



LES VINS ROUGES



	12cl	50cl	75cl	150cl
BEAUJOLAIS :				
AOP CÔTE DE BROUILLY "LES 7 VIGNES", Château Thivin	8€	26€	38€	
BOURGOGNES :				
AOP COTEAUX BOURGUIGNONS "PINOT NOIR", Domaine Trenel	6€	23€	29€	
AOC GIVRY 1ER CRU "CLOS MAROLLES", Domaine Delliance			44€	
AOP MERCUREY "VIEILLES VIGNES", Domaine Faiveley			59€	
AOP VOLNAY 1ER CRU "LES CAILLERETS", Domaine de la Pousse d'or			98€	
AOC CHAMBOLLE MUSIGNY, Domaine Faiveley			98€	
BORDEAUX :				
AOC LALANDE DE POMEROL, Château Siaurac			38€	
AOC HAUT-MEDOC, Clos de May			44€	
AOC SAINT-ESTEPHE "LES PAGODES DE COS", Second vin du Château Cos d'Estournel, Château Cos d'Estournel			95€	
LANGUEDOC :				
AOP PIC SAINT LOUP "BERGERIE DE L'HORTUS", Domaine de l'Hortus	8,5€	36€	43€	
LOIRE :				
AOC SAUMUR CHAMPIGNY "LES ROCHES", Domaine Thierry Germain	6€	21€	28€	
VALLEE DU RHÔNE :				
AOC CÔTES DU RHÔNE, "SAINT-ESPRIT", Maison Delas			28€	
AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES VISAN "CUVÉE MATHUZAR", Art Mas	5,5€	19€	26€	
AOP CÔTES DU RHÔNE, "PETIT OURS", Mathieu Barret, Domaine du coulet			34€	
AOP CÔTES DU RHÔNE BRÉZÈME, "MONICAULT", Domaine Lombard			35€	
AOP CÔTES DU RHÔNE "PARCELLE NORD ROUGE", Domaine de Cousignac			29€	
♥ AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SAINT ANDEOL "ACCORD TONIQUE", Domaine de Cousignac			31€	
<i>Cuvée pleine de saveurs fruitées, de notes épicées avec intensité et belle longueur en bouche. Vin Nature. Vinification musicale effectuée avec diffusion de l'album de KEREN ANN & QUATUOR DEBUSSY dans la cuve de fermentation durant 35 jours.</i>				
♥ AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SAINT ANDEOL "VINOLITHIC", Domaine de Cousignac			75€	
<i>La cuvée Vinolithic est une folie expérimentale élevée 12 mois en fût de chêne dans une grotte au cœur des Gorges de l'Ardèche, à 80m de profondeur, elle surprend par sa fraîcheur et sa finesse.</i>				
♥ AOP CÔTES DU RHÔNE "RED LANDING", Domaine de Cousignac			90€	
<i>Une cuvée croquante, élevée en altitude sur la commune de Mars en Ardèche où elle a subi des chocs de température intenses de -9°C à +27°C</i>				
VIN DE FRANCE "LA CHAMPINE", Jean Michel Gerin			29€	
AOP CÔTES DU VIVARAIS "GALLETY", Domaine Gallety			39€	86€
AOP SAINT-JOSEPH "RO-RÉ", Louis Chèze			49€	
AOC SAINT-JOSEPH "LA SILICE", Domaine Coursodon			59€	
AOP SAINT-JOSEPH, "DOMAINE", François Grenier	9,5€	35€	47€	
AOP CROZES-HERMITAGE, "CUVÉE L", Laurent Combier	8€	29€	38€	
AOP CROZES-HERMITAGE, "GEORGES", David Reynaud			46€	
AOP CROZES-HERMITAGE "JULES", Domaine les clos servien			41€	
IGP COLLINES RHODANIENNES "HÉLUICUM", Les Vins de Vienne			56€	
IGP COLLINES RHODANIENNES "SOTANUM", Les Vins de Vienne			86€	
AOP CORNAS, "BRISE CAILLOUX", Mathieu Barret Domaine du coulet			79€	
AOC CÔTE-RÔTIE "LES ESSARTAILLES", Les Vins de Vienne	6cl : 9€	18€	89€	
AOC CÔTE-RÔTIE "CHAMPIN LE SEIGNEUR", Jean Michel Gerin			94€	
AOC HERMITAGE MAISON BLEUE "PETITE CHAPELLE", Paul Jaboulet Aîné			98€	
AOP HERMITAGE "MONIER DE LA SIZERANNE", M.Chapoutier			98€	
AOP HERMITAGE "LA CHAPELLE", Paul Jaboulet Aîné			288€	
AOP CHATEAUNEUF DU PAPE, Roger Perrin			64€	
♥ AOP CHATEAUNEUF DU PAPE, Roger Perrin Millésime 2004			95€	
<i>Un millésime puissant et sec, aux notes de mûres et fruits noirs.</i>				
PROVENCE :				
AOP LUBERON "PETITE CAVALE", La Cavale			26€	



LES CHAMPAGNES

	12cl	37,5cl	75cl	150cl
LAURENT PERRIER "BRUT"	13€	37€	69€	
TSARINE "PREMIUM BRUT"	10€		50€	
LOUIS RODERER "BRUT PREMIER"				150€
LOUIS RODERER "CRISTAL"			299€	
♥ EPC "BLANC DE BLANCS"	16€		84€	

Un champagne 100% chardonnay. Fraîcheur et gourmandise sont les maîtres mots de cette cuvée qui rappelle les agrumes et fruits blancs tel que la pomme.

LES VINS BLANCS

	12cl	50cl	75cl
--	------	------	------

ALSACE :

- ♥ AOC GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES "SCHULZEGASS", Domaine Muré 9,5€ 48€
Un vin moelleux et liquoreux. On y retrouve le fruit et l'acidité en bouche.

BOURGOGNE :

- AOP SAINT VERAN, Domaine Trenal 5€ 18€ 25€
 AOC PETIT CHABLIS, Domaine Fillon et fils 32€
 AOC CHABLIS "VIEILLES VIGNES", Domaine Fillon et fils 9€ 46€
 AOC POUILLY-FUISSE "VIEILLES VIGNES", Domaine Rijckaert 59€
 ♥ AOC MEURSAULT 1ER CRU "LES CHARMES", Domaine Louis Jadot 149€
Une référence unique en Bourgogne, ce Meursault Les Charmes développe des notes florales et noisetées.

BORDEAUX :

- ♥ AOC SAUTERNES, Domaine de Carbonnieu 9,5€ 48€
Ce vin moelleux, gras, frais et fruité élevé 12 mois en fûts de chêne lui permet de vieillir dans de bonnes conditions, de faire ressortir sa concentration, ses arômes et son équilibre.

LOIRE :

- AOC SANCERRE, Domaine Pierre Martin 45€
 AOC POUILLY FUME "LES PETITES AUBUES", Domaine Tabordet 38€

VALLEE DU RHÔNE :

- ♥ AOC CÔTES DU RHÔNE "CUVÉE ÉLÉGANCE", Château Clématis 5,5€ 20€ 26€
Elevé 5 mois en fûts de chêne, ce côtes du rhône vous offre un nez plaisant et développe des notes intenses beurrées et fleuries.
 AOP CÔTES DU VIVARAIS "PARCELLES NORD BLANC", Domaine de Cousignac 4B 30€
 AOP CROZES-HERMITAGE "LES LAUNES", Maison Delas 42€
 AOP CROZES-HERMITAGE "CUVÉE L", Laurent Combier 4B 8€ 37€
 AOC SAINT JOSEPH "LUCIE", Louis Chomel 8,5€ 42€
 AOP CONDRIEU "INVITARE", M. Chapoutier 74€
 IGP COLLINES RHODANIENNES "TABERNUM", Les Vins de Vienne 78€
 ♥ AOP SAINT-PERAY, "TRADITIONNEL", Domaine Jacques Leménicier 8€ 39€
Entre Cornas et Saint-Peray, les vignes étant au pied du célèbre Château de Crussol ce vin vous offrira une attaque fraîche avec une agréable acidité puis s'installe une belle longueur.
 VIN DE FRANCE "REMÉAGE BLANC", Les Vins de Vienne 26€
 VIN DE FRANCE "LA CHAMPINE" VIOGNIER, Jean Michel Gerin 34€
 AOP CHATEAUNEUF DU PAPE, Roger Perrin 66€

PROVENCE :

- AOP LUBERON "PETITE CAVALE", La Cavale 26€

LES VINS ROSÉS

	12cl	50cl	75cl
--	------	------	------

- IGP COTEAUX DE L'ARDECHE "MAGUELONNE", Château de la Selve 4B 5€ 18€ 24€
Une belle robe rose pâle saumonée qui dévoile un fin bouquet aromatique et fruité. Une bouche minérale, mélangeant fraîcheur et finesse
 AOP CÔTES DE PROVENCE "MAUR & MORE", Château Saint Maur
 Robe cristalline et très brillante, couleur pêche aux reflets dorés. Un nez expressif et fruité avec des notes de pêche blanche et de baies rouges comme la groseille. La bouche est fraîche et désaltérante. 5,5€ 18€ 26€
 AOP CÔTES DE PROVENCE "SAINT M", Château Saint Maur 7,5€ 26€ 36€
Jolie robe saumonée, brillante et limpide. Cette cuvée offre un nez expressif et fruité sur des notes d'abricot. La bouche est gourmande et généreuse avec des arômes de pêches et abricots. Un vin élégant et rafraîchissant.
 AOC BANDOL, Château Ramassan Domaine Ott 48€
Sa couleur rose pâle, aérienne, empreinte de reflets dorés ou orangés, dévoile au nez des parfums d'agrumes et de fleurs blanches.
 AOP CÔTES DE PROVENCE "EXCELLENCE" CRU CLASSÉ, Château Saint Maur 12cl 8€ 75cl 38€ 150cl 76€
 Cette cuvée fruitée et vive, à la puissance maîtrisée est dédiée aux moments privilégiés. 300cl 157€ 600cl 310€



♥ Nos coups de cœur sélectionnés pour vous
 Prix nets en euros, taxes et service compris.

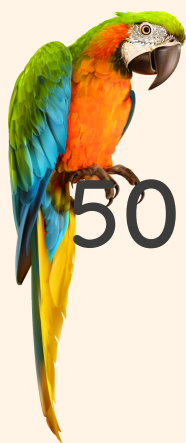


Issus de raisins provenant de l'agriculture biologique

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



PEFC 10-32-3010 / Certifié PEFC / pefc-france.org



50 NUANCES DE ROSÉS

La sélection Mathuzar



ESCAPADE PROVENCALE Provence getaway



AOP CÔTES DE PROVENCE "Excellence" Cru Classé Château Saint Maur

Cette cuvée fruitée et vive à la puissance maîtrisée est dédiée aux moments privilégiés.

12cl 50cl 75cl 150cl 300cl 600cl

8€ - 38€ 76€ 157€ 310€

AOP CÔTES DE PROVENCE "Saint M" Château Saint Maur

Jolie robe saumonée, brillante et limpide. Cette cuvée offre un nez expressif et fruité sur des notes d'abricot. La bouche est gourmande et généreuse avec un arôme de pêches et d'abricots. Un vin élégant et rafraîchissant.

7.5€ 26€ 36€ - - -

AOP CÔTES DE PROVENCE "Maur & More" Château Saint Maur

Robe cristalline et très brillante, couleur pêche aux reflets dorés. Un nez expressif et fruité avec des notes de pêches blanches et de baies rouges. La bouche est fraîche et désaltérante.

5.5€ 19€ 26€ - - -

AOP CÔTES DE PROVENCE "Roseline Prestige" Château Sainte-Roseline

La rose prête à ce vin sa couleur, sa finesse, sa distinction et évoque toutes les raisons d'aimer la Provence.

- - 34€ - - -

AOP CÔTES DE PROVENCE "M" Château Minuty

La bouche d'une belle amplitude nous amène sur des notes de pêche blanche, d'orange amère avec une belle minéralité rafraîchissante.

- - 36€ - - -