





## ROUGE

			<i>au verre</i>	<i>0,5 l.</i>	<i>0,75 l.</i>
<b>2016</b>	<b><u>Charme des Château des Demoiselles</u></b>	<b>Côtes de Provence AOP</b>	<b>3,95 €</b>	<b>15,75 €</b>	<b>20,50 €</b>
	<i>Cépages: Carignan 50% , Syrah 50%</i> La vinification sur le fruit exprime les fruits rouges et les notes de garrigue (thym). Cette souplesse se retrouve en bouche avec un véritable vin de plaisir à boire légèrement rafraîchi en été.				
<b>2015</b>	<b><u>Château des Demoiselles</u></b>	<b>Côtes de Provence AOP</b>			<b>28,95 €</b>
	<i>Cépages: Syrah 75%, Cabernet Sauvignon 25%</i> Avec ses notes de fruits rouges, la Syrah donne un vin puissant et aromatique. L'élevage en barriques d'un an patine ses tanins pour obtenir un vin suave et puissant.				
	<b>2015</b>	<b><u>Domaine la Grange 'Reserve'</u></b>			<b>27,95 €</b>
	<i>Cépages: Grenache Noir, Mourvèdre</i> Epicé, arômes de vanille fondus dans les chaudes notes de fruits des bois. Vin d'une certaine opulence. Final délicat.				
<b>2017</b>	<b><u>Famille Perrin</u></b>	<b>Côte du Rhône, Réserve</b>			<b>20,95 €</b>
	<i>Cépages: 60% Grenache, 20% Mourvedre, 20% Syrah</i> Couleur rubis sombre, avec des reflets violet. Nez intense de cerise et réglisse. En bouche ce vin est bien structuré avec une attaque généreuse, une fraîcheur agréable et des tanins élégants. Ce vin équilibre illustre la Vallée du Rhône sud avec des notes de romarin et de thym. Bel équilibre mêlant les tanins et le gras ; fruits noirs et réglisse.				
	<b>2018</b>	<b><u>Mancura etnia</u></b>	<b>Chili</b>	<b>4,50 €</b>	<b>22,00 €</b>
	<i>Cépage: Carmenère</i> Élaboré à partir de raisins récoltés à la main à température contrôlée, c'est un vin pourpre rubis. Il offre des arômes de mûres et de bleuets avec des notes agréables de café et de chocolat avec une touche de menthe fraîche. La fermentation malolactique de Manoa garantit qu'elle est soyeuse et lisse au goût avec des saveurs de fruits noirs et une longue finale.				
<b>2017</b>	<b><u>Cignomoro 'PepeNero'</u></b>	<b>Italie (Salice Salentino DO)</b>	<b>4,50 €</b>		<b>22,00 €</b>
	<i>Cépage: Primitivo 100 %</i> Très fruité, mûr, fruits rouges, prunes compotée				
<b>2015</b>	<b><u>Château Clou du Pin 'Cuvée Premium'</u></b>	<b>Bordeaux Supérieur AOP</b>			<b>28,95 €</b>
	<i>Cépage: Merlot 100 %</i> Robe rubis soutenu, sombre. Nez plaisant, intense et élégant, notes de fruits noirs sur un fond grillé épicé. En bouche une belle matière, un boisé élégant, des tanins mûrs. Un vin auquel l'élevage a apporté une certaine stature.				
<b>2015</b>	<b><u>Château Sainte Roseline 'Lampe de Meduse'</u></b>	<b>Côtes de Provence AOP (Cru Classé)</b>			<b>34,50 €</b>
	<i>Cépages: Cabernet-sauvignon 20%, Carignan 30%, Syrah 50%</i> D'un rouge pourpre aux reflets grenat, le nez est intense et riche où se côtoient fruits des bois, pruneaux et notes de chocolat. Vif en bouche avec des notes de vanille, il est généreux et montre une grande capacité au vieillissement. Accompagnements : Agneau, gibiers, daube provençale...				



Biodynamique



Bio





Terra Vitis



Vegan



## BLANC

			<i>au verre</i>	<i>0,5 l.</i>	<i>0,75 l.</i>
<b>2017</b>	<b><u>Charme des Château des Demoiselles</u></b>	<b>Côtes de Provence AOP</b>	<b>3,95 €</b>	<b>15,75 €</b>	<b>20,50 €</b>
	<i>Cépage: Rolle 78%, Sémillon 22%</i>				
	La robe est claire et limpide. Le nez fin et intense, mêle des arômes d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche est riche et structurée, soulignée par une finale acidulée. Accompagnements : Apéritif, poissons, viandes blanches...				
<b>2018</b>	<b><u>Château des Demoiselles</u></b>	<b>Côtes de Provence AOP</b>			<b>26,50 €</b>
	<i>Cépage: Rolle 100%</i>				
	Le Rolle révèle encore une fois sa palette d'arômes. Agrumes et fleurs blanches se mêlent avec harmonie. L'élevage en barriques soulignera cette finesse par des notes vanillées et grillées discrètes qui préservent toute la fraîcheur du vin. Accompagnements : Terrine de chèvre frais, cabillaud rôti...				
<b>2018</b>	<b><u>Château Thuerry 'Le Château'</u></b>	<b>Côtes de Provence AOP</b>	<b>5,20 €</b>		<b>25,95 €</b>
	<i>Cépages: Ugni Blanc 77%, Rolle 16%, Sémillon 7%</i>				
	Un vin de caractère, aux notes d'agrumes. Accompagnera apéritif, coquillages ou poissons.				
	<b>2017</b>	<b><u>Domaine la Grange 'Terroir'</u></b>	<b>Languedoc IGP</b>	<b>3,95 €</b>	<b>19,95 €</b>
	<i>Cépages: Viognier 100%</i>				
	Arôme séduisant de pêche mûre et de fruits secs, densité impressionnante, final doux et persistant.				
<b>2018</b>	<b><u>Bischof's leap</u></b>	<b>Nouvelle Zélande (Marlborough)</b>	<b>4,50 €</b>		<b>22,00 €</b>
	<i>Cépage: Sauvignon blanc 100%</i>				
	Vin blanc sec et minérale porté sur le fruits et agrumes.				
<b>2018</b>	<b><u>Famille Perrin</u></b>	<b>Côte du Rhône, Réserve</b>			<b>20,95 €</b>
	<i>Cépage: Grenache blanc, Marsanne, Roussanne, Viognier</i>				
	Un vin remarquablement frais et profond, avec des caractéristiques typiques du Rhône, excellent avec la cuisine méditerranéenne et le sébaste.				
	<b>2017</b>	<b><u>Mancura, Guardian Reserve</u></b>	<b>Chili (Vallée de Casablanca)</b>	<b>4,50 €</b>	<b>22,00 €</b>
	<i>Cépage: Chardonnay 100%</i>				
	Aromes de fruits tropicaux, agrumes et mangues fraîches.				
<b>2017</b>	<b><u>Château Sainte Roseline 'Prestige'</u></b>			<b>19,75 €</b>	<b>24,50 €</b>
	<i>Cépage: Rolle 100%</i>				
	La robe claire est limpide et brillante. Le nez complexe et tout en finesse, mêle les arômes d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche particulièrement complexe allie fraîcheur et gras soutenue par une pointe d'acidité. Accompagnements : Ce vin peut être dégusté seul ou accompagné d'un poisson, de viandes blanches...				
<b>2018</b>	<b><u>Château Sainte Roseline 'Lampe de Meduse'</u></b>	<b>Côtes de Provence AOP (Cru Classé)</b>			<b>30,95 €</b>
	<i>Cépage: Rolle 78%, Sémillon 22%</i>				
	La robe est claire et limpide. Le nez fin et intense, mêle des arômes d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche est riche et structurée, soulignée par une finale acidulée. Accompagnements : Apéritif, poissons, viandes blanches...				





## ROSÉ

		<i>au verre</i>	<i>0,5 l.</i>	<i>0,75 l.</i>	
<b>2018</b>	<b><u>Charme des Château des Demoiselles</u></b>	<b>Côtes de Provence AOP</b>	<b>3,95 €</b>	<b>15,75 €</b>	<b>20,50 €</b>
	<i>Cépages: Carignan 10%, Cinsault 40%, Grenache noir 40%, Syrah 10%</i>				
	Nous avons voulu travailler la fraîcheur et le caractère acidulé et frais des vins rosés. Le nez est composé de notes amyliques et de touches de bonbons anglais. La bouche est à la fois puissante et vive, ce vin de Provence s'appréciera aussi bien en apéritif que lors de vos repas d'été.				
<b>2018</b>	<b><u>Château des Demoiselles</u></b>	<b>Côtes de Provence AOP</b>			<b>26,50 €</b>
	<i>Cépages: Carignan 3%, Cinsault 5%, Grenache 37%, Mourvèdre 39%, Rolle 20%, Syrah 4%</i>				
	La robe est pâle et saumonée. Le nez complexe dévoile des arômes d'épices, de fruits rouges et d'agrumes. Ces arômes, que l'on retrouve en bouche, créent un équilibre entre finesse et rondeur.				
	Accompagnement : Apéritif, rougets poêlés, sushis, plats asiatiques				
<b>2018</b>	<b><u>Château Thuerry 'Les Abeillons'</u></b>		<b>5,20 €</b>		<b>25,95 €</b>
	<i>Cépages: Cinsault 17 %, Grenache 53 %, Syrah 30 %</i>				
	Rosé friand et fruité, finesse et équilibre. A déguster en apéritif, sur une cuisine provençale				
<b>2017</b>	<b><u>Château Sainte Roseline 'Prestige'</u></b>	<b>Côtes de Provence AOP</b>		<b>18,75 €</b>	<b>24,50 €</b>
	<i>Cépages: Cinsault, Grenache, Syrah</i>				
	La robe claire est limpide et brillante. Le nez intense marie des notes de fruits rouges, teinté de bonbons anglais. L'attaque en bouche est vive et fait place à une belle longueur qui exprime la fraîcheur des vins rosés de Provence.				
	Accompagnements : Ce vin peut être dégusté seul ou accompagné d'un poisson, de viandes blanches...				
<b>2017</b>	<b><u>Château Sainte Roseline 'Lampe de Meduse'</u></b>	<b>Côtes de Provence AOP (Cru Classé)</b>			<b>30,95 €</b>
	<i>Cépages: Carigan, Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Role, Syrah, Tibouren</i>				
	Sa robe claire est légèrement saumonée. Le nez complexe et intense révèle des notes d'agrumes, de fraise et de fruits exotiques. La bouche persistante s'équilibre entre rondeur et fraîcheur.				
	Accompagnements : Apéritif, poissons grillés, salades d'été, viandes blanches...				



## CHAMPAGNE / MOUSSEUX

		<i>au verre</i>	0,375 l.	0,75 l.	magnum1,5 l.
<b>Henri Abelé</b>	<b>Champagne</b>	<b>10,50 €</b>	<b>34,50 €</b>	<b>60,50 €</b>	<b>126,50 €</b>
<i>Cépages: 40% Chardonnay 35% Pinot Noir 25% Pinot Meunier</i>					
Nez séduisant et gourmand qui s'ouvre sur des notes florales d'acacia et d'aubépine et se poursuit sur des accents fruités de pêche et d'abricot. Un parfait compagnon de l'apéritif et des débuts de repas.					
<b>Les Vignerons de Saint Romain</b>	<b>Vin mousseux de qualité</b>	<b>4,00 €</b>		<b>18,95 €</b>	
<i>Brut Blanc de bLancs, Méthode Traditionnelle</i>					
Doux, moyennement corsé, avec la mousse douce					
<b>Rosé Caveau Saint Romain</b>	<b>Vin mousseux rosé</b>	<b>4,00 €</b>		<b>18,95 €</b>	
<i>Méthode Traditionnelle</i>					

## DESSERT

		<i>au verre</i>	0,375 l.		
<b>2015 Vina Morandé 'Vendanges tardives'</b>	<b>Chili (Vallée de Casablanca)</b>	<b>5,95 €</b>	<b>27,95 €</b>		
<i>Cépage: Sauvignon Blanc 100%</i>					
Plein de parfum avec des notes séduisantes de pêche, d'abricot.					
Très complet avec goût, légèrement épicé, doux comme le miel et un arrière-goût intense.					