

VINS ROUGES D'EXCEPTION

CHÂTEAU DASSAULT 75CL **140€**
Saint - Émilion - Saint-Émilion - Grand Cru Classé.
Cépages : Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon.
Qualités : Robe pourpre. Notes de fruits noirs, de pruneau et de ronce floral.
Gourmand, tonique, tannin ample.

CHÂTEAU GISCOURS 75CL **210€**
Labarde - 2017 - Margaux - 3ème Grand cru classé.
Cépages : Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Petit verdot.
Qualités : Robe profonde. Notes rondes et souples, arômes de fruits noirs, de violettes, de figues et de minéraux bien définis.
Rond, souple, concentré.

CHÂTEAU D'AMPUIS 75CL **250€**
Côtes du Rhône - 2018 - AOC Côte-Rôtie.
Cépages : Syrah, Viognier.
Qualités : Robe d'un beau rouge sombre aux reflets mauves. Bouche puissante et concentrée aux notes de pruneaux, de mûres et de vanille.
Fumé, bruyère et complexe.

CHATEAU LASCOMBES 75CL **260€**
Merlot, Petit-verdot, Cabernet Sauvignon.
Cépages : Merlot, Petit-verdot, Cabernet Sauvignon.
Qualités : Robe noir profond aux reflets pourpres. Arômes fruités, cerises rouge et blanche. Des notes évoquant le moka et le chocolat.
Puissant, boisé, racé.

CHÂTEAU DE BEAUCASTEL 75CL **270€**
Courthézon - 2005 - Châteauneuf-Du-Pape.
Cépages : Grenache noir, Counoise, Mourvèdre, Syrah, Cinsault.
Qualités : Robe grenat aux reflets presque noirs. Arômes fruités de figue, cerise, mûre et fruits compotés.
Tanin soyeux, équilibré, mythique.

CHATEAU ANGELUS « LE CARILLON DE L'ANGELUS » 75CL **290€**
Saint Émilion - 2017 - Saint émilion - 1er Grand Cru.
Cépages : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.
Qualités : Belle couleur profonde. Vin suave, frais, intense, subtile, belle longueur.
Frais, pur, gourmand.

DOMAINE DU CLOS FRANTIN « CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU » 75CL **300€**
Vougeot - 2017 - AOC Grand Cru.
Cépages : Pinot Noir.
Qualités : Robe rubis intense. Arômes fruités, épicés. Mentholé et concentré, des notes subtiles de violette et de réglisse.
Riche, suave, noble.

DOMAINE E.GUIGAL « ERMITAGE EX VOTO » 75CL **480€**
Ampuis - 2015 - Ermitage.
Cépages : Syrah.
Qualités : Robe rouge rubis très soutenue à reflets violacés. Notes d'eucalyptus, boisées, épicés, aromes de torréfaction, réglisses et fruits noirs.
Complexe, concentré, racé.

HOMMAGE À JACQUES PERRIN 75CL **480€**
Beaucastel - 2018 - AOP Chateauneuf Du Pape - Grande Cuvée.
Cépages : Mourvèdre.
Qualités : Tanins fins, nobles et élégants. Parfait équilibre entre fraîcheur et concentration.
Concentré, fondant, plaisir coupable.

CHÂTEAU MARGAUX « PAVILLON ROUGE » 75CL **650€**
Margaux - 2008 - Margaux.
Cépages : Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Petit verdot.
Qualités : Robe franche vermillon aux reflets bleutés. Arômes de cassis et vanille.
Riche, profond, grand cru.

CHÂTEAU HAUT-BRION « PESSAC-LÉOGNAN » 75CL **900€**
Pessac - 2017 - Pessac-Léognan - 1er Grand Cru Classé.
Cépages : Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc.
Qualités : Robe grenat profond. Arômes cassis et prune cuite ainsi que des notes de chocolat noir et clou de girofle.
Gourmand, fruité et minéral.

CHÂTEAU CHEVAL BLANC 75CL **930€**
Saint-Émilion - 2012 - Saint-emilion - 1er Grand Cru Classé.
Cépages : Merlot, Cabernet franc.
Qualités : Robe profonde d'un rubis intense. Nez : explosion de notes florales, de violette et de cassis. Arômes de fruits rouges.
Tanique, intense et mature.

CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD 75CL **960€**
Pauillac - 2014 - Pauillac - 1er Grand Cru Classé.
Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc.
Qualités : Belle robe rubis satinée. Complexité aromatique autour du cassis, du café torréfié et du cuir fin. Grand vin d'exception à la notoriété mondiale.
Opulence, richesse et profondeur.

VINS BLANCS D'EXCEPTION

DOMAINE MAISON LES ALEXANDRINS 75CL **120€**
Condrieu - 2020 - AOC Condrieu
Cépages : Viognier.
Qualités : Jolie robe jaune aux doux reflets verts. Nez frais et aromatique avec des notes gourmandes de fruits exotiques, relevé par des discrètes notes d'élevages et d'épices douces.
Rond, complexe et minéral

DOMAINE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE « CHÂTEAUNEUF DU PAPE » 75CL **140€**
Vallée du Rhône - 2021 - AOP Châteauneuf Du Pape.
Cépages : Clairette, Grenache blanc, Roussane, Bourboulenc.
Qualités : Robe or. Arômes citron, pomme et cire.
Complexe, élégant, frais.

DOMAINE POIRIER « LES PUCELLES » 75CL **150€**
Bourgogne - 2020 - AOP Puligny-Montrachet - 1er cru.
Cépages : Chardonnay.
Qualités : Robe or clair. Amalgame de fragrances florales et fuitées avec des notes de brioche.
Généreux, ample, acidulé.

DOMAINE DE LADOUCETTE « BARON DE L » 75CL **170€**
Pouilly-sur-Loire - 2018 - AOC Pouilly - Fumé.
Cépages : Sauvignon blanc.
Qualités : Robe dorée limpide et brillante. Minérale, floral, fruits blanc et arômes d'agrumes.
Aromatique, iodée, sec.

DOMAINE DU PAVILLON « MEURSAULT » 75CL **180€**
Bourgogne - 2020 - Meursault.
Cépages : Chardonnay.
Qualités : Robe jaune dorée brillante. Arômes gourmands de miel, fruits sec et de boisé vanillé.
Opulent, long, riche.

DOMAINE DU PAVILLON « CORTON CHARLEMAGNE » 75CL **280€**
Bourgogne - 2018 - Corton Charlemagne - Grand Cru - Bio.
Cépages : Chardonnay.
Qualités : Robe or pure. Des arômes de citron et fruits jaunes.
Riche, élégant, massif.

MAISON LOUIS JADOT « BÂTARD MONTRACHET » 75CL **620€**
Bourgogne - 2016 - Bâtard Montrachet - Grand Cru.
Cépages : Chardonnay.
Qualités : Robe or clair. Des arômes de citron, de beurre, d'amande, de miel et d'épices.
Puissant, sec, magistral.

CHAMPAGNES

| | 20CL | 75CL | 150CL | 300CL |
|----------------------------------|------|-------------|-------------|-------------|
| MINI MOËT | | 35€ | | |
| MOËT & CHANDON BRUT | | 110€ | 230€ | 500€ |
| MOËT & CHANDON ICE | | 120€ | 250€ | |
| GOSSET « GRANDE RÉSERVE » | | 100€ | | |
| RUINART BLANC DE BLANC | | 180€ | 330€ | |
| TAITTINGER BLANC DE BLANC | | 260€ | | |
| DOM PERIGNON | | 350€ | | |
| ARMAND DE BRIGNAC | | 380€ | | |

LES VINS



LA VOILE BLEUE
 RESTAURANT · BAR · PLAGES

VINS ROSÉS

LES VIGNOBLES FONCALIEU « LE VERSANT » 75CL **32€**
Ensérune - 2022 - IGP Pays d'OC.
Cépages : Grenache.
Qualités : Robe rose pâle aux reflets saumonés. Arômes de fraise, de rose et de fleur d'oranger.
Vin de soif, festif et gourmand.

MAS DE CARRAT « CARRAT » 75CL **34€**
Saint-Drézéry - 2021/2022 - AOP Languedoc.
Cépages : Grenache, Syrah.
Qualités : Robe brillante avec des nuances de pêche de vigne. Notes subtiles de thiols, de fraise et de caramel.
Équilibré, souple et fruité.

DOMAINE LE PIVE « LE PIVE GRIS » 75CL **38€**
Moncalm - 2022 - IGP Sable de Camargue - Bio.
Cépages : Grenache gris et noir, Merlot, Syrah.
Qualités : Robe rose aux reflets dorés sable. Douces notes de bonbon anglais, fraise et agrumes. Rosé de partage et de bonne humeur.
Acidulé, sauvage et rafraichissant.

LES VIGNOBLES JEANJEAN « LYV » 75CL **40€**
Aniane - 2022 - IGP Pays d'OC.
Cépages : Cinsault noir, Grenache, Syrah.
Qualités : Robe limpide et pailletée. Arômes de fruits rouges avec une note de caramel.
Vin de célébration, convivial et sans chichis.

PUECH HAUT « ARGALI » 75CL **42€** 150CL **85€** 300CL **160€**
Saint-Drézéry - 2022 - IGP d'OC.
Cépages : Grenache, Cinsault.
Qualités : Robe rose clair, arômes fruités de pomelo et de fruits exotiques.
Vif, frais et désaltérants.

CHATEAU D'ESCLANS « WHISPERING ANGEL » 75CL **51€**
La Motte - 2022 - Côtes de Provence.
Cépages : Grenache, Cinsault, Vermentino.
Qualités : Robe claire et intense. En bouche, ce vin est sec avec un final souple. Arômes de framboises, cerises et fleurs blanches.
Aérien, tout en finesse et minéral.

PUECH HAUT « MAS DE THEYRON » 75CL **53€** 150CL **105€**
Saint Christol - 2022 - IGP Pays d'OC - Bio, Demeter.
Cépages : Mourvèdre, Syrah, Grenache.
Qualités : Robe rosé limpide, arômes de fruits rouges et de subtiles notes épicées. Bouche ronde et raffinée.
Estival, convivial et festif.

CHÂTEAU SAINT-MAUR « EXCELLENCE » 75CL **55€**
Cogolin - 2022 - AOP Côtes de Provence - Cru Classé.
Cépages : Grenache, Syrah, Cinsault, Tibouren, Rolle, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon.
Qualités : Robe élégante, pâle aux reflets pêche et litchi. Notes de fruits exotiques, mangue et passion.
Vin minéral, complexe, dédié aux moments privilégiés.

CHATEAU MINUTY « ROSE ET OR » 75CL **61€** 150CL **120€**
Saint Tropez - 2022 - AOP Côtes de Provence.
Cépages : Grenache, Cinsault.
Qualités : Robe pâle aux reflets cristallins. Notes d'agrumes et de pêche blanches. L'excellence des côtes de Provence.
Premium, solaire et délectable.

CHÂTEAU SAINT-MAUR « CLOS DE CAPELUNE» 75CL **79€**
Cogolin - 2022 - AOP Côtes de Provence - Cru Classé.
Cépages : Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle.
Qualités : Robe claire aux reflets de pomelo. Arômes de pêche et de fruits à chair jaune.
Puissant, élégant et frais.

CHATEAU MINUTY « 281 » 75CL **96€**
Saint-Tropez - 2022 - AOP Côtes de Provence.
Cépages : Grenache, Syrah.
Qualités : Robe d'un rosé pastel immaculé. Arômes de fruits à chair blanche relevés par des notes iodées.
Intense, rayonnant et profond.

VINS BLANCS

DOMAINE CAMBOS « GROS MANSENG MOELLEUX » 75CL **36€**
Laroque sur l'Osse - 2022 - AOP Côtes De Gascogne.
Cépages : Gros Manseng.
Qualités : Robe jaune pâle très limpide. Arômes de coing, pamplemousse et mandarine.
Sucré, gourmand et réconfortant.

DOMAINE LE PIVE « LA FARELLE » 75CL **38€**
Montcalm - 2022 - IGP Pays d'Oc - Bio.
Cépages : Chardonnay.
Qualités : Une jolie robe dorée, un nez subtil aux arômes de vanille et de pain grillé. Un bel équilibre en bouche se terminant sur une finale ronde et vanillée.
Subtile, aromatique, équilibré.

FAMILLE PERRIN « RÉSERVE » 75CL **39€**
Orange - 2022 - AOC Côtes du Rhône.
Cépages : Grenache blanc, Marsanne, Roussanne, Viognier.
Qualités : Belle jaune intense aux reflets brillants. Palette aromatique mêlant des notes de mirabelle, orange confite et une pointe de gingembre.
Impactant, franc et gourmand.

DOMAINE GUITARD « SECRET DE FAMILLE » 75CL **40€**
Aigues-Vives - 2022 - IGP d'OC.
Cépages : Viognier.
Qualités : Robe d'un jaune soutenu. Notes de fruits secs, de pêche, d'ananas et de litchis.
Minéral, souple et sec.

PUECH HAUT « ARGALI » 75CL **42€**
Saint-Drézéry - 2021 - Vin de France.
Cépages : Vermentino, Sauvignon, Muscat.
Qualités : Robe brillante, jaune claire et cristalline. Il est intense en nez avec des touches exotiques d'agrumes et florales. Il est dynamique en bouche et fait preuve d'un bel équilibre entre fraîcheur et onctuosité.
Dynamique, onctueux et intense.

BERGERIE DE L'HORTUS 75CL **47€**
Saint Guilhem le Désert - 2022 - IGP Val de Montferrand.
Cépages : Roussanne, Sauvignon.
Qualités : Nez de fleur blanche et robe éclatante. Une attaque toute en fraîcheur portée par des arômes de fruits jaunes. Une texture aérienne et une finale longue et saline.
Frais, Souple et Doux.

PUECH HAUT « PRESTIGE » 75CL **48€**
Saint-Drézéry - 2021 - A.O.P Languedoc
Cépages : Roussanne, Marsanne.
Qualités : Robe légèrement dorée et brillante. Le nez est expressif, soutenu en arômes de fruits à chair blanche et d'une belle finesse. La bouche est élégante, charnue et croquante, très désaltérante.
Désaltérant, Fin, Aromatique.

PUECH HAUT « MAS DE THEYRON » 75CL **53€**
Saint Christol - 2022 - I.G.P Pays d'Oc - Bio.
Cépages : Vermentino, Chardonnay, Viognier
Qualités : Arômes de fruits à chair blanches, pêche et poire et de fleurs de vigne. Sa robe est jaune clair et cristallin. En bouche, ce vin est franc, vif et croquant.
Franc et Fruité.

CHÂTEAU DE TRACY « POUILLY FUMÉ » 75CL **58€**
Tracy-sur-Loire - 2021/2022 - Pouilly Fumé.
Cépages : Sauvignon blanc.
Qualités : Robe jaune aux reflets argentés. Intense en nez avec des notes de fruits jaunes mûrs, pêche, abricot et mirabelle. Assez rond en bouche avec des arômes d'agrumes.
Rond, aromatique et fruité.

CHÂTEAU SAINT-MAUR « CLOS DE CAPELUNE» 75CL **79€**
Cogolin - 2022 - AOP Côtes de Provence - Cru Classé.
Cépages : Rolle.
Qualités : Robe avec des reflets or jaune brillants. Notes gourmandes briochées, de fleurs et de miel.
Gourmand, nostalgique et gastronomique.

VINS ROUGES

FAMILLE PERRIN « RÉSERVE » 75CL **36€**
Orange - 2020 - AOC Côtes du Rhône.
Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre.
Qualités : Belle robe rubis aux reflets violacés. Bouche souple et ronde. Arômes de fruits rouges confits, d'épices et de confiture de framboise.
Généreux, fruité et charnu.

CHÂTEAU PUECH HAUT « PRESTIGE » 75CL **48€**
Saint-Drézéry - 2020 - AOP Languedoc.
Cépages : Grenache, Syrah.
Qualités : Robe grenat soutenue et brillante. Nez expressif sur des fruits noirs macérés, des épices et des notes grillées. Bouche ronde et tannique.
Souple, concentré et fruité.

CHÂTEAU PUECH HAUT « LOUP DU PIC » 75CL **50€**
Claret - 2022 - AOP Pic Saint-Loup.
Cépages : Mourvèdre, Syrah.
Qualités : Robe pourpre écarlate. Notes de cerises et fraises compotées.
Boisé, franc et délicat.

CHÂTEAU PUECH HAUT « TÊTE DE BELIER » 75CL **69€**
Saint-Drézéry - 2020 - AOP Languedoc.
Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre et Carignan.
Qualités : Robe colorée aux reflets de griotte, brillante et limpide. Arômes de fruits rouges mûrs et notes boisées. Bouche harmonieuse avec une longue finale sur des notes épicées.
Puissant, élégant et dense.

VIGNONLES JEANJEAN « CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES » 75CL **95€**
Châteauneuf-du-Pape - 2021 - A.O.P Châteauneuf-Du-Pape.
Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault.
Qualités : Robe franche vermillon aux reflets bleutés. Arômes de cerise, figue, muscade et cacao. Bouche soyeuse et épicée aux notes fumées.
Doux, complexe, soyeux et tannique.

VINS AU VERRE (12CL)

ROSÉS

VIN DE RÉGION 6€
PUECH HAUT - ARGALI 9€
SAINT MAUR - L'EXCELLENCE 12€

BLANCS

VIN DE RÉGION (SEC OU MËLLEUX) 6€
BERGERIE DE L'HORTUS - CLASSIQUE 9€
CHATEAU DE TRACY - POUILLY FUMÉ 12€

ROUGE

VIN DE RÉGION 6€
PUECH HAUT - PRESTIGE 9€
PUECH HAUT - TÊTE DE BÉLIER 12€