



LA CARTE
DES VINS

La grande majorité de nos vins sont issus de l'agriculture biologique et sont vinifiés grâce aux levures naturelles du raisin, avec le moins de soufre et de poudre de Perlimpinpin possible !

Ceci étant une condition nécessaire mais pas suffisante pour obtenir un vin qui enchante le gosier, nous nous attachons surtout à la qualité des femmes et des hommes qui cultivent le raisin et à leur talent pour en extraire le meilleur, car c'est en respectant les sols, en privilégiant un enracinement profond que la vigne extrait le plus beau des nectars...

Le vigneron qui comprend et respecte son terroir n'a qu'à préserver ce fruit et « l'emmener jusque dans la bouteille ». Pour votre plus grand plaisir !

À la vôtre !

S O M M A I R E

Les vins au verre page 5

Les grands flacons page 8

Les vins blancs page 10

Les vins rosés page 15

Les vins rouges page 17

Les champagnes page 24

POUR LES CURIEX OU
LES PETITS GOSIERS...

NOTRE SÉLECTION DE
VINS AU VERRE...

BLANCS

DOMAINE DU PETIT SAINT AUNÈS- Languedoc - Pierre Ravaille à St Mathieu de Tréviers
Culture Biologique non certifiée

"Blanc" - 2015 - IGP Pays d'Oc

Chardonnay. Riche, frais, gourmand. Fruits jaunes, fleurs blanches.

5,00€

DOMAINE PLAGEOLES- Gaillac

Myriam et Bernard Plageoles à Cahuzac sur Vere - Culture Biologique

"Ni Roux...Ni Vert" - 2016 - Vin de France

Mauzac. Demi sec, harmonieux et frais. Fleurs blanches, fruits exotiques.

5,00€

CHÂTEAU VIRANEL- Saint Chinian

Nicolas et Arnaud Bergasse à Cessenon sur Orb - Culture Raisonnée

"Viognier" - 2015 - IGP Pays d'Hérault

Viognier. Rond, sec, gourmand. Fleurs blanches, fruits exotiques, agrumes.

7,00€

CLOS MARIE- Pic Saint Loup

Françoise Julien et Christophe Peyrus à Laure - Culture en Biodynamie

"Les Trois Saisons" - 2016 - AOC Languedoc

Vermentino, Grenache blanc, Grenache gris, Carignan blanc, Clairette.

Épices douces, thym, fenouil, ciste, fleurs blanches de tilleul.

9,00€

ROSÉS

DOMAINE DU PETIT CHAUMONT- Languedoc - Famille Bruel à Aigues-Mortes -Culture biologique

"Domaine du Petit Chaumont" - 2016 - Gris de Gris

Gris de Gris. Clair et gourmand.

5,00€

DOMAINE DE PEYRASSOL- Côtes de Provence - Famille Austruy à Flassans-sur-Issole

"Château Peyrassol" - 2016 - AOC Côtes de Provence

Syrah, Cinsault, Grenache, Ugni Blanc, Rolle. Vin moderne et élégant.

7,00€

ROUGES

CHÂTEAU BAS D'AUMELAS- Grès de Montpellier

Jean Philippe et Geoffroy d'Albenas à Aumelas - Culture Biologique

"Barathym" - 2015 - AOC Languedoc

Grenache, Carignan. Léger, souple, gourmand. Fruits rouges acidulés.

5,00€

CHÂTEAU FONTANES- Pic Saint Loup - Cyriaque Rozier à Fontanès - Culture en Biodynamie

"Château Fontanes" - 2015 - AOC Pic St Loup

Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan, Cinsault.

Tanins souples, fin, élégant. Fruits rouges, cerise, mûre, végétal.

7,00€

POUR LES GRANDES TABLES
OU LES GRANDS GOSIERS...

LA CARTE DES GRANDS
FLACONS...

BLANCS - Magnum 150 cl

Ermitage du Pic St Loup - «Saint Agnès»- 2015- AOC Languedoc	59,00€
Clos Marie - «Manon» - 2014- AOC Languedoc	64,00€
Pas de l'Escalette- «Les Clapas»- 2014- AOC Terrasses du Larzac	91,00€

ROSÉS - Magnum 150 cl

Domaine du Petit Chaumont - 2016 - Gris de Gris	45,00€
Domaine Peyrassol - 2016 - AOC Côtes de Provence	59,00€
Château Puech Haut - 2016 - AOP Languedoc	65,00€

ROUGES - Magnum 150 cl

Clos Maïa- «Petit Clos» - 2015 - IGP de l'Hérault	49,00€
Domaine Raymond Usseglio - 2014 - AOC Chateauneuf du Pape	99,00€
Domaine Auguste Clape - «Cornas» - 2014- AOC Cornas	180,00€



LES VINS
BLANCS

<p>CHÂTEAU BAS D'AUMELAS- Grès de Montpellier Jean Philippe et Geoffroy d'Albenas à Aumelas - Culture Biologique -2015 - AOC Languedoc Grenache, Roussane, Viognier. Riche, gourmand, vif. Abricot, pêche de vigne, fleurs blanches.</p>	19,00€
<p>DOMAINE DU PETIT SAINT AUNÈS- Languedoc - Pierre Ravaille à St Mathieu de Tréviers Culture Biologique non certifiée Aunès 2015 - IGP Pays d'Oc Chardonnay. Riche, frais, gourmand. Fruits jaunes, fleurs blanches.</p>	19,00€
<p>CHÂTEAU CREYSSELS- Languedoc - Henri et Julie Benau à Mèze - Culture Raisonnée «Picpoul de Pinet» - 2015 - AOC Languedoc Piquepoul de Pinet. Salin, vif, iodé. Fruits blancs, agrumes.</p>	21,00€
<p>DOMAINE PLAGEOLES- Gaillac Myriam et Bernard Plageoles à Cahuzac sur Vere - Culture Biologique "Ni Roux...Ni Vert" - 2016 - Vin de France Mauzac. Demi sec, harmonieux et frais. Fleurs blanches, fruits exotiques.</p>	25,00€
<p>DOMAINE SAINT ANDRÉ- Languedoc - Inès et Thierry Hebert à Mèze - Culture Raisonnée «Folie d'Inès» - 2015 - IGP Collines de la Moure Roussanne, Viognier. Lumineux, élégant, riche. Poire, fruits exotiques, vanille.</p>	26,00€
<p>CHÂTEAU DE VALFLAUNÈS- Pic Saint Loup - Fabien Reboul à Valflaunès - Culture Raisonnée "Pourquoi Pas ?" - 2016 - AOC Languedoc Roussanne, Marsanne, Vermentino. Vif, ample, gourmand. Poire, abricot, pomelo, anis.</p>	27,00€
<p>MAS BRUGUIÈRE- Pic Saint Loup -Xavier et Marjorie Bruguière à Valflaunès - Culture en Biodynamie "Les Muriers" - 2016 - AOC Languedoc Roussanne, Marsanne. Fin, minéral, frais. Pêche blanche, vanille, agrumes.</p>	28,00€
<p>CHÂTEAU VIRANEL- Saint Chinian Nicolas et Arnaud Bergasse à Cessenon sur Orb - Culture Raisonnée "Viognier" - 2016 - IGP Pays d'Hérault Viognier. Rond, sec, gourmand. Fleurs blanches, fruits exotiques, agrumes.</p>	28,00€

<p>DOMAINE JONATHAN DIDIER PABIOT- Pouilly Fumé Jonathan Pabiot à Pouilly Sur Loire - Culture Biologique "Pouilly Fumé" - 2015 - AOC Pouilly Fumé Sauvignon blanc. Vif, droit, complexe. Pomme verte, agrumes, vanille.</p>	31,00€
<p>CLOS MARIE- Pic Saint Loup Françoise Julien et Christophe Peyrus à Laure - Culture en Biodynamie "Les Trois Saisons" - 2016 - AOC Languedoc Vermentino, Grenache blanc, Grenache gris, Carignan blanc, Clairette. Épices douces, thym, fenouil, ciste, fleurs blanches de tilleul.</p>	33,00€
<p>MAS HAUT BUIS- Terrasses du Larzac Nord - Olivier Jeantet à La Vacquerie Culture en Biodynamie «Les Agrunelles» - 2015 - IGP Pays de l'Hérault Chardonnay, Roussanne, Grenache blanc. Minéral, salin, tranchant. Poire, pierre à fusil, fleurs blanches</p>	38,00€
<p>DOMAINE VINCENT FLEITH- Alsace - Vincent Fleith à Ingersheim - Culture en Biodynamie - Certifié AB et Demeter "Gewurztraminer Letzenberg"- 2015 - AOC Alsace Riesling, Pinot gris. Subtil et élégant. Arômes de rose, cire, miel, épices. Finale sur une touche de moelleux.</p>	38,00€
<p>CLOS MAÏA- Terrasses du Larzac Nord - Géraldine Laval à La Vacquerie Culture en Biodynamie "Clos Maïa Blanc" - 2014 - IGP Pays de l'Hérault Roussanne, Terret Bourret. Vif, élégant, minéral. Fruits blancs, pêche, fleurs.</p>	42,00€
<p>DOMAINE COURSODON- Saint Joseph - Jérôme Coursodon à Mauves - Culture Biologique "Les Silices" - 2015 - AOC St Joseph Marsanne. Équilibre, fraîcheur, finesse. Fruits à noyaux, fleurs blanches, épices.</p>	48,00€
<p>DOMAINE ALPHONSE MELLOTT- Sancerre - Alphonse Mellot à Sancerre - Culture Biologique "La Moussière" - 2015 - AOC Sancerre Sauvignon blanc. Pur, minéral, droit. Fruits jaunes, agrumes, iode.</p>	49,00€

<p>DOMAINE CHANTAL LESCURE- Côte de Nuits et Côte de Beaune - François Chaveriat à Nuit St Georges - Culture Biologique - Certifié AB "La Grande Châtelaine" - 2015 - AOC Côte de Beaune Chardonnay. Vif, cristallin, complexe. Fleurs blanches, brioche, silex, fruits blancs.</p>	49,00€
<p>DOMAINE ARENA - Corse Patrimonio Antoine et Jean-Baptiste Arena à Patrimonio - Culture Biologique - Vin naturel "Carco" - 2015 - AOC Patrimonio Vermentino. Vif, minéral, solaire. Agrumes, fruits à noyaux, myrthe.</p>	54,00€
<p>DOMAINE GAUBY- Roussillon - Lionel Gauby à Calce - Culture en Biodynamie "Vieilles Vignes" - 2013 - IGP Côtes Catalanes Maccabeu, Grenache blanc, Carignan blanc. Gras, plein, puissant, aromatique. Fruits blancs, vanille, silex.</p>	56,00€
<p>DOMAINE ALAIN CHABANON- Montpeyroux - Alain Chabanon à Lagamas Culture Biologique - Certifié AB «Trélans» - 2012 - IGP Pays d'Oc Vermentino, Chenin. Sec, riche, harmonieux. Fruits jaunes, exotiques, vanille.</p>	58,00€
<p>MAS DAUMAS GASSAC - Languedoc - Famille Guibert à Aniane "Mas Daumas" - 2015 - IGP Saint-Guilhem-le-Désert Petit Manseng, viognier, chenin, chardonnay. Nez intense de pureté et de fraîcheur, parfum de fruits jaunes et de fleurs. Finale élégante.</p>	59,00€
<p>MAISON TRIMBACH- Alsace - Hubert Trimbach à Ribauvillé - Culture Raisonnée "Riesling" - 2013 - AOC Alsace Riesling. Minéral, agrumes. Structure et finesse.</p>	59,00€
<p>DOMAINE PADIÉ- Roussillon - Jean Philippe Padié à Calce - Culture en Biodynamie "Milouise"- 2015 - Vin de France Grenache blanc, Grenache gris. Droit, vif, équilibré. Fruits blancs, agrumes, fleurs blanches.</p>	64,00€

DOMAINE DE LA SOUFRANDIÈRE & BRET BROTHERS- Mâconnais

Jean-Guillaume et Jean-Philippe Bret à Vinzelles - Culture Biologique et Biodynamique

"La Soufrandière" - 2014 - AOC Pouilly-Vinzelles

Chardonnay. Minéral, précis, généreux.

Élevage discret, fruits jaunes, fleurs (sureau), vanille.

64,00€

DOMAINE OLIVIER PITHON- Roussillon - Olivier Pithon à Calce - Culture en Biodynamie

"D18" - 2013 - IGP Côtes Catalanes

Grenache blanc, Grenache gris. Riche, dense, complexe (un grand blanc).

69,00€

DOMAINE DE LA SOUFRANDIÈRE & BRET BROTHERS- Mâconnais

Jean-Guillaume et Jean-Philippe Bret à Vinzelles - Culture Biologique et Biodynamique

"Clos Reyssié" - 2014 - AOC Pouilly-Fuissé

Chardonnay. Ample, fin, élégant. Miel de fleurs, citron jaune, verveine.

69,00€

DOMAINE DES ARDOISIÈRES- Savoie

Brice Aumont à Freterive - Culture Biodynamique - Certifié Demeter

"Schistes" - 2012 - IGP vin des Allobroges

Jacquere, Roussanne, Malvoisie, Mondeuse. Fleurs séchées, paille, agrumes.

Minéral, aiguisé, tension salivante.

77,00€

DOMAINE PEYRE ROSE - Languedoc - Marlène Soria à St Pargoire - Culture Biologique

"Oro" - 2000 - AOC Languedoc

Rolle, Roussane, Viognier. Rolle, Roussane, Viognier. Floral, minéral, noisette, oxydatifs.

99,00€

DOMAINE GANGLOFF- Condrieu et Côte Rôtie - Yves Gangloff à Condrieu - Culture Raisonnée

"Condrieu" - 2015 - AOC Condrieu

Viognier. Ample, gourmand, minéral. Fruits jaunes, pêche de vigne, agrumes, vanille.

119,00€



LES VINS
ROSÉS

<p>DOMAINE DU PETIT CHAUMONT- Languedoc Famille Bruel à Aigues-Mortes -Culture biologique "Domaine du Petit Chaumont" - 2016 - Gris de Gris Gris de Gris. Clair et gourmand.</p>	19,00€
<p>DOMAINE SAINT ANDRÉ- Languedoc Inès et Thierry Hebert à Mèze - Culture Raisonnée "Folie d'Inès" - 2016 - IGP Collines de la Moure Cinsault, Grenache. Frais, fin, désaltérant. Fleurs d'amandiers, agrumes, verveine.</p>	21,00€
<p>DOMAINE DE PEYRASSOL- Côtes de Provence - Famille Austruy à Flassans-sur-Issole "Château Peyrassol" - 2016 - AOC Côtes de Provence Syrah, Cinsault, Grenache, Ugni Blanc, Rolle. Vin moderne et élégant.</p>	27,00€
<p>CHÂTEAU PUECH HAUT - Languedoc - Gérard Bru "Prestige" - 2016 - AOP Languedoc Magnifique robe pâle, nez complexe et flatteur d'agrumes, de fruits blancs et exotiques</p>	30,00€
<p>DOMAINE RIMAURESQ- Côtes de Provence - Pierre Duffort à Pignans - Culture Biologique "Rosé Classique" - 2016 - AOC Côtes de Provence Cru Classé Grenache, Cinsault, Tibouren, Rolle, Rosé frais, souple et gourmand. Fruits rouges frais, fleurs blanches.</p>	30,00€



LES VINS
ROUGES

<p>DOMAINE DES CONQUÊTES- Languedoc - Famille Ellner à Aniane "Guillaumette" - 2015 - IGP Pays de l'Hérault Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cabernet Franc. Rond, gourmand, léger. Fruits rouges, épices</p>	21,00€
<p>CHÂTEAU BAS D'AUMELAS- Grès de Montpellier Jean Philippe et Geoffroy d'Albenas à Aumelas - Culture Biologique "Barathym" - 2015 - AOC Languedoc Grenache, Carignan. Léger, souple, gourmand. Fruits rouges acidulés.</p>	21,00€
<p>MAS DU CHÊNE- Languedoc Luc Vignal et Emmanuelle Delon à Saint Gilles - Culture Biologique "Pinot Chio" - 2016 - Vin de France Pinot Noir. Fin, délicat, désaltérant. Fruits rouges frais, poivre blanc, végétal.</p>	24,00€
<p>CHÂTEAU VIRANEL- Saint Chinian Nicolas et Arnaud Bergasse à Cessenon sur Orb - Culture Raisonnée "Rouge Tradition" - 2015 - AOC St Chinian Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan. Soyeux, pur. Cassis, mûr, épices, zan.</p>	24,00€
<p>L'ERMITAGE DU PIC SAINT LOUP- Pic Saint Loup Famille Ravaille à Cazevieille - Culture en Biodynamie "Tour de Pierre" - 2015 - AOC Pic St Loup Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan. Ample, frais, équilibré. Réglisse, fruits rouges, poivre, empyreumatique.</p>	27,00€
<p>MAS HAUT BUIS- Terrasses du Larzac Nord Olivier Jeantet à La Vacquerie -Culture en Biodynamie "Les Carlines" - 2015 - AOC Terrasses du Larzac Grenache, Carignan, Syrah. Ample, rond, soyeux. Cassis, mûre, fleurs, cannelle</p>	28,00€
<p>CHÂTEAU FONTANES- Pic Saint Loup - Cyriaque Rozier à Fontanès - Culture en Biodynamie 2013 - AOC Pic St Loup Syrah (Petite Serine), Carignan, Mourvèdre. Élégant, fin, racé. Fruits noirs, graphite, violette, mûre.</p>	28,00€
<p>MAS BRUGUIÈRE- Pic Saint Loup Xavier et Marjorie Bruguière à Valflaunès - Culture en Biodynamie "L'Arbouse" - 2015 - AOC Pic St Loup Syrah, Grenache. Facile, frais, gourmand. Fruits noirs, cassis, myrtille.</p>	28,00€

<p>DOMAINE MIRABEL- Pic Saint Loup Samuel et Vincent Feuillade à Brouzet les Quissac - Culture Biologique "Les Bancelés" - 2015- AOC Pic St Loup Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Carignan. Dense, tanins fermes, structuré. Fruits noirs, zan, garrigue.</p>	28,00€
<p>CHÂTEAU DE VALFLAUNÈS- Pic Saint Loup - Fabien Reboul à Valflaunès - Culture Raisonnée "Espérance" - 2015 - AOC- Pic St Loup Syrah, Grenache, Mourvèdre.</p>	29,00€
<p>MAS D'ESPANET- Languedoc - Agnès et Denys Armand à Saint-Mamert-du-Gard Culture en Biodynamie - Certifié AB et Demeter "Éolienne" - 2015 - AOC Languedoc Grenache, Carignan, Syrah. Charnu, tendre, ample. Fruits noirs, menthol. Frais et délicat.</p>	32,00€
<p>Ermitage du Pic Saint Loup - Terrasses du Larzac Nord - Géraldine Laval à La Vacquerie - Culture en Biodynmie "Saint Agnès" - 2014 - AOC Pic St Loup Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan. Soyeux, tanins fins, belle longueur. Tabac blond, moka, fruits rouges, épices.</p>	32,00€
<p>DOMAINE PLAGEOLES- Gaillac - Myriam et Bernard Plageoles à Cahuzac sur Vere Culture Biologique "Le Duras" - 2013 - AOC Gaillac Duras. Flatteur, généreux avec un registre poivré, mûres écrasées. Tanins fondus, belle acidité.</p>	34,00€
<p>DOMAINE FOSSE SÈCHE- Saumur - Guillaume Pire à Brossay - Culture en Biodynamie "Eolythe" - 2014 - AOC Saumur Cabernet franc. Fin, suave, ample. Tanins souples. Fruits noirs, végétal, épices.</p>	34,00€
<p>DOMAINE COURSDON- Saint Joseph - Jérôme Coursodon à Mauves - Culture Biologique "Les Silices" - 2014 - AOC St Joseph Syrah. Ample, structuré, racé. Finale franche et longue. Fruits noirs, poivre, muscade.</p>	39,00€
<p>MAS D'ESPANET- Languedoc - Agnès et Denys Armand à Saint-Mamert-du-Gard Culture en Biodynamie - Certifié AB et Demeter "Costa Caoude" - 2014 - AOC Terrasses du Larzac Grenache, Carignan. Harmonieux, velouté, soyeux. Fruits noirs, thé, pain grillé, vanille.</p>	42,00€

DOMAINE CHRISTOPHE PEYRUS- Pic Saint Loup Christophe Peyrus à Cazevieille - Culture en Biodynamie "Pic Saint Loup"- 2014 - AOC Pic St Loup	Syrah, Grenache. Fin, élégant, racé. Violette, fleurs séchées, groseille, cassis.	42,00€
MAS MORTIÈS- Pic Saint Loup - Richard Mousties à St Jean de Cuculles - Culture en Biodynamie "Jamais Content" - 2014- AOC Pic St Loup	Syrah,Grenache. Puissant, complexe. Laurier, poivre, épices, olives noires.	43,00€
DOMAINE VINCENT FLEITH- Alsace - Vincent Fleith à Ingersheim - Culture en Biodynamie Certifié AB et Demeter "Pinot Noir Steinweg" - 2015 - AOC Alsace	Gewurztraminer. Subtil et élégant. Arômes de rose, cire, miel, épices, finale sur une touche de moelleux.	44,00€
CHÂTEAU DE VALFLAUNÈS- Pic Saint Loup - Fabien Reboul à Valflaunès - Culture Raisonné "La Grenadière" - 2014 - AOC Pic St Loup	Syrah, Grenache, vieux Mourvèdre. Intense, juteux, mûr. Fruits noirs, réglisse, menthol.	44,00€
DOMAINE CHANTAL LESCURE- Côte de Nuits et Côte de Beaune François Chaveriat à Nuit St Georges - Culture Biologique - Certifié AB "Les Topes Bizot"- 2014 - AOC Côte de Beaune	Pinot Noir. Fin, élancé, soyeux. Fruits rouges frais, poivre blanc, végétal.	44,00€
DOMAINE ARENA- Corse Patrimonio - Antoine et Jean-Baptiste Arena à Patrimonio Culture Biologique - Vin naturel "Carco" - 2014 - AOC Patrimonio	Niellucio. Riche, structuré, salin. Fruits rouges concentrés, végétal, poivre.	49,00€
DOMAINE ALPHONSE MELLOTT- Sancerre - Alphonse Mellot à Sancerre - Culture Biologique "La Petite Moussière" - 2013 - AOC Sancerre	Pinot noir. Fin, floral, élancé. Matière précise et droite. Groseille, airelles, poivre de Timut.	51,00€
DOMAINE BLAIN GAGNARD- Côte de Beaune - Famille Blain Gagnard à Chassagne Montrachet Culture Biologique "Chassagne Montrachet" - 2015 - AOC Chassagne Montrachet	Pinot Noir. Matière veloutée, fraîcheur d'ensemble. Fruits rouges frais, cassis, végétal.	51,00€

<p>CLOS MARIE- Pic Saint Loup Françoise Julien et Christophe Peyrus à Lauret - Culture en Biodynamie "Simon"- 2013- AOC Pic St Loup Grenache, Syrah, Mourvèdre. Dense, juteux, ample. Fruits rouges, myrtille, cassis, vanille.</p>	54,00€
<p>DOMAINE DES ROCHES NEUVES- Saumur Champigny - Thierry Germain à Varrains Culture en Biodynamie - Certifié AB et Biodivin "Terres Chaudes" - 2015 - AOC Saumur Champigny Cabernet franc. Droit, précis, frais. Groseille, cerise, cèdre, poivre.</p>	54,00€
<p>DOMAINE JOHAN MICHEL- Cornas - Johan Michel à St Peray - Culture Raisonnée "Cornas" - 2014 - AOC Cornas Syrah. Franc, fruits noirs, fraîcheur, tanins soyeux, digeste et fin.</p>	54,00€
<p>DOMAINE ALAIN CHABANON- Montpeyroux Alain Chabanon à Lagamas - Culture Biologique - Certifié AB "Les Boissières" - 2012 - AOC Languedoc Grenache, Syrah, Mourvèdre. Plein, ample, soyeux. Fruits rouges, végétal, zan.</p>	56,00€
<p>MAS DAUMAS GASSAC- Languedoc - Famille Guibert à Aniane "Daumas Gassac" - 2013 - IGP Saint-Guilhem-le-Désert Cabernet sauvignon. Rubis intense, beaucoup de fruit, épicé, violette, rond. Dynamique et élégant.</p>	59,00€
<p>DOMAINE GAUBY- Roussillon - Lionel Gauby à Calce - Culture en Biodynamie "Veilles Vignes" - 2015 - AOC Côtes du Roussillon Village Mourvèdre, Syrah, Grenache noir, Carignan. Puissant, Fruits rouges, tabac, fumée.</p>	59,00€
<p>DOMAINE MOULIN PEY-LABRIE- Canon Fonsac - Bénédicte et Benoit Hubau à Fonsac Culture Biologique "Moulin Pey-Labrie" - 2005 - AOC Canon Fonsac Merlot, Malbec. Complexité et noblesse du merlot « affiné » plus de 10 ans.</p>	69,00€
<p>DOMAINE DE L'AURAGE- Côtes de Castillon - Caroline et Louis Mitjavile à St Genès de Castillon Culture Raisonnée "Domaine de l'Aurage" - 2007- AOC Côtes de Castillon Merlot, Cabernet Franc. Élégant, cèdre, bois précieux, tabac, fruits noirs type cassis et myrtilles, eucalyptus, poivré.</p>	76,00€

<p>DOMAINE DES ROCHES NEUVES- Saumur Champigny - Thierry Germain à Varrains Culture en Biodynamie - Certifié AB et Biodivin "Franc de Pied" - 2015 - AOC Saumur Champigny Cabernet franc. Fin, racé, droit. Tannins fins, soyeux. Cassis, violette, pivoine, menthe, muscade.</p>	78,00€
<p>DOMAINE CHANTAL LESCURE- Côte de Nuits et Côte de Beaune "Les Bertins" - 2011 - AOC Pommard 1er Cru Pinot Noir. Structuré, ample, précis. Fruits noirs, baies roses, épices.</p>	79,00€
<p>DOMAINE RAYMOND USSEGLIO ET FILS - Châteauneuf du Pape Stéphane Usseglio à Châteauneuf du Pape. - Culture en Biodynamie - Certifié Demeter "Cuvée Impériale" - 2014 - AOC Châteauneuf du Pape Grenache centenaire. Fruits Noirs, sous-bois, épices. Fraicheur, amplitude et plénitude.</p>	84,00€
<p>DOMAINE TEMPIER- Bandol - Daniel Ravier à la Cadière d'Azur - Culture Biologique "La Tourtine"- 2013 - AOC Bandol Mourvèdre, Grenache, Cinsault. Belle densité en bouche et une profonde minéralité. Vin racé, de longue garde.</p>	84,00€
<p>DOMAINE DE L'AURAGE- Côtes de Castillon - Caroline et Louis Mitjavile à St Genès de Castillon Culture Raisonnée "Domaine de l'Aurage" - 2010 - AOC Côtes de Castillon Merlot, Cabernet Franc. Élégant, cèdre, bois précieux, tabac, fruits noirs type cassis et myrtilles, eucalyptus, poivré.</p>	84,00€
<p>DOMAINE GANGLOFF- Condrieu et Côte Rôtie - Yves Gangloff à Condrieu - Culture Raisonnée "Saint Joseph" - 2014 - AOC Saint Joseph Syrah. Ample, volumineux, complexe. Fruits rouges, épices, réglisse.</p>	89,00€
<p>CLOS MAÏA- Terrasses du Larzac Nord - Géraldine Laval à La Vacquerie - Culture en Biodynamie "Le Clos" - 2014 - AOC Terrasses du Larzac Grenache. Profond, dense, velouté. Cassis, mûre, chocolat, tabac blond.</p>	94,00€
<p>DOMAINE AUGUSTE CLAPE- Cornas - Pierre-Marie et Olivier Clape à Cornas - Culture raisonnée "Renaissance" - 2014 - AOC Cornas Syrah. Ample, structuré, complexe. Bourgeon de cassis, mûre, zan, réglisse, olive noire.</p>	95,00€

CLOS MARIE- Pic Saint Loup Françoise Julien et Christophe Peyrus à Lauret - Culture en Biodynamie "Les Glorieuses" - 2012- AOC Pic St Loup Grenache, Syrah. Fin, suave, aérien. Fruits noirs, ardoise, garrigue, épices douces.	99,00€
DOMAINE GAUBY- Roussillon - Lionel Gauby à Calce - Culture en Biodynamie "La Muntada" - 2013 - AOC Côtes du Roussillon Village Syrah, Grenache noir, Carignan. Opulent, structuré, riche. Fruits rouges mûrs, pain grillé, épices.	119,00€
DOMAINE AUGUSTE CLAPE- Cornas - Pierre-Marie et Olivier Clape à Cornas - Culture Raisonnée "Cornas" - 2014 - AOC Cornas Syrah. Riche, puissant, profond. Matière dense, aux tanins civilisés. Fruits noirs, réglisse, violette	119,00€
DOMAINE GANGLOFF- Condrieu et Côte Rôtie - Yves Gangloff à Condrieu - Culture Raisonnée "Barbarine" - 2014 - AOC Côte Rôtie Syrah. Ample, volumineux, complexe. Fruits rouges, épices, réglisse.	124,00€
DOMAINE ROC DE CAMBES ET TERTRE ROTEOEUF- Côtes de Bourg et St Émilion François Mitjavile à St Émilion - Culture en Biodynamie "Roc de Cambes" - 2013 - AOC Côtes de Bourg Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon. Mûr et riche, fraîcheur d'ensemble maîtrisée. Fruits noirs, sous-bois, épices douces.	128,00€
DOMAINE PEYRE ROSE- Languedoc - Marlène Soria à St Pargoire - Culture Biologique "Syrah Léone" - 2006 - AOC Languedoc Syrah, Mourvèdre. Volume, densité, structure. Balsamique, mûre, cassis, épices.	129,00€
DOMAINE ROC DE CAMBES ET TERTRE ROTEOEUF- Côtes de Bourg et St Émilion François Mitjavile à St Émilion - Culture en Biodynamie "Tertre Roteboeuf" - 2013 - AOC St Émilion Cabernet Franc, Merlot. Soyeux, ample, gourmand et profond. Petits fruits noirs, cacao, café, fumée.	348,00€



LES
CHAMPAGNES

MAISON MUMM

«Cordon Rouge Brut»	65,00€
«Rosé»	75,00€
«Brut Sélection»	80,00€
«Blanc de Blancs»	90,00€

MAISON GOSSET

«Grande Réserve»	90,00€
«Blanc de Blancs»	95,00€
«Grand Rosé»	95,00€

CHAMPAGNES HENRI GIRAUD - Vallée de la Marne Claude Giraud à Aÿ - Culture Traditionnelle

«Hommage»	75,00€
«Blanc de Craie»	85,00€
«MV10»	179,00€
«Argonne» - 2004	280,00€

MAISON MOËT & CHAONDON

Dom Pérignon Millésimé- 2006	190,00€
------------------------------	---------

MAISON ROEDERER

Cristal Roederer Millésimé- 2010	240,00€
----------------------------------	---------