***...Une sélection basée sur la complexité...***

Des cuvées plus travaillées, souvent avec un élevage particulier, aux arômes évolués, dotées d'une belle longueur.

- ***...Une sélection douce et sucrée...***

Vins moelleux ou liquoreux, aux sucres naturels, parfaits en apéritif, pour accompagner un dessert ou une cuisine subtilement épicée.

Pour les vins rouges

- ***...Une sélection légère et fruitée...***

Des rouges légers, souples, sur les fruits rouges ou noirs frais.

Parfaits pour une consommation simple et immédiate.

- ***...Une sélection équilibrée et structurée...***

Des vins plus charpentés équilibrés, avec un passage possible en fût.

Ils présentent des tanins ronds et une belle profondeur.

- ***...Une sélection intense et complexe...***

Des rouges intenses, souvent issus de vieilles vignes ou longuement élevés.

Ils mêlent richesse, concentration et complexité aromatique.



NOS ROSÉS

IGP Cévennes 2025 - Collines du Bourdic.

Grenache.

Arômes de fraises des bois, avec une bouche vive et fruitée persistante.

19,00€

IGP Alpilles 2025 - Domaine de Valdation.

Grenache Noir, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Rolle & Bourboulenc.

Arômes de pêche de vigne et d'agrumes frais.

27,00€

AOP Luberon "Tradition" 2025 – Château Val Joanis, Jean-Louis Chancel.

Syrah, Grenache Noir & Mourvèdre.

Arômes de petits fruits noirs mûrs, d'épices douces et d'une touche provençale.

28,00€

AOP Ventoux "Terrasses" 2025 – Château Pesquié, Frédéric & Alexandre Chaudière.

Cinsault, Grenache Noir & Syrah.

Arômes de groseille, framboise et notes florales.

28,00€

AOP Sable de Camargue "Gris de gris" 2025 – Clos des Baronnets, Famille Saumade.

100% Grenache Gris.

Arômes de fruits rouges avec une touche florale.

29,00€

AOP Côtes du Rhône Villages "L'Échappée rosé" 2025 - Château Gigognan.

Grenache Noir & Cinsault.

Arômes de fruits rouges et grenadine, finale persistante sur le zeste de citron vert.

29,00€

AOP Côtes de Provence "Saint Max" 2025 – Château Mont-Redon, Famille Abeille-Fabre.

Grenache Noir & Syrah.

Arômes de fraise des bois, fleurs blanches et zeste d'agrumes.

29,00€



NOS ROSÉS

AOP Côte de Provence 2025 – “La Belle Vie en Provence”, Bruno Maurel.

Mourvèdre, Grenache & Cinsault.

Arômes de petits fruits rouges mûrs, fraises juteuses et poivre blanc.

34,00€

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence “Vallon des anges” 2025 – Domaine de Valdation.

Grenache, Cinsault & Rolle.

Arômes d'agrumes et d'une minéralité marquée.

34,00€

AOP Côtes Provence 2025 – Château Miraval, Famille Perrin.

Grenache Noir, Cinsault, Rolle & Syrah.

Arômes de petits fruits rouges, notes florales et touches d'agrumes.

39,00€

AOP Côtes de Provence “M” 2025 – Château Minuty, Jean-Etienne et François Matton.

Grenache Noir, Cinsault & Syrah.

Arômes de pêche blanche, agrumes et notes florales.

42,00€



NOS BULLES

AOP Champagne "Brut réserve" NM – Champagne Taittinger, Famille Taittinger.

40% Chardonnay, 35% Pinot Noir & 25% Pinot Meunier.

Fines bulles, arômes d'agrumes, fleurs blanches et une touche de brioche.

Élevage de 36 à 48 mois sur lies.

58,00€

AOP Champagne "Brut réserve" NM – Champagne Charles Heidsieck, Cyril Brun.

40% Pinot Noir, 40% Chardonnay & 20% Pinot Meunier.

Bulle crémeuse, notes de fruits secs, pâte d'amande et une touche toastée.

Élevage de 48 mois sur lies., avec 40 % de vins de réserve.

62,00€

AOP Champagne "Brut classic" NM – Champagne Deutz, Michel Davesne.

33% Pinot Noir, 33% Chardonnay & 33% Pinot Meunier.

Finesse des bulles, fruits à chair blanche, noisette et finale florale.

Élevage de 36 mois sur lies.

64,00€

AOP Champagne "7crus" extra brut NM – Champagne Pascal Agrapart.

90% Chardonnay & 10% Pinot Noir.

Bulle précise, agrumes mûrs, craie humide et amande blanche.

Élevage de 24 mois sur lies.

72,00€

AOP Champagne "Cuvée prestige rosé" NM – Champagne Taittinger, Famille Taittinger.

50% Pinot Noir, 30% Chardonnay & 20% Pinot Meunier.

Bulle fine, fruits rouges frais, agrumes et pointe florale.

Élevage de 36 mois sur lies, rosé de saignée.

74,00€

AOP Champagne "Noble vintage" 2020 – Champagne Haton, Jean-Noël et Sébastien Haton.

60% Chardonnay & 40% Pinot Noir.

Bulle crémeuse, notes de fruits jaunes mûrs et de fruits secs.

Élevage de 60 mois sur lies., avec 7% de vinifié sous-bois.

75,00€

AOP Champagne "Brut réserve" NM – Champagne Billecart-Salmon, Florent Nys.

33% Pinot Meunier, 33% Chardonnay & 33% Pinot Noir.

Finesse des bulles, poire mûre, notes florales et touche biscuitée.

Élevage de 36 mois sur lies.

79,00€

AOP Champagne "Brut" NM – Champagne Tsarine, Isabelle Tellier.

33% Pinot Meunier, 33% Chardonnay & 33% Pinot Noir.

Arômes de fleur de tilleul, de citronnelle, de coing et d'orange amère.

Élevage de 15 mois sur lies.

79,00€

AOP Champagne "R de Ruinart" NM – Champagne Ruinart, Frédéric Panaïotis.

40% Chardonnay, 49% Pinot Noir & 11% Pinot Meunier.

Bulle élégante, fruits à chair blanche, touche d'agrumes et finale briochée.

Élevage de 36 à 48 mois sur lies.

95,00€



NOS BULLES

AOP Champagne "Rosé réserve" NM – Champagne Charles Heidsieck, Cyril Brun.

44% Pinot Noir, 35% Chardonnay & 21% Pinot Meunier.

Bulle soyeuse, framboise, ceriseconfite et touche fumée.

Élevage de 60 mois sur lies, rosé d'assemblage.

95,00€

AOP Champagne "Complantée" extra brut grand cru NM – Champagne Pascal Agrapart.

Assemblage de Chardonnay, PinotNoir, Pinot Meunier, Pinot Blanc, Arbane & Petit Meslier.

Bulle fine, arômes de fruits blancs, notesflorales et minéralité marquée.

Élevage de 36 mois sur lies.

110,00€

AOP Champagne "La cuvée" NM – Champagne Laurent-Perrier, Michel Fauconnet.

55% Chardonnay, 35% Pinot Noir & 10% Pinot Meunier.

Bulle délicate, agrumes confits, fleurs blanches et légère touche miellée.

Élevage de 48 mois sur lies.

129,00€

AOP Champagne "Brut rosé" NM– Billecart-Salmon, Florent Nys.

40% Chardonnay, 30% Pinot Noir & 30% Pinot Meunier.

Arômes délicats de fraisedes bois, agrumeset notes florales.

Élevage de 36 mois sur lies, rosé d'assemblage

134,00€

AOP Champagne "Rosé" NM – Champagne Ruinart, Frédéric Panaïotis.

55% Pinot Noir & 45% Chardonnay.

Bulle fine, arômes de fruits rouges croquants, agrumes sanguinset légère note épicée.

Élevage de 36 mois sur lies, rosé d'assemblage.

147,00€

AOP Champagne "Minéral" extra brut blanc de blancs 2018 – Champagne Pascal Agrapart.

100% Chardonnay.

Bulle fine, arômes de fruits à noyau, notesd'agrumes et minéralité crayeuse.

Élevage de 60 mois sur lies.

156,00€

AOP Champagne "Blanc de blancs" NM – Champagne Ruinart, Frédéric Panaïotis.

100% Chardonnay.

Bulle aérienne, agrumes frais,fruits exotiques et finale crayeuse.

Élevage de 36 mois sur lies.

169,00€

AOP Champagne "Blanc de blancs" – Champagne Amour de Deutz.

100% Chardonnay.

Notes florales, fruitées et minérales en parfaite équilibre.

219,00€

AOP Champagne "Vintage" 2015 – Champagne Dom Pérignon, Vincent Chaperon.

51% Chardonnay & 49% Pinot Noir.

Bulle dense, fruitsblancs mûrs, zestesd'agrumes et notes grillées.

Élevage de 96 mois sur lies.

299,00€



NOS BLANCS

VALLEE DU RHÔNE

...Une sélection fruitée et équilibrée...

AOP Cairanne "Réserve des seigneurs" 2024

Domaine de l'Oratoire Saint Martin, Famille Alary
Clairette, Grenache Blanc, Grenache Gris, Roussanne & Marsanne.

AOP Côtes du Rhône 2025

Château Mont-Redon, Famille Abeille-Fabre
Viognier, Grenache Blanc & Roussanne.

AOP Côtes du Rhône "Les cassagnes" 2023

Château La Nerthe, Rémi Jean
Viognier, Grenache Blanc, Roussanne & Viognier.

AOP Côtes du Rhône "Viognier" 2025

Château Gigognan, Famille Hénin
Viognier.

AOP Côtes du Rhône Villages "Bois des moines" 2023

Château Gigognan, Jean-François Hénin
Clairette, Grenache Blanc & Marsanne.

AOP Vacqueyras 2024

Maison Tardieu-Laurent, Michel et Bastien Tardieu
Clairette, Grenache Blanc, Roussanne, Marsanne, Viognier & Bourboulenc.

IGP Collines Rhodaniennes "Les contours de mairlant" 2024

Domaine François Villard, 2024
Marsanne & Roussanne.

...Une sélection toute en rondeur...

AOP Condrieu 2023

Château de Saint Cosme, Louis Barruol,
Viognier.

AOP Condrieu "Vieilles Vignes" 2023

Maison Tardieu-Laurent, Michel et Bastien Tardieu
Viognier.

AOP Saint-Péray "Vieilles Vignes" 2023

Maison Tardieu-Laurent, Michel et Bastien Tardieu
Marsanne & Roussanne.



...Une sélection minérale, toute en fraîcheur...

37,00€ AOP Crozes-Hermitage 2024

Domaine Mucyn, Jean-pierre Mucyn
Marsanne & Roussanne.

32,00€ AOP Crozes-Hermitage "Cour de récré" 2024

Domaine François Villard,
Marsanne & Roussanne.

45,00€ AOP Crozes-Hermitage "Vieilles Vignes" 2024

Maison Tardieu-Laurent, Michel et Bastien Tardieu
Marsanne & Roussanne.

39,00€ AOP Hermitage 2018

Maison Tardieu-Laurent, Michel et Bastien Tardieu
Marsanne & Roussanne.

39,00€ AOP Luberon "Tradition" 2024

Château Val Joanis,
Grenache Blanc, Roussanne & Rolle.

59,00€ AOP Saint-Joseph "Ro-Rée" 2024

Domaine Louis Chèze,
Marsanne & Roussanne.

38,00€ AOP Ventoux "Juliette" 2023

Château Pesquié, Frédéric et Alexandre Chaudière,
Clairette & Grenache Blanc.

AOP Ventoux "Quintessence" 2024

Château Pesquié, Frédéric et Alexandre Chaudière,
Roussanne & Clairette.

90,00€ AOP Ventoux "Terrasses" 2025

Château Pesquié, Frédéric et Alexandre Chaudière,
Viognier, Roussanne, Clairette & Grenache Blanc.

90,00€

63,00€ ...Une sélection basée sur la complexité...

AOP Châteauneuf-du-Pape 2025

Domaine Durieu, Paul et Vincent Durieu
Roussanne, Grenache Blanc & Clairette.

AOP Châteauneuf-du-Pape 2021

Famille Isabel Ferrando,
Clairette & Roussanne.

AOP Châteauneuf-du-Pape 2023

Château La Nerthe, Rémi Jean
Grenache Blanc, Roussanne, Clairette & Bourboulenc.

AOP Châteauneuf-du-Pape "Les Safres" 2024

Clos du Caillou, Famille Pouizin
Grenache Blanc, Roussanne & Clairette.

45,00€

51,00€

58,00€

115,00€

28,00€

57,00€

58,00€

47,00€

29,00€

61,00€

119,00€

95,00€

90,00€



NOS BLANCS

PROVENCE

...Une sélection fruitée et équilibrée...

AOP Côteaux-d'Aix-en-Provence "Réserve" 2024

Domaine Vallon des Glauges, Pascal & Lorraine Oddo
Rolle & Sauvignon Blanc.

48,00€

IGP Alpilles 2025

Domaine de Valdition,
Rolle, Roussanne Grenache Blanc, Viognier & Macabeu.

29,00€

IGP Alpilles "Cuvée des filles" 2024

Domaine de Valdition,
Chasan.

38,00€

IGP Méditerranée "Grand Vin Blanc" 2024

Château la Coste,
Chardonnay & Rolle.

42,00€

...Une sélection minérale toute en fraîcheur...

AOP Cassis "Blanc de Blancs" 2025

Domaine du Paternel, Famille Santini
Clairette, Marsanne, Ugni Blanc & Bourboulenc.

49,00€

...Une sélection douce et sucrée...

IGP Alpilles "Vendange d'automne" 2023

Domaine Vallon Glauges, Pascal & Lorraine Oddo
Roussanne & Viognier.

47,00€

BORDEAUX

...Une sélection minérale et équilibrée...

IGP Atlantique 2025

Vignerons de Tutiac, "Help Protect the Oceans"
Sauvignon.

27,00€

LANGUEDOC

...Une sélection fruitée et équilibrée...

AOP Languedoc "Tête de béliet" 2023

Château Puech-Haut, Gérard Bru
Roussanne, Marsanne, Grenache Blanc & Viognier.

69,00€

VDF "Argali" 2023

Château Puech-Haut, Gérard Bru
Rolle & Sauvignon Blanc.

38,00€

IGP Pays d'Oc 2025

Collines du Bourdic
Viognier.

19,00€

SUD OUEST

...Une sélection douce et sucrée...

AOP Pacherenc du Vic-Bilh "Moelleux" 2023

Domaine Labranche-Laffont, Christine Dupuy
Petit Manseng

47,00€

IGP Côtes de Gascogne "Chambre d'amour" 2024

Lionel Osmin & Cie,
Gros Manseng & Sauvignon Blanc.

36,00€

VALLÉE DE LA LOIRE

...Une sélection minérale toute en fraîcheur...

AOP Muscadet Côtes de Granlieu sur Lie 2025

Vignoble Malidain, Romain Malidain,
Melon de Bourgogne

33,00€

BOURGOGNE

...Une sélection minérale toute en fraîcheur...

AOP Petit Chablis "Hautérivien" 2023

Domaine Pommier, Isabelle et Denis Pommier
Chardonnay.

52,00€



NOS ROUGES

VALLEE DU RHÔNE

...Une sélection légère et fruitée ...

AOP Côtes du Rhône "Zouzou" 2023
Domaine du Coteaux des Travers, Marine et Paul Chavarin
Grenache noir & Mourvèdre.

AOP Côtes du Rhône "Réserve" 2023
Famille Perrin,
Grenache Noir, Syrah & Mourvèdre

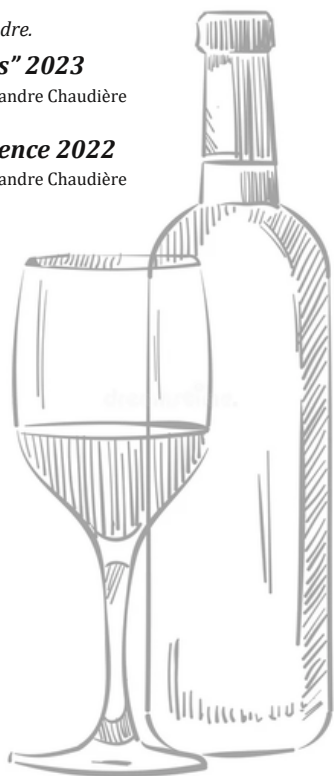
AOP Côtes du Rhône "Réserve" 2025
Château Mont-Redon,
Grenache Noir & Syrah.

AOP Luberon "Les griottes" 2021
Château Val Joanis,
Syrah & Grenache Noir.

AOP Ventoux "La Noria" 2022
Château la Croix des Pins,
Grenache Noir, Syrah & Mourvèdre.

AOP Ventoux "Terrasses" 2023
Château Pesquié, Frédéric et Alexandre Chaudière
Grenache Noir & Syrah

AOP Ventoux "Quintessence 2022
Château Pesquié, Frédéric et Alexandre Chaudière
Grenache Noir & Syrah



...Une sélection toute en rondeur...

AOP Cairanne "Réserve des seigneurs" 2022
Domaine de l'Oratoire Saint-Martin, Frédéric et François Alary,
Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah, Carignan & Cunoise.

AOP Châteauneuf-du-Pape 2022
Château de Beaucastel, Famille Perrin
Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah, Cunoise, Cinsault, Vaccarèse, Terret Noir, Muscardin,
Clairette, Picpoul Noir, Picardon, Bourboulenc & Roussanne.

AOP Châteauneuf-du-Pape 2023
Domaine Durieu, Vincent et François Durieu
Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault & Cunoise.

AOP Châteauneuf-du-Pape 2020
Château La Nerthe, Rémi Jean
Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre & Cinsault.

...Une sélection équilibrée et structurée...

27,00€ AOP Cornas 2021
Maison Tardieu-Laurent, Michel et Bastien Tardieu
Syrah.

25,00€ AOP Côte-Rôtie "Le gallet blanc" 2023
Domaine François Villard,
Syrah & Viognier.

32,00€ AOP Côtes du Rhône Villages "Bois des moines" 2022
Château Gigognan, Jean-François Hénin
Grenache Noir, Mourvèdre & Syrah.

39,00€ AOP Côtes du Rhône Villages "Les cassagnes" 2023
Château La Nerthe, Rémi Jean
Grenache Noir, Syrah & Mourvèdre.

33,00€ AOP Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu "Henri Durieu" 2024
Domaine Durieu, Vincent et François Durieu
Grenache Noir, Carignan & Mourvèdre.

29,00€ AOP Crozes-Hermitage 2023
Maison Les Alexandrins, Nicolas Jaboulet, Guillaume Sorrel et Alexandre Caso
Syrah.

45,00€ AOP Crozes-Hermitage "Les Entrecœurs" 2024
Domaine Mucyn, Jean-Pierre Mucyn
Syrah.

AOP Crozes-Hermitage "Vieilles Vignes" 2022
Maison Tardieu-Laurent, Michel et Bastien Tardieu,
Syrah.

AOP Gigondas 2022
Château de Saint Cosme, Louis Barroul,
Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah & Cinsault

AOP Gigondas 2022
Maison Tardieu-Laurent, Michel et Bastien Tardieu,
Grenache Noir, Mourvèdre & Syrah.

AOP Hermitage 2020
Maison Tardieu-Laurent, Michel et Bastien Tardieu,
Syrah.

AOP Rasteau 2022
Domaine La Soumade, Frédéric Romero,
Grenache Noir, Syrah & Mourvèdre.

IGP Collines Rhodaniennes "L'appel des Sereines" 2023
Domaine François Villard,
Syrah.

42,00€ AOP Châteauneuf-du-Pape "Clos du Roi" 2021
Château Gigognan, Jean-François Hénin
Grenache Noir, Syrah & Mourvèdre.

172,00€ AOP Châteauneuf-du-Pape "Cuvée centenaire" 2022
Domaine André Brunel, Fabrice Brunel,
Grenache Noir & Mourvèdre.

68,00€ AOP Rasteau "Vieilles Vignes" 2023
Maison Tardieu-Laurent, Michel et Bastien Tardieu
Grenache Noir, Syrah & Mourvèdre.

AOP Saint-Joseph "Caroline" 2023
Domaine Louis Chèze,
Syrah.

95,00€ AOP Vacqueyras 2022
Maison Tardieu-Laurent, Michel et Bastien Tardieu
Grenache Noir, Syrah & Mourvèdre.



NOS ROUGES

PROVENCE

...Une sélection légère et fruitée...

AOP Côteaux-d'Aix-en-Provence "Réserve" 2020

Domaine Vallon des Glauges, Pascal & Lorraine Oddo
Syrah & Grenache Noir

62,00€ AOP Languedoc "Tête de béliet" 2022

Château Puech-Haut, Gérard Bru,
Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre & Carignan.

57,00€

IGP Alpilles 2023

Domaine de Valdition,
Syrah, Cabernet Sauvignon, Marselan, Grenache Noir, Petit Verdot & Mourvèdre.

29,00€ AOP Pic Saint-Loup "Le loup du Pic" 2024

Château Puech-Haut, Gérard Bru,
Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Grenache Noir & Carignan.

40,00€

IGP Alpilles "Cuvée unique" 2023

Domaine de Valdition,
Mourvèdre.

39,00€ IGP Pays d'Oc "Simple comme un bon Rouge" 2025

Collines du Bourdic,
Syrah, Nielluccio, Cinsault

19,00€

BORDEAUX

...Une sélection intense et complexe...

AOP Saint Estèphe 2021

Château de Côme, Guy Velge,
Merlot, Cabernet Sauvignon & Petit Verdot.

56,00€ AOP Mercurey "Clos Tonnerre" 2022

Domaine Michel Juillot, Laurent Juillot,
Pinot Noir.

82,00€

AOP Margaux 2020

Château Mille Roses, Sophie et David Faure,
Cabernet Sauvignon & Merlot.

79,00€ AOP Vosne-Romanée 2022

Domaine René Bouvier, Bernard Bouvier,
Pinot Noir.

158,00€

AOP Pessac-Léognan 2016

Château la Louvière, Jacques Lurton,
Cabernet Sauvignon, Merlot & Petit Verdot.

79,00€

AOP Saint-Emilion Grand Cru 2022

Château Lescure, Catherine Papon,
Merlot Noir & Cabernet Franc.

50,00€

AOP Saint-Emilion Grand Cru 2020

Château La Grave Figeac, Famille Clauzel,
Merlot Noir & Cabernet Franc.

69,00€ ...Une sélection équilibrée et structurée...

AOP Morgon 2024

Gilles Gelin
Gamay Noir,

42,00€

BEAUJOLAIS

VALLEE DE LA LOIRE

...Une sélection équilibrée et structurée...

AOP Bourgueil "Côte 50" 2024

Domaine Y.Amirault, Yannick Amirault,
Cabernet Franc.

40,00€



NOS VOYAGES

BLANCS

AFRIQUE DU SUD

...Une sélection toute en rondeur...

VWO Western Cap 2021
Momento Wines, Marelise Niemann
Chenin Blanc & Verdelho.

54,00€

ITALIE

...Une sélection fruitée et équilibrée...

DOP Pinot Grigio 2024
Cantina Colli Morenici,
Pinot Grigio.

25,00€

ROUGES

ESPAGNE

...Une sélection équilibrée et structurée...

DOP Costers del segre "Llebre" 2022
Tomas Cuisiné,
Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Carignan & Syrah.

36,00€

ITALIE

...Une sélection équilibrée et structurée...

Langhe "Fralu" 2021
Bruno Rocca,
nebbiolo.

62,00€

NOS AUTRES FORMATS

BLANC

50 cl

AOP Cassis "Blanc de Blancs" 2024
Domaine Parternel, Famille Santini,
Clairette, Marsanne, Ugni Blanc et Bourboulenc

37,00€

ROUGE

50 cl

AOP Châteauneuf-du-Pape "Clos du Roi" 2017 53,00€
Château Gigognan, Jean-François Hénin,
Grenache noir, Syrah & Mourvèdre.

ROSÉ

50 cl

AOP Côtes de Provence "M" 2025 - Château Minuty, 29,00€
Jean-Etienne et François Matton. Grenache Noir, Cinsault & Syrah.
Arômes de pêche blanche, agrumes et notes florales.

BULLES

37,5 cl

AOP Champagne "Brut classic" NM 40,00€
Champagne Deutz, Michel Davesne
Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier.

AOP Champagne "Brut rosé" NM 40,00€
Champagne Deutz, Michel Davesne
Pinot Noir.

AOP Champagne "La Cuvée" NM 72,00€
Champagne Laurent-Perrier, Michel Fauconnet
Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier.

