

VINS ROSÉS

CÔTÉ LANGUEDOC-ROUSSILLON

Domaine du Mas des Armes « Cavalino »

Aniane, I.G.P. de l'Hérault

Une arme de séduction... Cabernet-sauvignon, Mourvèdre et Syrah. La robe belle, mauve et cristalline où le nez est dominé par les arômes intenses de fraise des bois, de groseille, d'anis et de bergamote. Joli déroulement en bouche, frais et acidulé.

Bouteille (75cl) 35€

Magnum (1,5l) 70€

Puech Haut Prestige

Saint Drezero, A.O.P. Languedoc

Magnifique robe pâle, nez complexe et flatteur d'agrumes, de fruits blancs et exotiques. Superbe nez rafraîchissant et agréable, procure de grandes sensations de fruité (pêche blanche, litchi). La bouche est généreuse sur des notes de fruits acidulés, elle est gourmande et désaltérante. Cépages Grenache et Cinsault.

Bouteille (75cl) 37€

Magnum (1,5l) 75€

Jéroboam (3l) 155€

Grézan Rosé

Laurens, A.O.P. Faugères

60% Grenache, 40% Syrah. Faveur à la chair soyeuse & équilibrée. Nez floral et miel, le Grenache apporte toute sa légèreté, la Syrah amène couleur et persistance en bouche, laissant une large place à l'expression sauvage de notre terroir. Des arômes de petits fruits rouges assurent la fraîcheur de ce vin.

Bouteille (75cl) 39€

Magnum (1,5l) 76€

Jéroboam (3l) 180€

CÔTÉ PROVENCE

Château Minuty Rose et Or

Ramatuelle (Var), A.O.C. Côtes de Provence

Ce rosé vibrant d'expression est un concentré d'arômes gourmands, d'une fraîcheur intense et dont la bouche laisse entièrement place à l'expression des fruits. Cépage issu de sélection parcellaire, grenache et tibourin.

Bouteille (75cl) 49€

Magnum (1,5l) 100€

Jéroboam (3l) 198€

Mathusalem (6l) 410€

Château Peyrassol

Flassans sur Issole (Var), A.O.P. Côtes de Provence

Sous sa robe très pâle aux reflets violines, le Clos Peyrassol dévoile un nez complexe : les notes de fleurs blanches et de bruyère, de pêche de vigne se mêlent en un élégant bouquet. La bouche ronde et charnue dès l'attaque évolue avec une belle ampleur. Elle séduit par sa finesse, sa vivacité enveloppée par de belles rondeurs et sa remarquable persistance aromatique.

Bouteille (75cl) 43€

Magnum (1,5l) 85€

Jéroboam (3l) 170€

Mathusalem (6l) 360€

Verre de rosé (12cl)

6€

Bouteille «Cavalino » (50cl)

22€

VINS BLANCS

CÔTÉ LANGUEDOC-ROUSSILLON

Domaine du Mas des Armes « Les Heures blanches »

Aniane, I.G.P. de l'Hérault

Sauvignon/Vermentino : Un nez expressif aux arômes d'ananas et de citron vert. La bouche est très tonique et dotée d'une belle longueur aux arômes de poire.

Bouteille (75cl) 35€

Domaine du Mas des Armes « L'âme des Pierres »

Aniane, I.G.P. de l'Hérault

Grenache/Roussanne/Vermentino/Sauvignon : Robe brillante. Ce vin est expressif, concentré sur des notes de pêche, d'abricot et de tilleul. En bouche, des arômes de pain toasté, avec une attaque ample et une très belle longueur.

Bouteille (75cl) 52€

Domaine Charles Guitard « Pouzarenque »

Aigues-Vives, I.G.P. de l'Hérault

100% Viognier : Nez de fruits mûrs très marqué avec une certaine douceur en bouche. Des notes miellées apportent une tonalité discrètement sucrée.

Bouteille (75cl) 36€

Mas de Daumas Gassac

I.G.P St Guilhem-le-Désert, Cité d'Aniane

Viognier/Chardonnay/Chenin/Petit Manseng : Vin équilibré sur la rondeur. Fruit remarquable et d'une élégance rare.

Bouteille (75cl) 76€

Puech Haut Prestige 2015

Saint Drezerly, A.O.P. Languedoc

Grenache Blanc/Roussanne/Marsanne/Viognier. Le nez est à la fois éclatant de fruits exotiques, d'abricot, et chaleureux avec des notes de chocolat blanc et de pêche de vigne. La bouche est équilibrée et pleine, sur des notes à la fois fraîches en attaque (agrumes) et plus rondes en finale (miel d'acacia).

Bouteille (75cl) 39€

Gérard Bertrand «Aigle Royal» 2015

A.O.P. Limoux

Chardonnay : Nez intense qui se développe à l'aération. Ses arômes fruités (ananas, pêche de vigne, abricot, amande) et floraux (fleurs blanches), couplés à des notes toastées dans sa jeunesse vous raviront par leur complexité et leur subtilité.

Bouteille (75cl) 100€

CÔTÉ SUD-OUEST

Domaine du Touch Mœlleux

I.G.P. Côtes de Gasconne

100% Gros Manseng : Robe jaune pâle, reflet doré éclatant. Nez frais aux jolies notes de fruits mûrs concentrés. Arômes de fruits jaunes et de fruits exotiques. Belle rondeur en bouche, où l'on retrouve les mêmes notes de fruits : mangue, ananas, litchi...

Bouteille (50cl) 35€

Verre de blanc (12cl)

6€

Bouteille « Les Heures Blanches » (50cl)

22€

VINS ROUGES

CÔTÉ LANGUEDOC-ROUSSILLON

Domaine du Mas des Armes « Grains de sagesse »

Aniane, I.G.P. de l'Hérault

Grenache/Carignan/Cabernet : Belle robe rubis. Nez de petits fruits comme la mûre, la cerise ou encore le cassis accompagnés de notes poivrées. Une finale qui s'ouvre sur un registre d'eucalyptus et de tapenade.

Bouteille (75cl) 35€

Domaine du Mas des Armes « 360 »

Aniane, I.G.P. de l'Hérault

Cabernet-Sauvignon/Syrah : La robe est rubis sombre aux reflets noirs. Au nez, des notes de cèdre, de moka, de tapenade et de figue sèche. La bouche se prolonge sur des sensations veloutées et poivrées. La finale, elle, révèle une légèreté insoupçonnée.

Bouteille (75cl) 83€

Magnum (1,5l) 170€

Puech Haut «Prestige» 2014

Saint Drezerzy, A.O.P. Languedoc

Syrah/Grenache noir/Carignan : Robe grenat. Notes de sous-bois, de framboise, de kirsch et de prune à la fois présents dans les arômes et les saveurs... Dense et concentré, complexe à chaque gorgée, le tout enveloppé d'une finale succulente. C'est un vin souple, élégant, fruité avec une belle concentration.

Bouteille (75cl) 39€

Puech Haut « Tête de Bélier » 2014/2015

Saint Drezerzy, A.O.P. Languedoc

Syrah/Grenache/Mourvèdre : Robe grenat intense, limpide aux reflets violines. Le nez est marqué par des notes de petits fruits noirs mûrs, se développe sur des notes plus confites et épicées soutenues par un boisé bien fondu. La bouche est intense, généreuse, complexe. La palette aromatique est large, fruits rouges, épices (réglice, poivre), boisés (pain grillé). La finale est délicieuse avec un boisé bien intégré et des tanins veloutés. L'ensemble est bien équilibré, puissant et élégant.

Bouteille (75cl) 55€

Magnum (1,5l) 115€

Clos d'Ora 2013

A.O.P Minervois-la-Livinière

Syrah/Grenache/Mourvèdre/Carignan. Vingt-cinq ans ont été nécessaires à Gérard Bertrand pour aboutir à la création de ce vin qu'il définit comme *«l'aboutissement de sa pensée et de tout son être, sa bonne étoile»*. Quintessence d'un terroir, inspiré d'un paysage superbe où vignes, oliviers et chênes s'harmonisent. Clos d'Ora ambitionne l'exceptionnel. Un vin célébrant la réconciliation de l'homme et de la nature.

Bouteille (75cl) 237€

Verre de rouge (12cl)

6€

Bouteille « Grains de sagesse » (50cl)

22€

Domaine Peyre Rose coteaux « Clos des Cistes » 2007

Saint Pargoire, I.G.P. de l'Hérault

Bouteille (75cl)

112€

Syrah/Mourvèdre/Grenache : Une cuvée puissante et fine, évoquant au nez des senteurs de garrigue, de moka, de mûre sauvage. Un rouge aux saveurs profondes, aux tanins fins et doté d'une concentration bien équilibrée par une fraîcheur aromatique bien intégrée, avec une finale intense... Dans sa plénitude !

Domaine de la Grange des Pères de Laurent Vaillé 2013

Aniane, V.D.P. de l'Hérault

Bouteille (75cl)

190€

Syrah/Mourvèdre/Cabernet-Sauvignon : Laurent Vaillé est assurément l'un des plus talentueux vigneron du Languedoc. Depuis son premier millésime en 1992, ses vins ont très vite obtenu une aura particulière. Des cuvées rares et convoitées que se disputent âprement amateurs et collectionneurs. Ses vins sont généralement très expressifs et proposent un tourbillon de sensations épicées, florales et fumées. D'une grande saveur, sans lourdeur.

VIN DE FRANCE

Terre de l'Amandyère « L'ABC »

Montlaur (Aude), Vin de France

Bouteille (75cl)

65€

Syrah/Carignan/Cinsault : Sa robe sombre évoque une très belle maturité et ses nuances bleutées encore jeunes expriment sa fraîcheur. Son nez développe une belle palette aromatique allant de notes végétales fines, aux fruits noirs en passant par des touches fumées. La bouche nous séduit immédiatement par son volume et son ampleur. Les tanins bien structurés, sont bien soulignés par une pointe rafraîchissante. Le fruit noir se mêle aux touches finement fumées. L'ensemble est bien équilibré, les éléments qui la composent sont idéalement fondus par une maturité du fruit qui enrobe la bouche tout en douceur.

CHAMPAGNES

MOËT & CHANDON

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Mini Moët & Chandon (20cl) | 25€ |
| Moët & Chandon Brut Impérial (70cl) | 100€ |
| Magnum (1,5l) | 200€ |
| Jéroboam (3l) | 400€ |
| Mathusalem (6l) | 2000€ |
| Moët & Chandon Rosé Impérial | 100€ |
| Magnum (1,5l) | 200€ |
| Moët & Chandon Ice | 110€ |
| Moët & Chandon Ice Magnum | 220€ |
| Moët & Chandon Ice Rosé | 110€ |
| Moët & Chandon Ice Rosé Magnum | 220€ |
| Moët & Chandon N.I.R. | 120€ |

RUINART

| | |
|---------------------------------|------|
| Ruinart «Blanc de Blanc» | 160€ |
| Ruinart «Blanc de Blanc» Magnum | 290€ |

DOM PÉRIGNON

Dom Pérignon®

| | |
|----------------------------------|------|
| Dom Pérignon Brut Luminus (75cl) | 200€ |
| Dom Pérignon Rosé Luminus | 400€ |
| Dom Pérignon Brut Magnum | 500€ |

CRISTAL ROEDERER

| | |
|-------------------------|------|
| Cristal Roederer | 300€ |
| Cristal Roederer Magnum | 800€ |

KRUG

| | |
|-------------------|------|
| Krug Grande Cuvée | 400€ |
|-------------------|------|

ARMAND DE BRIGNAC

| | |
|--------------------------|------|
| Armand de Brignac | 250€ |
| Armand de Brignac Magnum | 600€ |

GOSSET

| | |
|----------------------------|-----|
| Gosset Grande Réserve Brut | 67€ |
|----------------------------|-----|

« QUI SAIT DÉGUSTER
NE BOIT PLUS JAMAIS DE VIN
= MAIS GOÛTE =
DES SECRETS. »

Salvador Dali