

BORDEAUX

Pomerol

CHÂTEAU BONALGUE BEL AIR

 AOC, 2013

Bouteille 7,5 dl 85€

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Merlot, Petit Verdot

Un vin rouge sur des notes boisées dévoilant une palette où se mêlent fruits rouges (framboise) et amande grillée. Élevé en barrique. Une richesse aromatique à la fois souple et fraîche. Parfait pour les viandes rouges, gibiers ou plats en sauce.

CHÂTEAU CLINET

 AOC, 2021

Bouteille 7,5 dl 172€

Merlot, Carbernet Sauvignon

Un vin qui dévoile un nez de fruits noirs mûrs, de violette et de légères notes épicées, porté par une bouche veloutée, fraîche et élégamment boisée. 12 mois d'élevage en barrique de chêne. S'accorde avec le canard, le bœuf ou encore les plats aux champignons.

Pessac-Léognan

CHÂTEAU HAUT-BERGEY

 Cuvée Paul AOC, 2019

Bouteille 7,5 dl 56€

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec

Un vin velouté et fruité, avec des tanins fins, une belle fraîcheur et une finale légèrement boisée rappelant le cèdre et le tabac doux. Élevé en barrique. Se marie avec les viandes grillées et fromages rafinés.

Margaux

CHÂTEAU PRIEURÉ-LICHINE

 AOC, 2015

Bouteille 7,5 dl 126€

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

Un vin qui présente une belle ampleur et élégance, porté par des fruits noirs mûrs mêlés à des touches de réglisses et de bois toasté. Élevé 18 mois en barrique de chêne français, pour apporter structure et complexité en préservant la fraîcheur du fruit. S'accorde parfaitement avec un carré d'agneau rôti, un filet de bœuf ou un fromage affiné de caractère.

Haut-Médoc

CHÂTEAU PUY CASTERA

 AOC, 2019

Bouteille 7,5 dl 48€

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Une vin présentant une bouche structurée avec des tanins fins, une belle fraîcheur et une finale aux notes légèrement boisées. Élevé en barrique. Idéal pour accompagner les viandes rouges grillées ou plats mijotés.

À CONSOMMER AVEC DISCRÉTION.

Prix nets. Taxes et Service compris. La Maison n'accèpte pas les chèques.

Pauillac

CHÂTEAU CROIZET-BAGES

 AOC, 2014

Bouteille 7,5 dl 99€

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Un vin puissant et dense, avec des tanins fermes mais mûrs, une belle matière charnue et une finale longue aux touches boisées et épicees. Élevage en barrique de chêne pendant 12 mois. Idéal avec de l'agneau ou un gibier.

CHÂTEAU LYNCH MOUSSAS

 AOC, 2021

Bouteille 7,5 dl 101€

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Un vin qui présente une belle ampleur et élégance, porté par des fruits noirs mûrs mêlés à des touches de réglisses et de bois toasté. Élevé en barrique de chêne français pendant 18 mois afin d'apporter structure et complexité en préservant la fraîcheur du fruit. S'accorde parfaitement avec un carré d'agneau rôti, un filet de bœuf ou un fromage affiné de caractère.

CHÂTEAU PEDESCLAUX

 AOC, 2018

Bouteille 7,5 dl 126€

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Un vin qui présente une belle ampleur et élégance, porté par des fruits noirs mûrs mêlés à des touches de réglisses et de bois toasté. Élevé 18 mois en barrique de chêne français, pour apporter structure et complexité en préservant la fraîcheur du fruit. S'accorde parfaitement avec un carré d'agneau rôti, un filet de bœuf ou un fromage affiné de caractère.

Graves

DOMAINE DU SALUT

 AOC, 2014

Bouteille 7,5 dl 38€

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Un vin souple et bien structuré, avec des tanins fins et une acidité équilibrée. Notes de fruits mûres et d'épices. Accompagne les plats en sauce et viandes rôties.

Côtes-de-Bourg

CHÂTEAU LA GROLET

 Indigène AOC Bio, 2021

Bouteille 7,5 dl 42€

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec

Un vin souple et léger, avec des tanins fins, des notes de fruits rouges frais et une belle fraîcheur en finale. Élevage en amphore. Se marie avec les viandes crus tel le tartare de boeuf, ou bien un gigot de mouton ou plats aux champignons.

À CONSOMMER AVEC DISCRÉTION.

Prix nets. Taxes et Service compris. La Maison n'accèpte pas les chèques.

Médoc

CHÂTEAU REMANDINE



AOC, 2014

Bouteille 7,5 dl 49€

Merlot, Cabernet Sauvignon

Un vin à la structure solide, des tanins fermes. Il offre des arômes de fruits noirs mûrs, de cassis, de tabac. Une finale avec une légère minéralité. Élevage en barriques de chêne. S'accorde parfaitement avec du gibier ou des viandes rouges.

À CONSOMMER AVEC DISCRÉTION.

Prix nets. Taxes et Service compris. La Maison n'accèpte pas les chèques.

BOURGOGNE

Savigny-lès-Beaune 1er Cru

DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ

 Les Hauts Jarrons AOC 2022

Bouteille 7,5 dl 96€

Chardonnay

Un vin minéral, offrant des arômes de fruits blancs tels que la poire et la pêche blanche et légèrement beurrées. L'élevage en fûts de chêne lui permet une structure soyeuse et une longueur en bouche appréciable. Se marie parfaitement avec les poissons en sauces.

DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ

 Les Jarrons AOC 2020

Bouteille 7,5 dl 91€

Pinot Noir

Un vin offre une bouche élégante et délicate, marquée par une minéralité fine. Il présente des arômes de fleurs blanches, de fruits à chair blanche tels que la poire et la pêche, avec une touche de noisette en finale. Se marie avec une volaille rôtie ou fromage à pâte molle.

Beaune 1er Cru

DOMAINE FRANCOISE ANDRÉ

 Les Reversés AOC, Bio, 2021

Bouteille 7,5 dl 133€

Pinot Noir

Un vin souple avec une belle pureté de fruit. Une finale fraîche et gourmande marqué par une subtile minéralité. Élevage en fûts de chêne pendant 12 mois. S'accorde avec un risotto à la truffe, un fromage doux ou encore un filet de veau.

Beaune

DOMAINE SAINT-MARC

 Champs Pimont AOC, 2022

Bouteille 7,5 dl 129€

Chardonnay

Un vin à la bouche fine et soyeuse, d'une fraîcheur minérale, avec des notes de poire pochée, d'amande douce et une touche boisée subtile en finale. Élevé à la fois sur lies et en fûts de chêne. S'accorde avec un poisson noble, une volaille en sauce ou un fromages doux.

DOMAINE DE LA VOUGERAIE

 Champs Pimont AOC, 2022

Bouteille 7,5 dl 102€

Chardonnay

Un vin élégant et minéral, marqué par une acidité vive et une texture soyeuse, avec des arômes de fruits jaunes mûrs (pomme, poire), de fleurs blanches et une touche de citrus frais. Élevé pendant environ 12 mois en fûts de chêne, puis plusieurs mois en cuve afin de préserver la fraîcheur et la pureté du fruit. Idéal avec des poissons grillés, fruits de mer, une volaille à la crème ou bien un plat de légumes printaniers.

À CONSOMMER AVEC DISCRÉTION.

Prix nets. Taxes et Service compris. La Maison n'accèpte pas les chèques.

Meursault 1er Cru

DOMAINE SAINT MARC

 Bois de Blagny AOC, 2024

Bouteille 7,5 dl ??€

Chardonnay

Un vin élégant et structuré, à la bouche soyeuse, minérale et portée par des arômes de fruits blancs mûrs. Élevé en fûts de chêne. Se marie avec la volaille ou encore les plateaux fruits de mer.

Chorey-Lès-Beaune

DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ

 Tue Boeuf AOC, Bio, 2023

Bouteille 7,5 dl 64€

Chardonnay

Un vin vif et équilibré, à la bouche rafraîchissante où se mêlent des saveurs persistantes de fruits frais et une finale nette et minérale. Élevage en cuve inox. À déguster avec un poisson grillé ou un fromage doux.

Saint-Aubin 1er Cru

DOMAINE PATRICK MIOLANE

 Les Champlots AOC, 2023

Bouteille 7,5 dl 126€

Chardonnay

Un vin ample et rond, à la bouche fraîche et équilibrée, où se mêlent des arômes de fruits jaunes mûrs et une fine minéralité en finale. Élevé en fûts de chêne pendant environ 18 mois. Parfait pour accompagner un poisson grillée ou un plateau de fruits de mer.

Pernand-Vergelesses 1er Cru

DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ

 Sous Frétilles AOC, Bio, 2022

Bouteille 7,5 dl 102€

Chardonnay

Un vin sec et élégant, à la bouche ample, révélant une belle tension minérale et des notes de fleurs blanches et de fruits à chair blanche, avec une finale longue et harmonieuse. Élevé en fût de chêne. Se déguste avec une viande rôtie, plats en sauce aux champignons ou un plateau de fruits de mer.

Pommard

DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ

 Les Vaumuriens AOC Bio, 2022

Bouteille 7,5 dl 121€

Pinot Noir

Un vin structuré et élégant, à la bouche ample et équilibrée, où les fruits rouges mûrs se mêlent à des épices et une subtile touche boisée, offrant une finale longue et harmonieuse. Élevé en fût de chêne. S'accorde avec une viande rouge ou un plat en sauce aux champignons.

À CONSOMMER AVEC DISCRÉTION.

Prix nets. Taxes et Service compris. La Maison n'accèpte pas les chèques.

DOMAINE DE LA VOUGERAIE

 Les Petits Noizons AOC, 2022

Bouteille 7,5 dl 138€

Pinot Noir

Un vin élégant et racé, porté par une matière soyeuse, des tanins fins et une belle fraîcheur minérale avec des arômes de fruits rouges et noirs mûrs, pointe d'humus et épices. Élevé pendant 15 mois en fûts de chêne (20 % fûts neufs) puis environ 1 mois en cuve inox, ce qui permet de gagner en structure en préservant la pureté du fruit et la minéralité du terroir. Idéal avec une côte de bœuf maturée, un gibier à plumes (pigeon, faisand) ou un plat de champignons sauvages.

Côtes d'Auxerre

DOMAINE GARNIER ET FILS

 Vaillons AOC, 2022

Bouteille 7,5 dl 47€

Pinot Noir

Un vin élégant et fruité, dévoilant des notes de cerise, de framboise et de sous-bois, avec des tannins fins et une belle fraîcheur. Élevé environ 12 à 14 mois en cuve inox et en fûts de chêne partiellement neufs, pour respecter la pureté du fruit et le caractère du terroir. Idéal avec un poulet rôti aux herbes, un civet de lapin ou un fromage à pâte molle légèrement affiné.

Chassagne-Montrachet 1er Cru

JUSTIN GIRARDIN

 Morgeot AOC, 2023

Bouteille 7,5 dl 248€

Chardonnay

Un vin riche et complexe, à la bouche ample et minérale, dévoilant des arômes de fruits blancs mûrs, de noisette et une touche toastée, avec une finale longue et élégante. Élevage en fûts de chêne pendant 13 mois. Parfait pour accompagner volailles rôties, poissons nobles ou des fromages affinés comme le comté ou le brie.

 Morgeot AOC, 2022

Bouteille 7,5 dl 156€

Pinot Noir

Un vin structuré avec des tanins gras. Une bouche est dense, minérale avec une finale persistante. Élevage en fûts pendant 13 mois. épicee. Élevé en fûts de chêne pendant 14 mois. Parfait pour accompagner un boeuf bourguignon, une viande rôtie tel l'agneau ou encore un plateau de fromage.

Santenay

DOMAINE SAINT-MARC

 Saint Jean AOC, 2024

Bouteille 7,5 dl 74€

Chardonnay

Un vin frais et harmonieux, à la bouche vive et fruitée, marquée par des notes d'agrumes et de fleurs blanches. Élevé en fûts de chêne pendant environ 10 mois. Parfait pour accompagner les poissons grillés, les fruits de mer ou une volaille rôtie.

À CONSOMMER AVEC DISCRÉTION.

Prix nets. Taxes et Service compris. La Maison n'accèpte pas les chèques.

Gevrey-Chambertin

DOMAINE LÉCHENEAUT

 AOC, 2022

Bouteille 7,5 dl 134€

Pinot Noir

Un vin puissant et raffiné, à la bouche dense et concentrée, avec des notes de cerise noire, de réglisse et une touche boisée. Élevé en fûts de chêne pendant 12 à 15 mois. Parfait pour accompagner une entrecôte grillée, un magret de canard ou un plat en sauce.

Nuits-Saint-Georges 1er Cru

DAVID DUBAND

 Aux Thorey AOC, 2023

Bouteille 7,5 dl 182€

Pinot Noir

Un vin élégant et concentré, à la bouche précise et soyeuse, marquée par les fruits rouges et une belle tension. Élevé en fûts de chêne, dont environ 40 % de bois neuf, pendant 14 mois. Parfait pour accompagner un filet de bœuf, une volaille truffée ou un risotto aux champignons.

DOMAINE LÉCHENEAUT

 Les Damodes AOC, 2022

Bouteille 7,5 dl 216€

Pinot Noir

Un vin à la bouche souple et précise, mêlant un fruit pur à des tannins soyeux et une trame calcaire qui allonge la finale. Élevé en fût de chêne pendant 13 mois. S'accorde parfaitement avec un magret de canard rôti, un risotto aux cèpes ou un fromage bourguignon affiné comme l'Époisses.

Hauts-Côtes de Nuits

DAVID DUBAND

 Louis Auguste AOC, 2022

Bouteille 7,5 dl 55€

Pinot Noir

Un vin élégant et fruité, à la bouche souple et raffinée, marqué par les fruits rouges frais et une pointe d'épices. Élevé pendant 14 mois, suivi d'un repos de 3 mois en cuve. Parfait pour accompagner un poulet rôti aux herbes, des charcuteries fines ou un petit gibier.

DAVID DUBAND

 AOC, 2022

Bouteille 7,5 dl 55€

Chardonnay

Un vin lumineux et fin, à la bouche fraîche et aromatique, aux notes de fleurs blanches et de fruits mûrs, soulignées par une jolie minéralité. Élevé pendant 16 mois. Parfait pour accompagner un poisson grillé, des coquillages ou une volaille à la crème.

À CONSOMMER AVEC DISCRÉTION.

Prix nets. Taxes et Service compris. La Maison n'accèpte pas les chèques.

Hauts-Côtes de Beaune

DOMAINE SAINT-MARC

 *Sous Carrière AOC 2023*

Bouteille 7,5 dl 48€

Chardonnay

Un vin lumineux et frais, à la bouche vive et aromatique, aux notes de fleurs blanches et de pomme croquante. Élevé principalement en cuves inox. Parfait pour accompagner des poissons grillés, des coquillages ou une volaille à la crème.

Chablis 1er Cru

DOMAINE GARNIER ET FILS

 *Vaillons AOC, 2022*

Bouteille 7,5 dl 67€

Chardonnay

Un vin pur et vibrant, marqué par des arômes de citron vert, de fleurs blanches et de coquille d'huître, soutenus par une belle tension minérale. Élevé environ 12 mois en cuve inox et partiellement en fûts anciens, afin de préserver la fraîcheur et la précision du terroir. Idéal avec des huîtres fines, un carpaccio de Saint-Jacques ou un filet de sole au beurre citronné.

Meursault

JUSTIN GIRARDIN

 *Les Clous AOC, 2023*

Bouteille 7,5 dl 149€

Chardonnay

Un vin offrant des arômes de citron mûr, d'amande et de fleurs blanches, avec une belle minéralité en finale. Élevé sur lies fines en fûts de chêne (dont une partie de bois neuf) pendant environ 12 à 14 mois, il développe complexité et richesse tout en conservant fraîcheur et précision. Idéal avec un poisson noble en sauce, des crustacés ou un fromage de chèvre affiné.

Puligny-Montrachet 1er Cru

DOMAINE DE LA VOUGERAIE

 *Champ Gain AOC, 2022*

Bouteille 7,5 dl 104€

Chardonnay

Un vin raffiné et tendu, exhibant des arômes de citron mûr, d'amande, de pierre chaude et une belle minéralité. Élevé 16 mois en fûts de chêne puis 2 mois en cuve inox. Idéal avec un homard rôti, un bar en croûte de sel ou un fromage de chèvre affiné.

JUSTIN GIRARDIN

 *Les Chalumeaux AOC, 2023*

Bouteille 7,5 dl 436€

Chardonnay

Un vin d'une grande finesse, à la bouche cristalline et tendue, révélant des notes de citron mûr, de fleurs blanches et une minéralité calcaire. Élevé sur lies fines en fûts de chêne (dont une portion de bois neuf) pendant environ 12 à 15 mois, suivi d'un repos en cuve avant mise en bouteille. S'accorde parfaitement avec une langoustine poêlée, un bar en croûte de sel ou un fromage de chèvre affiné.

À CONSOMMER AVEC DISCRÉTION.

Prix nets. Taxes et Service compris. La Maison n'accèpte pas les chèques.

Marsannay

SYLVAIN PATAILLE

 AOC, 2023

Bouteille 7,5 dl 79€

Pinot Noir

Un vin élégant et fin, à la bouche soyeuse et fruitée, révélant des notes de cerise, de framboise et une subtile touche de violette. Élevé environ 12 mois en fûts de chêne de 3 à 10 ans, puis reposé quelques mois en cuve pour préserver la fraîcheur et la finesse du fruit. S'accorde parfaitement avec une volaille rôtie, un filet de porc aux champignons ou un fromage à pâte molle affiné.

Bourgogne

SYLVAIN PATAILLE

 AOC, 2023

Bouteille 7,5 dl 51€

Pinot Noir

Un vin à la bouche tendue et minérale, révélé par des notes d'agrumes subtils, de fleurs blanches et une pointe de pierre froide. Élevé environ 12 mois en fûts de chêne (dont une partie en vieux fûts) après vendanges manuelles et pressurage doux de grappes entières. S'accorde parfaitement avec des huîtres, un ceviche de daurade ou un fromage de chèvre frais.

Bourgogne Aligoté

SYLVAIN PATAILLE

 AOC, 2023

Bouteille 7,5 dl 38€

Aligoté

Un vin vif et élégant, à la bouche tendue et minérale, révélé par des notes d'agrumes subtiles, de fleurs blanches et une pointe de pierre froide. Élevé environ 12 mois en fûts. Idéal avec des huîtres, un ceviche de daurade ou un fromage de chèvre frais.

Bourgogne Epineuil

GARNIER ET FILS

 AOC, 2023

Bouteille 7,5 dl 51€

Pinot Noir

Un vin fruité, à la bouche souple et délicate, révélant des arômes de cerise, de framboise et une touche florale. Élevé en cuves inox et foudres anciens pour préserver la finesse du Pinot Noir et sa fraîcheur. Idéal avec une volaille rôtie, un filet de porc aux champignons ou un fromage à pâte molle affiné.

Aloxe Corton

DOMAINE RAPET

 AOC, 2022

Bouteille 7,5 dl 137€

Pinot Noir

Un vin racé, dense et soyeux dévoilant des notes de cerise noire, de sous-bois et une subtile touche épicée. Élevé en fûts de chêne français, dont une portion de bois neuf, pendant 14 à 16 mois pour structurer le vin sans masquer le fruit. Idéal avec une entrecôte grillée, un civet de sanglier ou un fromage affiné à pâte ferme.

À CONSOMMER AVEC DISCRÉTION.

Prix nets. Taxes et Service compris. La Maison n'accèpte pas les chèques.

Aloxe Corton 1er Cru

DOMAINE GASTON ET PIERRE RAVAUT

 AOC, 2023

Bouteille 7,5 dl 176€

Pinot Noir

vin élégant et racé, à la bouche fraîche et limpide, marquée par des arômes de framboise, de violette et une belle tension minérale. Élevé en partie en barriques de chêne français pendant 12 mois, afin de préserver la finesse du terroir de premier cru. Se déguste avec un filet de bœuf sauce au vin jaune, une volaille de Bresse rôtie ou un fromage.

Clos Vougeot Grand Cru

JUSTIN GIRARDIN

 AOC, 2021

Bouteille 7,5 dl 589€

Pinot Noir

Un grand vin rouge élégant et structuré. Il offre des arômes de fruits rouges et noirs mûrs (cerise, framboise, cassis), accompagnés de notes épicées et légèrement boisées. La bouche est ample, avec des tanins fins et une belle longueur. Élevé environ 18 mois en fûts de chêne français, avec une proportion de bois neuf maîtrisée, permettant d'apporter complexité et structure en respectant le fruit et l'élégance du Pinot Noir. Parfait pour accompagner une viande rouge ou un gibier.

À CONSOMMER AVEC DISCRÉTION.

Prix nets. Taxes et Service compris. La Maison n'accèpte pas les chèques.

LOIRE

Bourgueil

BOUVET LADUBAY

 Cuvée de Jean Carmel AOC Bio, 2023

Bouteille 7,5 dl 36€

Cabernet Franc

Un vin vif et fruité, à la bouche souple et élégante, dominé par des arômes de cassis, de cerise noire et une touche de violette. Élevé en cuves inox et/ou foudres anciens afin de préserver la fraîcheur du cépage emblématique de la région. S'accorde parfaitement avec une viande rôtie, un magret de canard aux fruits rouges ou un plateau de fromages à pâte molle.

Coteaux du Layon

BOUVET LADUBAY

 Les Pépites AOC 2023

Bouteille 7,5 dl 39€

Chenin Blanc

Un vin moelleux et, à la bouche riche et veloutée, dévoilant des arômes de fruits exotiques, de coing et de miel, accompagnés d'une belle minéralité. Élevé sur terroirs argilo-schisteux et grès, récolté en Chenin Blanc à pleine maturité. Parfait pour accompagner un foie gras, un fromage à pâte persillée ou un dessert aux fruits tropicaux.

Vouvray

DOMAINE VINCENT CARÈME

 Le Peu Morier AOC Bio, 2023

Bouteille 7,5 dl 59€

Chenin Blanc

Un vin vif et raffiné, révélant des arômes de pomme verte, de poire et de fleurs blanches, soutenus par une belle tension minérale. Élevé sur lies fines en cuve inox, il conserve toute sa fraîcheur et sa pureté aromatique. Idéal avec des fruits de mer, un poisson en sauce légère ou un fromage de chèvre frais.

DOMAINE DU VIKING

 Cuvée Aurelie AOC, 2003

Bouteille 7,5 dl 66€

Chenin Blanc

Un vin moelleux et solaire, à la bouche mielleuse, offrant des notes de coing, d'abricot confit et de cire d'abeille. Élevé en cuves et demi-muids pendant plusieurs mois avant un long repos en bouteille. Parfait pour accompagner un foie gras, un bleu crémeux ou une tarte aux fruits jaunes.

MATHIEU COSME

 Les Enfers AOC, Bio, 2022

Bouteille 7,5 dl 47€

Chenin Blanc

Un vin frais, à la bouche délicate et équilibrée, marquée par les fruits blancs et une fine tension. Élevé sur lies fines en cuves et fûts anciens pour apporter volume et complexité. S'accorde parfaitement avec une volaille à la crème ou un fromage affiné.

À CONSOMMER AVEC DISCRÉTION.

Prix nets. Taxes et Service compris. La Maison n'accèpte pas les chèques.

Muscadet Sèvre-et-Maine

CLOS DES ORFEUILLES

 AOC Bio, 2023

Bouteille 7,5 dl 36€

Melon de Bourgogne

Un vin frais et salin, à la bouche droite et ciselée, marquée par le citron et la craie. Élevé 9 mois sur lies en cuves souterraines pour préserver la tension et la finesse. Parfait pour accompagner des huîtres, des coquillages ou un poisson grillé.

Vin de France

DOMAINE DE L'ECU

 Orthogneiss AOC, Bio, 2023

Bouteille 7,5 dl 47€

Melon de Bourgogne

Un vin minéral et pur, à la bouche tendue et saline, aux nuances de citron confit et de pierre mouillée. Élevé sur lies en cuve sous terraine. Se marie avec des fruits de mer, un carpaccio de poisson ou une cuisine iodée.

 Virtus AOC Bio, 2020

Bouteille 7,5 dl 52€

Cabernet Sauvignon

Un vin structuré, dense et épicee, révélant des notes de cassis et de poivre noir. Élevage en cuve inox pendant 24 mois. Parfait pour accompagner la charcuterie, un onglet ou de l'agneau.

CHATEAU DE PLAISANCE

 VDF, 2023

Bouteille 7,5 dl 44€

Chenin Blanc

Un vin frais et élégant, à la belle minéralité. On retrouve des arômes de fruits blancs (pomme, poire), des notes florales et une touche d'agrumes. La bouche est vive, équilibrée et agréable, avec une finale nette. Idéal pour accompagner des poissons, fruits de mer, une volaille ou des plats végétariens.

Anjou Blanc

CHÂTEAU DE PLAISANCE

 Ronceray AOC, 2023

Bouteille 7,5 dl 56€

Chenin Blanc

Un vin élégant et expressif, aux notes salines, dominé par des saveurs de pomme mûre et de fleurs blanches. Élevé en barriques, foudres et amphores pendant 15 mois. Parfait pour accompagner une volaille à la crème, un poisson rôti ou une blanquette de veau.

 La Grande Piece AOC, 2023

Bouteille 7,5 dl 75€

Chenin Blanc

Un vin intense et minéral, à la bouche ample et énergique, avec des arômes de fruits jaunes et une belle allonge. Élevé en amphores et en barriques pendant 15 mois. Parfait pour accompagner un poisson en sauce, un plat truffé ou un fromage affiné.

À CONSOMMER AVEC DISCRÉTION.

Prix nets. Taxes et Service compris. La Maison n'accèpte pas les chèques.

Anjou Villages

CHÂTEAU DE PLAISANCE

 Grand Lopin AOC, 2022

Bouteille 7,5 dl ??€

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Un vin profond, à la bouche veloutée et concentrée, sur le cassis, la violette et une fine touche épicée. Parfait pour accompagner un carré d'agneau, une pièce de bœuf ou un gibier rôti.

Savennières

CHÂTEAU DE PLAISANCE

 AOC, 2023

Bouteille 7,5 dl 78€

Chenin Blanc

Un vin noble et vibrant, à la bouche ample et tendue, offrant des notes de fruits blancs, de cire d'abeille et une trame minérale. Élevé en barriques pendant 15 mois. Parfait pour accompagner un poisson noble, un risotto aux asperges ou un fromage de brebis.

Montlouis-sur-Loire

LE ROCHER DES VIOLETTES

 Touche Mitaine AOC, Bio, 2021

Bouteille 7,5 dl 44€

Chenin Blanc

Un vin lumineux, à la bouche ample et tendue, sur des notes de poire, de miel et de fleurs blanches. Fermentation 75% en fûts, 10 % fûts neufs et 15% en cuve inox puis 7 mois d'élevage. S'accorde parfaitement avec des poissons en sauce, une volaille crémée ou un plat asiatique délicatement épice.

Sancerre

DOMAINE PAUL PRIEUR

 Les Monts Damnés AOC, Bio, 2023

Bouteille 7,5 dl 73€

Sauvignon Blanc

Un vin intense et racé, à la bouche ample et saline, révélant des arômes d'agrumes mûrs et de pierre à fusil. Élevé sur lies. Accompagne des crustacés nobles, un poisson grillé ou un chèvre cendré.

 La Pitaude AOC, Bio, 2023

Bouteille 7,5 dl 126€

Sauvignon Blanc

Un vin frais et expressif, à la bouche vive et fruitée, sur les agrumes, la pomme verte et une fine minéralité. Élevé en cuves inox sur lies fines pendant 6 mois pour préserver sa pureté aromatique. Parfait pour accompagner un plateau de fruits de mer, une salade de crevettes ou un fromage de chèvre.

 AOC, Bio, 2023

Bouteille 7,5 dl 56€

Pinot Noir

Un vin délicat et charmeur, à la bouche souple et juteuse, révélant des arômes de cerise et de sous-bois. Élevé 10 à 12 mois en cuves et fûts anciens pour affiner la texture sans masquer le fruit. Se marie avec une volaille rôtie, des grillades ou un fromage à pâte molle.

À CONSOMMER AVEC DISCRÉTION.

Prix nets. Taxes et Service compris. La Maison n'accèpte pas les chèques.

DOMAINE ROGER CHAMPAULT

 Clos du Roy AOC, 2022

Bouteille 7,5 dl 56€

Sauvignon Blanc

Un vin pur et élégant, à la bouche fraîche et droite, dominée par les agrumes et une belle tension minérale. Élevé en cuves inox sur lies fines pendant 6 à 8 mois. S'accorde avec des huîtres, un ceviche ou un poisson vapeur.

Pouilly-Fumé

DOMAINE TABORDET

 Les Petites Aubues AOC, Bio, 2023

Bouteille 7,5 dl 59€

Sauvignon Blanc

Un vin vif et précis, à la bouche cristalline, mêlant agrumes, fruits exotiques et une fine trame minérale. Élevé sur lies en cuves inox pendant 6 à 8 mois pour enrober la texture tout en gardant la fraîcheur. Parfait pour accompagner des sushis, un ceviche ou un poisson grillé.

Chinon

DOMAINE FABRICE GASNIER

 Pierre Chaudes AOC, 2023

Bouteille 7,5 dl 42€

Cabernet Franc

Un vin dense et élégant, à la bouche soyeuse, alliant fruits mûrs, réglisse et fraîcheur minérale. Élevé 12 mois dans cuves en béton et demi-muids, apportant finesse et structure. Parfait pour accompagner un filet de bœuf, une pintade rôtie ou des légumes grillés.

DOMAINE FABRICE GASNIER

 Pierre Couvertes AOC, Bio, 2024

Bouteille 7,5 dl 41€

Chenin blanc

Un vin délicat et pur, à la bouche ample et tendue, mêlant fleurs blanches, poire et minéralité calcaire. Élevé 9 mois sur lies fines en cuves inox puis en fûts de plusieurs vins pour la complexité. Parfait pour accompagner des poissons nobles, un plat finement épice ou un fromage de chèvre frais.

PHILIPPE ALLIET

 AOC, 2021

Bouteille 7,5 dl 44€

Cabernet Franc

Un vin racé, à la bouche concentrée et veloutée, portée par le cassis, la violette et une trame tannique élégante. Élevé 14 à 16 mois en barriques, dont une partie neuves, pour gagner en complexité et en longueur. Parfait pour accompagner un carré d'agneau, une entrecôte ou un civet de lapin.

Saint Nicolas-de-Bourgueil

DOMAINE DE LA COTELLERAIE

 Le Vau de jaumier AOC, Bio, 2022

Bouteille 7,5 dl 43€

Cabernet Franc

Un vin charmeur et souple, à la bouche croquante et parfumée, sur les fruits rouges, la pivoine et une pointe poivrée. Élevé en fûts. Parfait pour accompagner du canard ou un fromage de chèvre affiné.

À CONSOMMER AVEC DISCRÉTION.

Prix nets. Taxes et Service compris. La Maison n'accèpte pas les chèques.

Cheverny

DOMAINE DE MONTCY

 Louis de la Saussaye AOC, Bio, 2023

Bouteille 7,5 dl 46€

Pinot Noir, Côt et Gamay

Un vin fruité et harmonieux, à la bouche souple et expressive, sur les fruits rouges, les épices et une trame légère. Parfait pour accompagner des viandes blanches, une assiette de charcuterie ou une tarte aux légumes grillés.

À CONSOMMER AVEC DISCRÉTION.

Prix nets. Taxes et Service compris. La Maison n'accèpte pas les chèques.

CÔTES DU RHÔNE

Gigondas

DOMAINE DES BOSQUETS



Reserve AOC, Bio, 2022

Bouteille 7,5 dl 62€

Grenache, Syrah, Mourvedre, Cinsault, Clairette

Un vin puissant et élégant, à la bouche ample et veloutée, marquée par des arômes de fruits noirs mûrs, d'épices douces et de garrigue. Élevé 18 mois en fûts de chêne de différentes tailles puis 6 mois en cuve béton. Parfait pour accompagner des viandes rouges grillées, un carré d'agneau aux herbes ou un gibier à plumes.

Châteauneuf-du-Pape

MICHEL LUCIEN



Le vieux Donjon AOC, 2022

Bouteille 7,5 dl 85€

Syrah, Mourvèdre, Grenache, Cinsault

Un vin puissant, à la bouche riche et généreuse, dominée par des arômes de fruits noirs mûrs et d'épices. Élevé en fûts de chêne pour développer complexité et longueur. Se marie avec une daube provençale, une côte de bœuf grillée ou des fromages affinés.



Le vieux Donjon AOC, 2023

Bouteille 7,5 dl 85€

Roussanne, Clairette

Un vin frais et aromatique, à la bouche vive et minérale, révélant des notes de fruits blancs et de fleurs blanches. Élevé en cuves inox pour préserver la fraîcheur et l'expression pure du terroir. Parfait pour accompagner des fruits de mer, une salade de chèvre chaud ou des poissons grillés.

CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES



AOC, 2022

Bouteille 7,5 dl 92€

Grenache Blanc, Clairette, Roussanne

Un vin élégant et équilibrée, marqué par des arômes de fruits blancs, de miel et de fleurs blanches. Élevé 8 mois sur lies fines en cuves béton et fûts de chêne de 300L. S'accorde avec une bouillabaisse, une volaille en sauce ou un fromage de chèvre cendré.



AOC, 2022

Bouteille 7,5 dl 92€

80% Grenache, 8% Syrah, 7% Mourvèdre, 5% Cinsault

Saint Joseph

YANN CHAVE



AOC, 2023

Bouteille 7,5 dl 69€

Syrah

Un vin élégant, fruité et équilibré, marqué par les fruits rouges et les épices fines. Élevé en foudres de chêne pour assouplir les tanins et révéler la finesse du terroir. Parfait avec une volaille rôtie, un risotto aux champignons ou un fromage de caractère.

À CONSOMMER AVEC DISCRÉTION.

Prix nets. Taxes et Service compris. La Maison n'accèpte pas les chèques.

Côte-Rôtie

REMI NIERO

 Vignes de Serine AOC, 2021

Bouteille 7,5 dl 179€

Syrah

Un vin expressif, puissant et épicé, souligné par le cassis et la violette. Élevé en foudres et barriques de chêne, pour apporter complexité et équilibre. À déguster avec un gibier, une viande en sauce ou un fromage affiné.

 Les 400 de la Vialliere AOC, 2022

Bouteille 15 dl 412€

Syrah

Un vin frais à la bouche ronde et équilibrée, offrant la cerise noire, le poivre blanc et des touches florales. Élevé en foudres de chêne pour préserver la fraîcheur et la précision du fruit. Idéal avec une volaille rôtie, un magret de canard ou un fromage à pâte molle.

Crozes Hermitage

YANN CHAVE

 Le Rouvre AOC, 2023

Bouteille 7,5 dl 69€

Syrah

Un vin puissant, structuré et dominé par les fruits noirs et le poivre. Élevé en foudres de chêne pour développer la complexité aromatique et l'équilibre. Idéal avec une côte de bœuf, un gibier rôti ou un fromage affiné.

 AOC Bio, 2023

Bouteille 7,5 dl 51€

Syrah

Un vin fruité et élégant, à la bouche souple et fraîche, révélant des notes de fruits rouges et d'épices. Élevé en cuves inox pour préserver la pureté du fruit et la buvabilité. Parfait avec une volaille rôtie, un risotto aux champignons ou un fromage doux.

 AOC Bio, 2024

Bouteille 7,5 dl 54€

70% Marsanne, 30% Roussanne

Un vin frais et aromatique, dominé par les fruits blancs et les fleurs. Élevé en cuves inox sur lies fines pour enrichir la texture tout en gardant la tension. Idéal avec des fruits de mer, une salade de chèvre chaud ou un poisson grillé.

Hermitage

YANN CHAVE

 AOC Bio, 2023

Bouteille 7,5 dl 244€

Syrah

Un vin profond et élégant, offrant des arômes de fruits noirs et d'épices. Il est élevé pendant 12 à 14 mois en demi-muids de 600L, sans bois neuf, afin de préserver la pureté du terroir. Il s'accorde parfaitement avec un gibier rôti, une côte de bœuf ou un fromage affiné.

À CONSOMMER AVEC DISCRÉTION.

Prix nets. Taxes et Service compris. La Maison n'accèpte pas les chèques.

Vacqueyras

DOMAINE MIRAMONT



AOC Bio, 2024

Bouteille 7,5 dl 48€

Grenache, Syrah, Mourvèdre

Ce vin offre une belle structure tannique, avec des arômes de fruits rouges et d'épices. Il est élevé en foudres et en cuves inox, ce qui lui permet de conserver la fraîcheur du fruit. Il s'accorde parfaitement avec une daube provençale, une viande rouge ou un fromage de chèvre.

Cornas

ALAIN VOGÉ



Les Vieilles Vignes AOC, 2013

Bouteille 7,5 dl 195€

Syrah

Un vin puissant et élégant, issu de vignes de plus de 30 ans situées sur des pentes de granite décomposé. Il est élevé en foudres et en cuves inox, ce qui lui confère une grande complexité aromatique. Il se marie idéalement avec un gibier, une viande en sauce ou un fromage affiné.

Condrieu

REMI NIERO



Coeur de Roncharde AOC, 2023

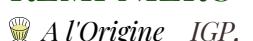
Bouteille 7,5 dl 105€

Viognier

Ce vin révèle des arômes d'abricot, de miel et de fleurs blanches, avec une belle fraîcheur en bouche. Il est élevé pendant 12 mois en fûts de chêne (40%) et en cuves inox (60%). Il s'accorde parfaitement avec des noix de Saint-Jacques, un risotto aux cèpes ou un fromage de chèvre mi-sec.

Collines Rhodaniennes

REMI NIERO



A l'Origine IGP, 2023

Bouteille 7,5 dl 39€

Viognier

Ce vin offre des notes de fruits blancs, de miel et d'agrumes, avec une texture ample et veloutée. Il est élevé en cuves inox pendant 8 mois, ce qui lui permet de conserver sa fraîcheur et sa pureté. Il se marie idéalement avec une volaille rôtie, un risotto aux champignons ou un fromage doux.

À CONSOMMER AVEC DISCRÉTION.

Prix nets. Taxes et Service compris. La Maison n'accèpte pas les chèques.

Beaumes de Venise

DOMAINE DES BOSQUETS

 AOC,

Bouteille 7,5 dl 42€

50% Grenache et 50% Syrah

Ce vin offre une belle structure tannique, avec des arômes de fruits rouges et d'épices. Il est élevé en foudres et en cuves inox, ce qui lui permet de conserver la fraîcheur du fruit. Il se marie idéalement avec une daube provençale, une côte de bœuf ou un fromage de chèvre.

Côtes du Rhône Villages

DOMAINE DES BOSQUETS

 Seguret AOC, 2022

Bouteille 7,5 dl 38€

50% Grenache et 50% Syrah

Ce vin offre une belle complexité aromatique, avec des notes de fruits noirs, d'épices et de garrigue. Il est élevé en foudres et en cuves inox, ce qui lui confère une grande finesse. Il s'accorde parfaitement avec une viande en sauce, un gibier ou un fromage affiné.

Vin de France

REMI NIERO

 Eclat Marsanne VDF, 2024

Bouteille 7,5 dl 38€

Marsanne

À CONSOMMER AVEC DISCRÉTION.

Prix nets. Taxes et Service compris. La Maison n'accèpte pas les chèques.

BEAUJOLAIS

Beaujolais Village

DOMAINE STRIFFLING

 Les Voleurs AOC, Bio, 2023

Bouteille 7,5 dl 37€

Chardonnay

La bouche est ronde et élégante, aux arômes de fruits jaunes et d'agrumes, avec une légère tension minérale. Il est élevé sur lies en cuve inox, ce qui préserve sa fraîcheur et son aromatique. Il accompagne idéalement des poissons grillés, des fruits de mer ou un fromage de chèvre frais.

Vin de France

DOMAINE STRIFFLING

 Viognier de Guigui VDF, 2023

Bouteille 7,5 dl 36€

Viognier

Une bouche est ample et aromatique, révélant des notes de pêche, d'abricot et de fleurs blanches. Il est élevé en cuve inox afin de préserver le fruit et la pureté aromatique. Ce vin se marie très bien avec un curry doux, un poulet à la crème ou un fromage frais.

Saint-Amour

DOMAINE DES BILLARDS

 Saint-Amour AOC, 2022

Bouteille 7,5 dl 38€

Gamay

Un vin avec des notes de fruits rouges mûrs et de légères notes épicées. Il est élevé en cuves inox et en fûts partiellement utilisés pour conserver la fraîcheur et la pureté du fruit. Ce vin s'accorde parfaitement avec un poulet rôti aux herbes, une charcuterie fine ou un fromage à pâte molle.

Régnié

DOMAINE STRIFFLING

 Granit AOC 2022

Bouteille 7,5 dl 44€

Gamay

Un vin léger, avec des tanins souples et une finale fraîche et épicée. Il est élevé en cuves inox et fûts anciens pour respecter le fruit et le terroir granitique. Il s'accorde parfaitement avec de la charcuterie, une quiche aux légumes ou un poulet rôti aux herbes.

Morgon

DOMAINE STRIFFLING

 Les Charmes AOC 2023

Bouteille 7,5 dl 48€

Gamay

Un vin structuré, avec des notes de fruits rouges et noirs et une belle longueur. Il est élevé en cuves inox et fûts partiellement neufs pour un bel équilibre entre fruit et structure. Ce vin accompagne à merveille une côte de porc grillée, une terrine de gibier ou des fromages à pâte cuite.

À CONSOMMER AVEC DISCRÉTION.

Prix nets. Taxes et Service compris. La Maison n'accèpte pas les chèques.

SUD-OUEST

Bergerac

CHÂTEAU LES HAUTS DE CAILLEVEL

 Fleur de Roche AOC Bio, 2023

Bouteille 7,5 dl 39€

Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle

Un vin minéral, à la bouche fraîche et équilibrée, mêlant agrumes, fleurs blanches et une belle tension pierre-calcaire. Élevé environ 5 à 6 mois en cuves inox sans filtration pour préserver la pureté du fruit. Idéal avec des crustacés, des poissons grillés ou un fromage de chèvre frais.

Cahors

FABIEN JOUVES

 La Roque AOC Bio, 2023

Bouteille 7,5 dl 51€

Malbec

Un vin ample et structuré, marquée par les fruits noirs mûrs, une note de réglisse et une finale élégante. Élevé plusieurs mois en cuves béton avec vendange manuelle et vinification naturelle. S'accorde parfaitement avec un magret de canard grillé, une entrecôte au barbecue ou un vieux fromage de chèvre.

À CONSOMMER AVEC DISCRÉTION.

Prix nets. Taxes et Service compris. La Maison n'accèpte pas les chèques.

LANGUEDOC

Languedoc

CHÂTEAU PUECH HAUT

 Tête de Belier AOC 2021

Bouteille 7,5 dl 73€

Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan

Un vin d'une grande intensité, à la bouche puissante et veloutée, déployant des notes de fruits noirs mûrs, de cacao et d'épices. Élevé environ 16 mois en barriques de chêne français, dont une partie neuves, pour allier richesse et élégance. Parfait pour accompagner une côte de bœuf, un gibier rôti ou un plat en sauce.

DOMAINE FABRICE GASNIER

 Mas de Lunès AOC, 2021

Bouteille 7,5 dl 36€

Syrah, Grenache Noir

Un vin généreux, à la bouche fruitée et épicee, soutenue par une belle fraîcheur minérale. Élevé partiellement en barriques et en cuves béton pour préserver l'équilibre entre structure et fruité. Idéal avec une entrecôte grillée, un tajine d'agneau ou une volaille rôtie.

DOMAINE D'AUPILHAC

 Les Cocalières AOC, Bio, 2024

Bouteille 7,5 dl 56€

Syrah, Grenache noir

Un vin élégant et minéral, à la bouche ample et équilibrée, offrant des notes de fleurs blanches, d'agrumes et de miel fin. Élevé sur lies fines en demi-muids pendant environ un an pour enrichir la texture et la complexité. S'accorde avec des crustacés, un poisson noble ou un fromage de chèvre frais.

Languedoc-Montpeyroux

DOMAINE D'AUPILHAC

 Les Cocalières AOC 2023

Bouteille 7,5 dl 56€

Syrah, Grenache, Mourvèdre

Un vin profond et racé, à la bouche dense et soyeuse, révélant des arômes de fruits noirs, de réglisse et de garrigue. Élevé 18 mois en demi-muids pour arrondir les tanins et souligner la finesse du terroir volcanique. Idéal avec une épaule d'agneau confite, un civet ou un fromage affiné.

À CONSOMMER AVEC DISCRÉTION.

Prix nets. Taxes et Service compris. La Maison n'accèpte pas les chèques.

CORSE

Sartene

DOMAINE SAPARALE

 Casteddu AOC 2023

Bouteille 7,5 dl 51€

Sciaccarello, Nielluccio, Minustello, Carcaghjolu, Aleatico

Un vin structuré, charnu et velouté, marqué par des fruits noirs, des épices et une élégante note minérale sur granit. Élevé environ 12 mois en foudres et barriques pour affiner les tanins et développer de la complexité. S'accorde parfaitement avec un plat de gibier ou un carré d'agneau.

DOMAINE FIUMICICOLI

 AOC Bio, 2023

Bouteille 7,5 dl 38€

Vermentinu

Un vin lumineux et rafraîchissant, à la bouche pleine et équilibrée, qui déploie des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et une belle minéralité granitique. Élevé sur lies avec pressurage direct. S'accorde avec des crustacés grillés, un bar en croûte de sel ou un fromage de chèvre frais.

 Cuvee Vassilia AOC Bio, 2023

Bouteille 7,5 dl 51€

Vermentinu, Bianco Gentile

Un vin lumineux et raffiné, à la bouche ample et minérale, révélant des notes d'agrumes, de fleurs blanches et une belle fraîcheur sur sol granitique. Élevé sur lies pendant environ 8 mois en barriques neuves. Idéal avec des crustacés, un poisson noble ou un fromage de brebis légèrement affiné.

À CONSOMMER AVEC DISCRÉTION.

Prix nets. Taxes et Service compris. La Maison n'accèpte pas les chèques.

ROUSILLON

Côtes du Roussillon

OLIVER PITHON

 Cuveé Laïs AOC Bio, 2023

Bouteille 7,5 dl 59€

Macabeu, Grenache Blanc, Grenache Gris

Un vin frais et aromatique, à la bouche vive et minérale, dévoilant des notes de fleurs blanches, d'agrumes et une belle sapidité. Élevé environ 10 mois entre cuves bois et barriques (sur schistes) afin de préserver la finesse du fruit et la minéralité. S'accorde parfaitement avec des fruits de mer, un poisson grillé ou un fromage de chèvre frais.

 Cuveé Laïs AOC 2023

Bouteille 7,5 dl 59€

Macabeu, Grenache Blanc, Grenache Gris

Un vin frais et aromatique, à la bouche vive et minérale, dévoilant des notes de fleurs blanches, d'agrumes et une belle sapidité. Élevé environ 10 mois entre cuves bois et barriques (sur schistes) afin de préserver la finesse du fruit et la minéralité. S'accorde parfaitement avec des fruits de mer, un poisson grillé ou un fromage de chèvre frais.

A CONSOMMER AVEC DISCRÉTION.

Prix nets. Taxes et Service compris. La Maison n'accèpte pas les cheques.

ALSACE

Alsace

FAMILLE HUGEL



AOC, 2019

Bouteille 7,5 dl 51€

Riesling

Un vin sec et nerveux, exprimant des arômes de citron, de pomme verte et de pierre humide. Élevé en cuves inox pour préserver toute la pureté du Riesling Hugel. S'accorde avec des fruits de mer, des poissons grillés ou une choucroute de la mer.



AOC, 2021

Bouteille 7,5 dl 54€

Pinot Gris

Un vin rond et équilibré, aux notes de poire, de coing et de fumé léger. Élevé en foudres anciens, comme le veut la tradition familiale. Idéal avec une volaille crémée, une quiche lorraine ou un risotto aux champignons.



Estate Gewurztraminer AOC, 2020

Bouteille 7,5 dl 49€

Gewurztraminer

Un vin expressif, riche en litchi, rose, épices douces et fruits exotiques. Élevé en cuves inox avec une mise en bouteille rapide pour préserver l'aromatique. Parfait pour un fromage fort comme le munster, une cuisine thaïlandaise ou un dessert aux fruits exotiques.

DOMAINE PAUL KUBLER



Weingarten AOC, 2023

Bouteille 7,5 dl 61€

Bouteille 15dl 127€

Pinot Noir

Un vin élégant et léger, aux arômes de cerise, de framboise et de fines épices, avec des tanins souples et une belle fraîcheur. Élevé en cuve inox pour préserver la pureté du fruit et la vivacité du terroir. Idéal avec une volaille rôtie, un magret de canard ou un fromage à pâte molle.



Breitenberg AOC, 2020

Bouteille 7,5 dl 58€

Riesling

Un vin vif, exprimant des arômes de citron, de fleurs blanches et une touche de pierre à fusil. Élevé en cuve inox pour préserver sa tension et sa précision aromatique. Idéal avec des fruits de mer, un poisson en sauce légère ou un plateau de fromages affinés.



Breitenberg AOC, 2023

Bouteille 15 dl 118€

Riesling

Un vin vif, exprimant des arômes de citron, de fleurs blanches et une touche de pierre à fusil. Élevé en cuve inox pour préserver sa tension et sa précision aromatique. Idéal avec des fruits de mer, un poisson en sauce légère ou un plateau de fromages affinés.

Alsace Grand Cru

DOMAINE PAUL KUBLER



Zinnköpfle AOC, 2020

Bouteille 7,5 dl 62€

Pinot Gris

Un vin ample et raffiné, aux arômes de fruits mûrs, de miel et de fleurs séchées, avec une belle structure et une finale minérale. Élevé sur lies en partie en fûts de chêne, pour apporter complexité et richesse tout en préservant l'équilibre. Idéal avec un foie gras, une volaille en sauce ou un fromage affiné à pâte persillée.

À CONSOMMER AVEC DISCRÉTION.

Prix nets. Taxes et Service compris. La Maison n'accèpte pas les chèques.

JURA

Arbois

AUGUSTE PIROU

 Vin Jaune AOC, 2018

Bouteille 7,5 dl 119€

Savignin

Un vin puissant et singulier, porté par une texture onctueuse, des tanins fins et une belle persistance aromatique sur les noix, les épices, le curry et les fruits secs. Élevé pendant 6 ans en fûts de chêne sans ouillage, ce qui lui permet de développer son style oxydatif unique. Idéal avec un poulet aux morilles, des fromages du Jura comme le Comté affiné, ou encore des plats en sauce à base de champignons.

Côtes du Jura

JEAN-LUC MOUILLARD

 Vin Jaune AOC, 2020

Bouteille 7,5 dl 69€

Savignin

Un vin vif et minéral, porté par une acidité marquée, une texture nette et une belle énergie, avec des arômes délicats de fleurs blanches, de noix fraîche, d'agrumes et une empreinte minérale saline typique de son terroir. Élevé « ouillé » (en fûts anciens, sans vieillissement oxydatif), ce qui permet de préserver la fraîcheur, la pureté du fruit et une minéralité tranchante tout en conservant une jolie amplitude en bouche. Idéal avec un poisson en sauce légère, des fruits de mer, des plats à base de champignons ou un fromage de caractère.

À CONSOMMER AVEC DISCRÉTION.

Prix nets. Taxes et Service compris. La Maison n'accèpte pas les chèques.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE JACQUESSON

 « Cuvée 748 »

Bouteille 7,5 dl 129€

Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

CHAMPAGNE DRAPPIER

 "Charles de Gaulle"

Bouteille 7,5 dl 109€

Pinot Noir, Chardonnay

CHAMPAGNE HENRIOT

 Brut Souverain

Bouteille 7,5 dl 79€

Pinot noir, Chardonnay

 Blanc Souverain

Bouteille 7,5 dl 99€

Chardonnay

CHAMPAGNE NÉRET-VÉLY

 Blanc de Noir "Ôde à la Vie"

Bouteille 7,5 dl 69€

Meunier, Chardonnay, Pinot Noir

CHAMPAGNE BOLLINGER



Bouteille 7,5 dl 129€

Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

À CONSOMMER AVEC DISCRÉTION.

Prix nets. Taxes et Service compris. La Maison n'accèpte pas les chèques.