

# Les Vins Rosés

## CÔTÉ LANGUEDOC-ROUSSILLON

G.BERTRAND « GRIS BLANC »

2015 - Narbonne : **28€**

*I.G.P Pays d'Oc*

Grenache Gris / Grenache : La robe est d'une couleur rose pâle, avec des nuances de gris et de blanc. Au nez se mêlent des arômes très friands de petits fruits rouges. La bouche est fraîche et minérale.

DOMAINE DÉCALAGE  
DE NATHALIE DELBEZ

2015 - St Aunes : **29€**

*A.O.P Languedoc*

Syrah / Grenache / Mourvèdre / Carignan : Un nez sur des notes de fraises, mûres et pamplemousse. Fines notes d'épices, de muscades et de réglisse. Bouche sensuelle et fruitée.

DOMAINE HAUT COURCHAMP

2015 - St Christol : **30€**

*I.G.P de l'Hérault*

Mourvèdre / Cinsault : Une robe pâle et un nez dominant sur la framboise ou encore la pêche de vigne. La bouche est délicate.

DOMAINE CHARLES GUITARD  
« CENDRÉE »

2015 - Aigues Vives : **32€**

*I.G.P de l'Hérault*

Syrah / Grenache : Rosé sec aux couleurs corail avec un nez frais poussés par des arômes de fruits exotiques.

DOMAINE DU MAS DES ARMES

« CAVALINO »

2015 - Aniane : **30€**

*I.G.P de l'Hérault*

Mourvèdre / Syrah / Grenache / Cabernet-Sauvignon : La robe est belle, mauve et cristalline. Le nez est dominé par les arômes intenses de fraises des bois, de groseille, d'anis et de bergamote. Joli déroulement en bouche, frais et acidulé.

DOMAINE LE PIVE  
« VIE DE BOHÈME » GRIS

2015 - Montcalm : **38€**

*I.G.P Sable de Camargue*

100% Grenache gris : une robe rose pâle. Un nez très frais et flatteur sur des arômes d'ananas et de mangues. Finesse en bouche et finale très gourmande.

CHÂTEAU PUECH HAUT  
« PRESTIGE »

2015 - St Drézéry : **35€**

*A.O.P Languedoc*

Grenache / Cinsault : Vin très expressif qui offre des arômes de petits fruits rouges frais avec des notes d'agrumes. La bouche est ronde et minérale avec une finale finement acidulée.

## CÔTÉ PROVENCE

CHÂTEAU PEYRASSOL

2015 - Flassans sur Issole (Var) : **41€**

*A.O.P Côtes de Provence*

Cinsault / Grenache / Mourvèdre / Syrah / Rolle : La robe rose pâle est éclatante. Le nez prime sur la minéralité puis s'étend sur un côté floral. Dans sa phase finale on perçoit subtilement des touches exotiques. Belle tension en bouche qui termine habilement sur des notes d'agrumes.

CHÂTEAU MINUTY  
« PRESTIGE »  
2015 – Ramatuelle (Var) : **48€**

---

*A.O.C Côtes de Provence*

Grenache / Tibouren : Une robe pâle aux reflets cristallins. Un nez très marqué en agrumes et fleurs blanches. Belle complexité avec beaucoup de fraîcheur qui révèle des notes de pamplemousse rose et de pêche blanche.

### **Demi-bouteille (50cl)**

DOMAINE DU MAS DES ARMES  
« CAVALINO »  
2015 - Aniane : **22€**

### **Verre de Vin (12cl)**

vin rosé : **6€**

## **Les grands flacons**

### **Magnum**

G.BERTRAND « GRIS BLANC »  
2015 - Narbonne : **60€**

DOMAINE DU MAS DES ARMES  
« CAVALINO »  
2015 - Aniane : **60€**

CHÂTEAU MINUTY  
« PRESTIGE »  
2015 – Ramatuelle (Var) : **85€**

CHÂTEAU PUECH HAUT  
« PRESTIGE »  
2015 - St Drézéry : **95€**

### **Jéroboam (3L)**

CHÂTEAU PUECH HAUT  
« PRESTIGE »  
2015 - St Drézéry : **180€**

## **Les Vins Blancs**

### **CÔTÉ LANGUEDOC**

SECRET DE LUNÈS  
« CHARDONNAY »  
2015 - Aumelas : **28€**

---

*I.G.P Pays d'Oc*

100% Chardonnay : Une robe jaune pâle aux reflets verts. Au nez des arômes de fruits exotiques, de fleurs blanches, avec des notes légèrement toastées. Une bouche fruitée, dotée d'une belle fraîcheur avec une finalité bien ronde.

DOMAINE FELINES JOURDAN  
2015 - Picpoul de Pinet : **30€**

---

*A.O.C Picpoul de Pinet*

100% Picpoul : Un nez explosif qui exprime des notes d'agrumes, d'anis, de tilleul et une légère minéralité. Une bouche agréable et structurée avec une finale longue et exotique.

DOMAINE DU MAS DES ARMES  
« LES HEURES BLANCHES »  
2015 - Aniane : **35€**

---

*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 poires.

DOMAINE CHARLES GUITARD  
« POUZARENQUE »  
2014 - Aigues Vives : **37€**

---

*I.G.P de l'Hérault*

100% Viognier : Nez de fruits murs très marqués avec une certaine douceur en bouche. Des notes miellés apportent une tonalité discrètement sucrée.

DOMAINE DU MAS DES ARMES  
« L'ÂME DES PIERRES »

2015 - Aniane : 52€

---

*I.G.P de l'Hérault*

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

DOMAINE ALAIN CHABANON  
« TRÉLANS »

2012 - Montpeyroux : 55€

---

*I.G.P Pays d'Oc*

Vermentino / Chenin : Un vin aux couleurs d'or doté d'une attaque puissante. Il présente un assemblage étonnant aux notes de fruits confits et de coings. En bouche c'est un bouquet explosif qui reste frais et bien enrobé par des notes vanillées.

MAS DE DAUMAS GASSAC

2014 - Aniane 64 €

---

*I.G.P de l'Hérault*

Viognier / Chardonnay / Petit Maseng / Chenin Blanc : Un nez frais et délicat au registre floral de chèvrefeuille, camomille, miel et chair de poire. La bouche est équilibrée sur la rondeur et le fruité.

## CÔTÉ BOURGOGNE

VIGNOBLE DAMPT  
CHABLIS VIEILLES VIGNES

2014 - Collan (Yonne) : 45€

---

*A.O.C Chablis*

100% Chardonnay : Robe jaune claire. Le nez présente des arômes de noisettes et une légère pointe beurrée. La bouche est grasse et structurée.

CHÂTEAU DE MEURSAULT « LE  
CLOS DES GRANDS CHARRONS »

2012 - Côte d'Or : 98€

---

*A.O.C Meursault*

100% Chardonnay : Robe jaune or pâle, limpide aux reflets dorés. Un nez de fleurs grasses se mêlent à des tonalités de fruits blancs murs. Une bouche élégante et sans lourdeur exprime finement des nuances grillées et vanillées.

## CÔTÉ SUD-OUEST

DOMAINE UBY « N°4 » - CÔTES  
DE GASCONNE

2015 - 36€

---

*I.G.P Côtes de Gasconne*

Gros et petit Maseng : Un nez généreux de fruits exotiques comme la mangue, l'ananas ou encore le fruit de la passion. Une bouche gourmande, sucrée et veloutée.

## À L'ÉTRANGER

ESCUDO ROJO

2013 - Chili : 33€

---

100% Chardonnay : Une robe jaune dorée aux reflets brillants. Un nez qui s'ouvre sur des notes fraîches de fleurs blanches évoluant subtilement sur des notes grillées. L'attaque est puissante et développe des notes aromatiques de mangue, de papaye et de noisettes grillées.

### **Demi-bouteille (50cl)**

DOMAINE DU MAS DES ARMES  
« LES HEURES BLANCHES »

2015 - Aniane : 22€

### **Verre de Vin (12cl)**

Vin blanc : 6€

UBY : 7€

# Les Vins Rouges

## CÔTÉ LANGUEDOC

### DOMAINE DE PROSE ROMANNE « EVE »

2011 – St Georges d'Orques : **33€**

*A.O.C Coteaux du Languedoc*

Cinsault / Syrah / Grenache : une bouche marquée sur le cassis, la griotte, le pruneau macéré. Une bouche ample, concentrée, aux tanins suaves. Un vin droit et élégant.

### DOMAINE DU MAS DES ARMES « GRAINS DE SAGESSE »

2015 – Aniane : **35€**

*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 accompagnées de notes poivrées. Une finale qui s'ouvre sur un registre d'eucalyptus et de tapenade.

### DOMAINE ALAIN CHABANON « LES BOISSIÈRES »

2012 - Montpeyroux : **48€**

*A.O.C Coteaux du Languedoc*

Grenache / Syrah / Mourvèdre : Un vin solaire et complexe qui dévoile des notes de lavande. En bouche, le grenache dominant apporte des notes de fruits et de réglisses. Une finale généreuse et persistante.

### DOMAINE DE MORTIÈS « JAMAIS CONTENT »

2012 – Pic St Loup : **55€**

*A.O.P Languedoc*

Syrah / Mourvèdre / Grenache / Carignan : Robe voluptueuse. On y retrouve des arômes de laurier, de poivre, d'épices et toute une palette de plantes aromatiques méditerranéennes très intenses. La bouche est dense et serrée, aux tanins puissants mais fondus.

### MAS DE L' ECRITURE

#### « LES PENSÉES »

2010 - Jonquières (Larzac) : **62€**

*A.O.C Coteaux du Languedoc*

Grenache / Syrah / Cinsault / Mourvèdre : Un nez nuancés de fruits rouges, de notes chocolatées où viennent s'ajouter de nombreuses épices. Une bouche puissante aux tanins remarquablement fins.

### CHÂTEAU L' HOSPITALET « HOSPITALITAS » G.BERTRAND

2013 – La Clape : **75€**

*A.O.P Coteaux du Languedoc*

Syrah / Mourvèdre : Doté d'une robe intense couleur pourpre avec des reflets rouges, d'un nez explosif révélant des arômes de violette, de fruits murs et quelques notes toastées. Une bouche ample se développe sur des tanins fondus avec une grande puissance et une belle longueur.

## CÔTÉ VALLÉE DU RHÔNE

### CROZES-HERMITAGE « TRADITIONNELLE » DE YANN CHAVE

2014 – Mercuriol (Drôme) : **51€**

*A.O.C Crozes-Hermitage*

100% Syrah : Sa robe est dense et violacée. Au nez, le vin dévoile un bouquet de fruits des bois et de cassis très prononcé. En bouche, l'attaque est fraîche et épicée.

## VIN DE FRANCE

### TETTRE DE L'AMANDYÈRE «L'APOSTROPHE»

Montlaur (Aveyron) : **37€**

*Vin de France*

Grenache/syrah/carignan/cinsault : Arome fumé de baies rouge se développant au fur et à mesure de la dégustation. Une fraîcheur souple et délicate : Ice Red Wine

# Nos Vins d'Excellence

DOMAINE DU MAS DES ARMES  
« 360 »  
2012 – Aniane : **83€**

---

*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.

ROC D'ANGLADE  
DE RÉMY PEDRENO

Langlade -  
2006 : **110€** / 2009 : **95€** / 2014 : **82€**

---

*V.D.P du Gard*

Carignan / Mourvèdre / Syrah / Grenache : Rémy Pedreno s'illustre en Languedoc de deux manières, tout d'abord en ne produisant que des vins de pays, ensuite en leur imposant une qualité d'élaboration digne des plus grands crus. Présent sur toutes les cartes des 3 étoiles, ces différents millésimes se montrent fins et complexes, souvent sur des notes de fleurs, de garrigues, d'épices douces et de fruits rouges.

DOMAINE DE LA GRANGE DES  
PÈRES DE LAURENT VAILLÉ  
Aniane -  
2004 : **230€** / 2010 : **184€** / 2012 : **162€**

---

*V.D.P du Gard*

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.

DOMAINE PEYRE ROSE COTEAUX  
«CLOS DES CISTES»  
2006 – Saint Pargoire : **110€**

---

*I.G.P de l'Hérault*

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 !

## Magnum de vin rouge

DOMAINE DU MAS DES ARMES  
« 360 »  
2013 – Aniane : **170€**

## Demi bouteille

DOMAINE DU MAS DES ARMES  
« GRAINS DE SAGESSE »  
2015 – Aniane : **22€**

## Verre de Vin (12cl)

Vin rouge : **6€**

# Les Champagnes

## LA CARTE DES CHAMPAGNES

Mini Moët & Chandon (20cl)	24€
Moët & Chandon Brut Impérial	90€
Moët & Chandon Rosé Impérial	100€
Ruinart « Blanc de Blanc »	150€
Ruinart « Blanc de Blanc » Magnum	280€

## CUVÉE EXCLUSIVE :

Moët & Chandon Ice	100€
Moët & Chandon Ice Magnum	200€
Moët & Chandon N.I.R.	120€
Moët & Chandon Ice Rosé	110€
Moët & Chandon Ice Rosé Magnum	220€

## CUVÉE PRESTIGE :

Dom Pérignon Brut	200€
Dom Pérignon Rosé	300€
Dom Pérignon Brut magnum	500€
Cristal Roederer	250€
Cristal Roederer magnum	800€
Krug Grande Cuvée	250€

## LES GRANDS VOLUMES MOËT

Le Magnum (1,5l)	180€
Le Jéroboam (3l)	350€
Le Mathusalem (6l)	700€

Notre carte des vins a été élaborée en partenariat avec les caves

**MEGAVINS**

*Pour plus d'information concernant nos vins, veuillez demander conseil à notre Sommelier*