

Vins blancs

75cl

Bourgogne

**Givry – Domaine Ragot – 2022** **54€**

*Traditionnelle / Chardonnay / Bon compromis entre le fruité du chardonnay et une belle vivacité ; belle longueur*

**Saint Véran – Domaine des Correux – 2022** **43€**

*Raisonnée / Chardonnay / Sec, agrumes et fruits à coques*

**Chablis – Domaine Angst – 2023** **51€**

*Raisonnée / Chardonnay / Minéral, bouche tendue, agrumes*

**Côtes de Beaune – St Romain – Prémieux – 2020** **74€**

*Bio / Chardonnay / Généreux, bouche ample, brioché*

**Fixin – Côte d'or – Huguenot – 2021** **82€**

*Conversion bio / Chardonnay / La bouche est ample et ronde, elle amène sur une belle trame minérale, tout en longueur*

Alsace

**Cuvée de l'Ours – Charles Frey – 2022** **41€**

*Biodynamie / Pinot gris / Fruits confits ; cannelle et muscade*

Vins blancs

75cl

Sud-Ouest

**Côte d'Heux – IGP Côte de Gascogne – Chiroulet – 2021** **31€**

*HVE / Gros Manseng / Blanc sec, bouche fruitée, complexe et caractère*

**Les Reys Naissance – Domaine TerraDieda – 2023** **32€**

*Nature / Sémillon / 3 jours de macération ; vin sec, riche, ample ; fruits et fleurs blanches*

**Grains Nature – Domaine Quissat – 2023** **38€**

*Nature / Petit et gros Manseng / Sans soufre et aucun intrant ; vin doux et fruité, bel équilibre de sucre et acidité*

Languedoc

**Fleur de Sel – Vignobles David – 2023** **36€**

*Vegan / Chardonnay, Grenache gris / Robe jaune, gourmand, arômes beurrées*

**Pulp – Château Vieux Moulin – 2022** **38€**

*Nature / Grenache gris / Vin orange, agrumes, acidité avec peu de tanins*

Beaujolais

**Viognier – Domaine Jambon – 2023** **29€**

*Conversion Bio / Viognier / Fruits de la passion, abricots et oranges*

Vins blancs

75cl

Loire

**Muscadet Prestige – Château de la Bretonnerie – 2021** 33€

*Raisonnée / Melon de bourgogne / Fût de chêne, léger gras*

**Quincy – Domaine du Coudray – 2022** 40€

*Bio / Sauvignon / Bouquet de fleurs ; poire et agrumes*

**La Naine Blanche – Grandes Espérances – 2020** 38€

*Terra Vitis / Chardonnay / Agrumes et fruits à noyaux*

**Cour Cheverny – Luc Percher – 2021** 56€

*Bio / Romorantin / arômes de miel ; agrumes, fleurs blanches*

**Silex – Jacky Preys – 2022** 30€

*Raisonnée / Sauvignon blanc / Vin sec mais très floral*

**Sauvignon – Valérie Forgues – 2022** 41€

*Bio / Sauvignon blanc / Sec et très aromatique aux notes exotiques*

**Entremêlés – Valérie Forgues – NM** 49€

*Bio / Orbois et Chenin / Vieux cépages plantés ensemble, délicat avec une belle longueur*

Vins blancs

75cl

Gard

**Gourmandi'Nages – Château de Nages – NM** 35€

*Bio / Viognier, Roussanne, Colombar / Léger moelleux*

Ardèche

**Que Sa Quo – Domaine Salel Renaud – 2022** 35€

*Bio / Viognier / Elevage en vieilles barriques, très frais et bien équilibré*

Rhône

**Côte du Rhône – Chateau Cohola – 2022** 33€

*Bio / Viognier, Roussanne, Clairette / Arômes de pêche et abricot sec*

Catalogne/Espagne

**Textura – Appellation Terra Alta – Jordi Miro – 2023** 31€

*Nature / Grenache Blanc / Vin précis et profond ; arômes de pomme, citron et noisette ; belle tension*

**Xarel.lo – Appellation Penedès – Loxarel – 2021** 40€

*Biodynamie / Xarel.lo / Vinification en amphore ; élu parmi les meilleurs Xarel.lo d'Espagne ; vin gastronomique complexe et raffiné*

Vins rosés 75cl

Provence

**Roquerousse – Calavon – 2022 32€**

*Bio / Grenache, Vermontino, Syrah / Léger et fruité, fraîcheur*

Gard

**Liberty'Nages – Château de Nages – NM 28€**

*Bio / Grenache, Merlot, Syrah / Un concert de fraises et de cassis*

Vins rouges 75cl

Bordelais

**St Emilion Grand Cru – Château Ascumbas – 2015 79€**

*Raisonnée / Merlot, Cabernet franc / Le joyau du domaine*

**Graves – Château de Portets – 2020 37€**

*Traditionnel / Cabernet-Sauvignon, Merlot / Nez merveilleux, bouche franche et gourmande*

Vins rouges 75cl

Loire

**Naine Rouge – Grandes Espérances – 2020 38€**

*Terra Vitis / Pinot noir / Tendre, fruité et expressif*

**Chinon, Les Perruches – Lambert – 2021 39€**

*Biodynamie / Cabernet franc / avec des tannins très fins*

**Le Piloris – Jacky Preys – 2022 32€**

*Raisonnée / Pinot noir / Vin léger ; des fruits rouges*

**Apatride – Domaine Chavelot – 2021 38€**

*Nature / Pinot noir et Gamay / Elevage en cuve 11 mois ; vin frais et fruité légèrement tannique, bel équilibre*

Beaujolais

**Brouilly – Domaine Jambon – 2023 31€**

*Conversion Bio / Gamay / Fruits rouges et légèreté*

Bergerac/Loire (assemblage de 2 vins de copains en Loire et Sud-ouest)

**MerliMerlo GreliGrelo – Domaine Baraut – 2022 37€**

*Nature / Grolleau et Merlot / Fruité, gourmand et léger*

Vins rouges

75cl

Bourgogne

**Givry – Domaine Ragot – 2022**

**54€**

*Traditionnel / Pinot noir / Exprime la richesse du terroir*

**Coteaux Bourguignons – Moillard Grivot – 2021**

**33€**

*Traditionnel / 50/50 Gamay Pinot noir / Léger, souple ; persistance*

**Côtes de Nuits Village – Château de Prémieux – 2022**

**74€**

*Bio / Pinot noir / Longueur en bouche ; Arômes de fruits noirs*

**Bourgogne Côte d'Or – Domaine Huguenot – 2022**

**51€**

*Traditionnel / Pinot noir / Arômes de cassis, mûres et épices*

**Gevray Chambertin – Côte de Nuits – Huguenot – 2022**

**107€**

*Conversion bio / Pinot noir / Fraicheur et finesse, bouche soutenue*

**Volnay 1<sup>er</sup> cru – Côte de Beaune - Carillon – 2021**

**160€**

*Traditionnel / Pinot noir / Grand vin de bourgogne*

Vins rouges

75cl

Vaucluse

**Vaqueyras – Domaine de Verquière – 2023**

**50€**

*Bio / Grenache, Syrah, Cinsault / équilibré, tanins légers ; mûre, cassis et réglisse*

**Méditerranée – Daumen – 2021**

**37€**

*Biodynamie / Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan /*

*Des fruits et du caractère / bien travaillé*

Sud-Ouest

**Fer – Domaine Quissat – 2021**

**34€**

*Nature / Fer Servadou / Sans soufre et aucun intrant, vin léger et un peu épicé, arômes de cassis.*

Catalogne/Espagne

**Ruella – Appellation Priorat – Balaguer I Cabré – 2021**

**45€**

*Biodynamie / Grenache / Sur les sols d'ardoise mythiques ; texture délicate, arômes de fruits rouges ; très frais.*

Vins rouges

75cl

Rhône

**Le Renard – Les Grandes Terres – 2022** **34€**

*Bio / Syrah, Grenache, Carignan / La bouche est souple, ronde ; les tanins fins et belle longueur en finale*

**Châteauneuf-du-pape – Chateau Cohola – 2010** **99€**

*Raisonnée / Syrah, Grenache, Mourvèdre / top qualité/prix*

**Cornas – L'amphore d'Or Barcillants – 2019** **83€**

*Raisonnée / Syrah / Puissant, notes de poivre*

**Saint Joseph – Les vins de Vienne – 2022** **51€**

*Raisonnée / Syrah / Pour les amoureux du Rhône; gourmand*