

LES VINS

Les vigneron et vigneronnes avec lesquels nous travaillons sont tous en Agriculture Biologique

BULLES

Vouvray brut “Méthode Traditionnelle” 2014 Domaine Vincent Carême 35 €
Grand spécialiste de la bulle de Vouvray, Vincent Carême nous régale une fois de plus avec sa Méthode Traditionnelle impeccablement réalisée sur ses beaux terroirs de Vernou-sur-Brenne. Comme aurait dit Rabelais, elle vous “resjouira le cœur”

Champagne « Cuvée Blanc de Noirs » Maison Fleury 80 €
Ce Champagne blanc réalisé à partir de grappes noirs est la cuvée emblématique de la maison Fleury. C’est un champagne plein de gourmandise et de générosité

ROSES

IGP Terre de Camargue Rosé « Pauline » 2017 Domaine de Beaujeu 25 €
Issue du cépage Caladoc, croisement du Grenache Noir et du Côt, « Pauline » est très élégante avec sa robe pâle aux reflets pétale de rose. Son parfum de cerise et fraise donne envie d’embrasser sa bouche que l’on soupçonne fraîche et pure. Pauline, tu vas certainement nous séduire dès le premier verre !

IGP d’Oc Rosé « Cinsault-Grenache » 2017 Mas de Jules 25 €
Le voici, le voilà le beau rosé de l’été ! De l’apéro du midi jusqu’à la tombée de la nuit, il vous rafraîchira. Les belles notes acidulées viendront titiller vos papilles assoiffées.

BLANCS

Vin de France « Souvignier-Muscaris» 2017 Domaine de la Colombette 25 €
En Languedoc, François Pugibet et son fils Vincent sont de véritables pionniers : de la désalcoolisation, de la conduite en buisson naturel et de la plantation de cépages résistants qui n’ont pas besoin d’être traités contre les maladies (aucun produit chimique depuis cinq ans). Peu alcoolisée cette cuvée est dans ce cas. Une superbe robe jaune légèrement dorée, un bouquet fruité et vif, une bouche fraîche et souple, tout concourt à donner un vin digeste à la forte personnalité.

IGP Côtes de Gascogne « Les 4 cépages » 2017 Domaine de Pajot 29 €
35% de Sauvignon, 35% de Colombard, 20% d’Ugni Blanc et 10% de Gros Manseng composent cette cuvée suave, ronde et élancée. Son bouquet de fruits exotiques et son amabilité la prédisposent à l’apéritif.

Muscadet Le « Clos des Grands Primos 2017 Domaine Bedouet 29 €
Un muscadet Sèvre et Maine sur lie élégant, fruité et sec en même temps. Parfaitement équilibré, c’est un vin de plaisir.

Mâcon Bray « Le Mouton Blanc » 2016 La Vigne Mouton 39 €
Il possède un nez fabuleux, une harmonie et une profondeur extraordinaires. Encore une fois, le travail à la vigne est payant et se retrouve intégralement dans les raisins puis les vins. Chapeau bas !

Saumur Blanc "Jurassique" Domaine le Pas Saint Martin 39 €
Concentration, élevage et jolie minéralité. Vous pouvez, vous régaler de ce sain et joyeux breuvage

Touraine Sauvignon "Les Devants de la Bonnelière" 2017 Domaine Plouzeau 29 €
Le Château Bonnelière appartient depuis 1846 à la famille Plouzeau. Le vignoble a été repris en 1998 par Marc Plouzeau qui le aussitôt converti en agriculture biologique. Il est aujourd'hui d'une surface totale de 34 ha et est situé sur les communes de Chinon, Ligré et la Roche-Clermau

Anjou Blanc Tendre "Bon Bec" 2017 Domaine Le Pas Saint-Martin 29 €
Au domaine Le Pas Saint-Martin, Laurent Charrier et son équipe vendangent tardivement les dernières parcelles de Chenin. Le "Bon Bec" est une merveille d'équilibre et de douceur sans équivalent dans la production ligérienne. Tendre et acidulé.

ROUGES

AOP Faugeres « Lou Cazalet » 2017 Domaine Saint Antonin 29 €
Grenache et Carignan dominants, Syrah et Mourvèdre. La cuvée est issue d'un assemblage de vieilles vignes implantées sur les communes de Cabrerolles, Autignac et Laurens.

Chinon « Les Galets » 2017 Domaine Plouzeau 31 €
Le Chinon ne se prend pas toujours au sérieux. C'est le cas de ce vin très séduisant par ses arômes de fruit frais et d'épices. Une fois en bouche, le décor est là. Beaucoup de fruits et de fraîcheur...

Bourgueil « Merci la vie » 2015 Domaine de l'oubliée 38 €
Ce vin est vinifié partir de cabernet franc dans le pur respect de la tradition, sans aucun apport de produits œnologiques. Cette cuvée est fermentée uniquement à partir de ses levures naturelles. Elle subit une macération carbonique de 3 semaines, puis un élevage en cuve. Elle est légèrement filtrée avant la mise en bouteille.

Bourgogne « Pinot Noir » 2014 Domaine Jean-Pierre et Michel Guyon 48 €
La qualité maniaque du travail à la vigne et le savoir-faire magique de la vinication en vendange entière de Jean-Pierre. Vous serez émus en débouchant ce fabuleux flacon

Saint-Emilion Grand Cru 2014 Château Riou de Thailas 48 €
Ce petit cru de trois hectares à Saint-Emilion possède des tannins soyeux et velouté. La bouche, charnue et dense, riche et concentrée, équilibrée et savoureuse va vous émerveiller. Ce charme et cette délicatesse sont l'aboutissement d'une viticulture minutieuse et vertueuse.

Cozes Hermitage « Beaumont » 2017 Domaine Les Bruyeres 38 €
Le robuste David Reynaud, bon vivant et adepte de la nature a choisi de conduire les vignes familiales selon les principes de la biodynamie. Le cépage Syrah, l'âme de son appellation, est travaillé avec passion.

AU VERRE

Vin du moment 6 €