

### Les Rouges

**Cahors – AOP Saint Sernin « Malbec de Galets »** 18,00 €

Malbec (90%) et Merlot (10%). Robe rouge sombre aux reflets violets. Arômes de fruits rouges très mûrs au nez, souplesse et rondeur en bouche. Vin très frais bien équilibré recommandé avec les grillades, les viandes blanches, le fromage et les mets épicés.

**Cahors – AOP Lo Domeni « Le Clos » 2015** 19,00 €

Domaine en transition écologique depuis 4 ans. Malbec 100 %. Abondance de fruits rouges au nez, tanins soyeux aux arômes de fruits noirs et de mûres en bouche. Recommandé avec la charcuterie et les viandes rouges.

**Cahors « Chambert Gourmand 2014 »** 26,00 €

Vin produit en biodynamie sur des calcaires blancs et durs et poches argileuses. Mélange de Malbec (70%) et de Merlot (30%). Robe pourpre vif et éclatant. Arômes de fruits noirs et violets au nez, soyeux en bouche. Conseiller en apéritif, avec une grillade ou des Tapas.

Bio

**Pays d'OC – IGP « Domaine de l'Horloge » 2015** 13,50 €

Vin cultivé sur des terrasses argileuses exposées plein sud. Robe rouge rubis intense. Fruits noirs, réglisse et épices au nez, Tanins soyeux et fondus, belle rondeur en bouche.

**Lubéron – AOP « La Ciboise »** 17,00 €

Mélange de grenache noir et Syrah. Robe Grenat profond. Complexe et fin à base de fruits noirs au nez, tanin soyeux, note de réglisse et grande fraîcheur en bouche. Parfait pour accompagner les viandes.

**Pic Saint Loup – AOP « La gravette Tourtourel » 2016** 22,00 €

Mélange de Syrah (60 %) et de Grenache (40%) élevé sur un sol de gravette unique en Languedoc. Robe soutenue aux reflets grenat. Très aromatisé au nez, notes de garigue, réglisse et olives noires, minéralité et tanins discrets en bouche. Conseiller à l'apéritif, avec les viandes mijotées et le fromage.

**Saint Nicolas de Bourgueil – AOP « Marie Dupin » 2014** 26,50 €

Cabernet Franc cultivé sur des sols sableux au réchauffement rapide des bord de Loire. Robe rubis profond aux reflets violets. Notes gourmandes de cerise, de prune et de violette au nez enrichies de poivron rouge et d'épices douces en bouche. Accompagne la charcuterie, les salades et les viandes blanches et rouges.

**Médoc Cru Bourgeois – AOP « Château Gêmeillan 2012 »** 35,50 €

Vin cultivé sur des terres graves superficielles au sous-sol argileux. Mélange de Cabernet Sauvignon (45%), Merlot (47%) et de Cabernet Franc (5%). Robe rouge rubis. Fruits frais et arômes grillés au nez, douceur et fraîcheur en bouche. Une étoile au guide HACHETTE 2016.

### Les Blancs

**Côte de Gascogne – IGP « Hauts de Montrouge »** 11,00 €

Robe Jaune pâle au reflets verts, note de pamplemousse et de citron au nez, agrumes, nectarine et pêche blanche en bouche. Conseiller en apéritif et pour accompagner le poisson.

**Côte du Lot – IGP Saint Sernin « Mirliflore »** 14,50 €

Blanc sec 100% Chardonnay élevé en première terrasse. Recommandé à l'apéritif, pour accompagner les poissons, les viandes blanches et le fromage.

**Côte de Duras – AOP « Premier Grain de Berticot 2016 »** 19,50 €

Un vin du Sud-Ouest confectionné à Landerrouat Duras par les vignerons soucieux de protéger l'environnement. Mélange de Sauvignon (89 %), de sémillon (7%) et de Muscadelle (4%), Robe jaune vieil or, Arômes puissants d'agrumes et de fruits exotiques au nez et de mangue en bouche. Conseiller avec les volailles et les poissons.

Bio

### Les Rosés

**Cahors « Chambert Gourmand 2015 »** 23,50 €

Vin produit en biodynamie, mélange de Malbec (70%), Merlot (20%) et Chardonnay (10%). Fruits rouges et agrumes au nez. Conseiller en apéritif, avec une grillade ou des Tapas

Bio

**Côte de Provence – AOP « Esprit de Gassier » 2017** 24,50 €

Mélange de Syrah, Cinsault et Grenache élevés sur des sols pauvres et peu profonds, formés de calcaire et de grès. Vendange nocturne pour préserver les arômes de lychee et de fruits exotiques spécifiques à ce vin.

### Les Bulles

**Crémant de Cahors « Gaudon Exception »** 19,00 €

Vin effervescent de Cahors. Malbec récolté très tôt vinifié comme un blanc. Robe jaune claire et brillante. Fruité au nez, bulles fines et parfums d'agrumes en bouche.

**Champagne « Marquis de Pomereuil » Brut** 50,00 €

Pinot noir (33%), Pinot Meunier (33%) et Chardonnay (33%). Arômes de sous-bois, de fruits secs et de pêche blanche. Très fruité en bouche, note de miel au final.