



Vins rouges (75cl)

Languedoc - Domaine Mamaruta – Marc Castan

« Amassa » (VDF) **Bio Nature** 23€
100% cinsault; vin de soif rafraîchissant: 10°! Vin vivant, dégazer si nécessaire.

Coteaux de l'Ardèche – Château de la Selve

« Petite Selve » **Biodynamie** 25€/48€
40% grenache, 40% cinsault et 20% syrah ; vin de copains.

Bergerac – Domaine Julien Auroux

« Bergerac Rouge » **Bio** 26€
Cabernet sauvignon et merlot. Vin de fruit charnu, à déguster avec une bonne viande rouge ou de la charcuterie.

Minervois – Benjamin Taillandier

« Laguzelle » **Bio** 26€
Carignan, cinsault et grenache; frais et gourmand, aromatiques de fruits noirs.

Saint-Chinian – Domaine Canet-Valette

« Cuvée Antonyme » **Bio** 26€
Mourvèdre et cinsault ; beaucoup de fraîcheur, du fruit, rien que du fruit.

Quercy – Domaine Lafage – Kevin Barbet

« Singlette » **Bio** 26€
100 % cot (l'autre nom du malbec) ; bouche ronde, soyeuse et parfaitement équilibrée.

Cahors – Château Les Croisille – Germain Croisille

« Calcaire » **Bio** 28€
100% malbec. Rouge droit, riche et fin, 15 mois d'élevage en foudre de chêne.

« OVNI » **Biodynamie** 32€
100% malbec, élevage 10 mois en foudre.

Cahors - Domaine Mas Del Perié – Fabien Jouvès

« You Fuck My Wine » (VDF) **Bio** 28€
Malbec et jurançon noir; fruité expressif, rond et épicé.

« Tu Vin Plus Aux Soirées » (VDF) **Bio** 28€
Cabernet franc et malbec; vin de soif, fruité, juteux et épicé.

« Les Escures » **Bio** 29,50€
100% malbec ; notes de cerise noire et de mûre, avec des touches épicées et poivrées.

« NDD, Nectar Des Dieux » (VDF) **Bio Nature** 29,50€
Grenache, cinsault, muscat de Hambourg et malbec ; parce qu'en litre c'est mieux ! Vin nature sur les fruits rouges et quelques épices.

« RWC 2023 » **Bio** 34€/65€
Cuvée éphémère pour la coupe du monde de rugby. Assemblage des différents malbecs parcellaires du domaine, élevés en cuve béton ovoïde. Frais et juteux.

« Amphore » **Bio** 49€
100% malbec sur terroir calcaire sidérolithique, élevé 9 mois en amphore de 800 litres.

« Bistro! » (VDF) **Bio Nature** 59€
Vin frais, souple et fruité. 8 cépages! (disponible en magnum uniquement)

Beaujolais – Domaine Saint-Cyr

« La Galoche » **Bio** 28€
100% gamay. Léger et fruité, un vrai beaujo!!

Canon-Fronsac – Vignobles Jean Dubech

« L'Enclos Saint-Louis » **Biodynamie** 29€
100% merlot. Arômes de fruits noirs et d'épices.

Languedoc – Domaine Clavel

« Le Mas Clavel » **Bio** 29,50€
Grenache, syrah et mourvèdre; vin velouté avec une texture tanique et élégante.

Loire – Sébastien David

« Hurluberlu » (VDF) **Biodynamie** 26€/49€
100% cabernet franc, à siroter entre ami(e)s (dispo en magnum).

Bourgueil – Domaine De L'Oubliée – Xavier Courant

« Combien Tu m'Aimes » (VDF) **Bio** 26€
Le vin de soif de Xavier Courant.

« Merci La Vie » **Biodynamie** 29€
*Hommage au film de Blier dont le vigneron est fan. 100% cabernet franc.
Fruité très présent, gourmand et frais.*

Italie, Pouilles – Valentina Passalacqua

« Calcarius Rosso » **Bio Nature** 29,50€
100% negroamaro. Bouteille litre ! Vin fruité et minéral, frais et facile à boire.

Saint-Emilion Grand Cru – Vignobles Jean Dubech

« Riou De Thaillas » **Biodynamie** 38€
100% merlot. Grand cru, puissant en tanins mais assez frais.

Bourgogne, Savigny-lès-Beaune – Domaine Louis Chenu

« Catarina » **Bio** 54€
100% pinot noir.

Châteauneuf Du Pape – Domaine Duseigneur

« Catarina » **Biodynamie** 59€
Vin structuré aux tanins fins et élégants.

Vins Blancs (75cl)

Pays d'Oc – Famille Fabre

« L'Instant Blanc » **Bio** 23€
100% sauvignon. Sec et frais, simple à boire.

« L'Instant Moëlleux » **Bio** 23€
Muscat et viognier, juste une pointe de sucre pour la douceur.

Rhône, Ardèche – Cros Des Calades

« Ballon Blanc » (VDF) **Bio** 24€
Viognier, roussane et sauvignon blanc. Elevage 6 mois en cuve inox.

Touraine – Domaine La Piffaudière – Olivier Bellanger

« Pif Sauvignon » **Bio** 25€

100% sauvignon. Parfait pour partir à la pêche aux crustacés!

Côtes Catalanes – Olivier Pithon

Mon P'tit Pithon **Biodynamie** 27€

Macabeu, grenaches gris et blanc. Sec et fruité.

Languedoc - Domaine Mamaruta – Marc Castan

« Trafalgar » (vin blanc de macération) (VDF) **Bio Nature** 27€

100% muscat petits grains; vin surprenant. Attaque vive et pointe saline en finale.

Italie, Pouilles – Valentina Passalacqua

« Calcarius Bianco » **Bio** 29,50€

100% bombino bianco ; blanc fruité (agrumes) avec légère acidité. Bouteille litre !

Vins Rosés

Côtes de Provence – Domaine La Navicelle

« A Flot » **Bio**

75 cl 26€

150 cl 50€

300 cl 99€

Champagnes

« Albescent » - Grand cru blanc de blancs de Waris Hubert

75cl 75€

150cl 145€

Pétillants naturels (Pet Nat)

Qu'est-ce qu'un Pet Nat : il s'agit d'un vin (blanc, rouge ou rosé) dont la fermentation a été stoppée pour sa mise en bouteille ; la future quille va alors se reposer puis la fermentation va reprendre ; c'est ainsi que les bulles vont naître. Cela va donner une quille fraîche et digeste qui s'apprécie à toute heure !

« Splash » Château Barouillet, Bergerac 29,50€
Blanc pétillant, 100% sémillon.

« Les Valseuses » Domaine de l'Oubliée, Loire 32,00€
Le Pet Nat blanc de Xavier Courant, 100% chenin.

« Alpino Rosso » Domaine Furlani, Italie 29,50€
Rouge pétillant, frais et minéral, avec une belle acidité.

« Uivo Pet Nat » Domaine Folias De Baco, Portugal 29,50€
Blanc pétillant, belle fraîcheur, notes d'agrumes, fruits exotiques et fleurs blanches.

Nous faisons « tourner » les références de pet nat pour vous faire tester différentes choses. Demandez-nous quelles sont nos bouteilles du moment.