

ROUGE



VDP du Pays de L'Hérault

Domaine Mas des Quernes

Cuvée Le Blaireau 33€

*Jolie rondeur en bouche, frais, dense, structuré.
100% vieux Carignan*

IGP Côtes de Gascogne

Domaine de Pajot

Cuvée Bétoulin 5.5€ 27€

*Son nom est celui d'une parcelle du Domaine
Fruité et léger.
Merlot, Cabernet-Franc*

AOP Côtes de Brulhois

Domaine de Ponthet

Cuvée Eclats de fruits 5.5€ 27€

*Ce vin à la robe grenat est très aromatique, charnu avec un respect du fruit intact.
Merlot, Tannat*

AOP Gaillac

Domaine du Moulin

Cuvée Réserve 27€

*Tanins fins et légers qui lui donnent tout son équilibre
Duras, Syrah*

AOP Saint Chinian

Domaine Benoni

Cuvée Prestige 33€

*Un fond légèrement boisé et adossée à des tanins bien présents mais sans dureté
Syrah, grenache et mourvèdre*

AOP Limoux rouge

Les Vins d'Arthur et Adrien

Lot « 11 » 31€

*Attaque franche, les fruits rouges mûrs dominent. Les tanins sont adoucis par l'élevage en barrique.
Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache et Syrah*

AOP Grès de Montpellier

Château Roumanières

Cuvée Le chant des Pierres 32€

*Puissant, rond, très gras, avec une belle matière
Syrah et le Mourvèdre*

AOP Madiran

Domaine Damien

Cuvée tradition 29€

*Les arômes sont denses, épicés et de fruits mûrs
Tannat, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon*

AOP Fronton

Domaine Roumagnac

Ô grand R 5.5€ 28€

*Un caractère velouté et suave, aux notes de fruits mûrs.
Négrette, Cabernet Sauvignon*

Vins des Amis



IGP CÔTES CATALANES

Domaine AURIOL

5.5€ 28€

*PREMIUM VIEILLES VIGNES CARIGNAN 50 ANS D'ÂGE
Puissant sur des notes de petits fruits noirs confiturés et d'épices*

BLANC



IGP Côtes de Gascogne

Domaine de Pajot

Cuvée 4 Cépages 5.5€ 27€

*Attaque fraîche, avec une belle persistance aromatique
Colombard, Ugni Blanc, Sauvignon Blanc et Gros Manseng.*

Cuvée Noisette (doux) 6€ 29€

*Un vin à la robe jaune paille, fruité, sucré, mais qui reste très bien équilibré.
Gros manseng*

Vin de France

Domaine de la Colombette

Cuvée « R » 6€ 30€

*Un vin blanc gourmand, vif et frais. Attaque franche avec des arômes de pêche et de fruits exotiques. Les parfums de fleurs blanches se mêlent aux saveurs citronnées pour une finale toute en légèreté
Sauvignier Gris, Muscaris*

IGP Comté Tolosan

Les Vignobles Alain Gayrel

Cuvée Isatis 5€ 25€

*Vin blanc sec offrant une robe d'un or pâle et brillante, sur des notes de fleurs blanches.
Mauzac, Sauvignon*

AOP Gaillac

Domaine du Moulin

Méthode Gaillacoise ou Ancestrale 7€ 35€

*Le brut méthode gaillacoise développe des arômes de pomme verte. L'effervescence de la méthode gaillacoise se caractérise par des bulles très fines et régulières.
Mauzac*

« Il y a un lien très étroit entre le flacon, l'endroit, le moment et les gens avec qui vous le dégustez. »

Eric Revel

ROSE

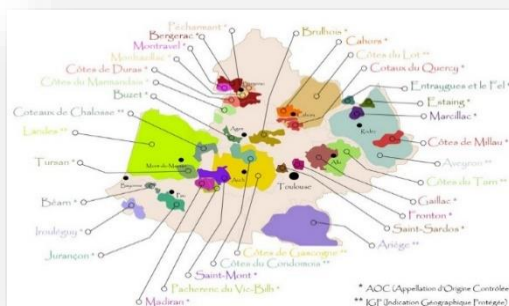


IGP Comté Tolosan

Domaine de Gayrel

Cuvée Isatis 5€ 26€

*La cuvée Isatis rosé offre une robe d'un beau rose pâle et limpide. Le nez est sur des petits fruits rouges. En bouche, on retrouve la cerise bigarreau, les fraise des bois, et beaucoup de tendresse avec 8 grammes de sucres résiduels.
Isatis rosé est un vin friand
Syrah, Brancol*



* AOC (Appellation d'Origine Contrôlée)
** IGP (Indication Géographique Protégée)