

rouges

	verre	75 cl.
GÉRARD BERTRAND - 6ème sens ^(bio) Syrah, merlot, sauvignon, grenache. Parfums de fruits rouges, tanins fins et soyeux. IGP Pays d'Oc	3,5€	17€
SARRAT DE GOUNDY - Saisonniers Grenache, Syrah. Du fruit, gourmand et plein de fraîcheur. IGP Pays d'Oc	3,5€	18€
DOMAINE DE GAYDA - Flying solo ^(bio) Grenache, Syrah. Un vin aux accents sudistes, avec ses notes épicées et sa bouche juteuse. IGP Pays d'Oc	4,5€	21€
GÉRARD BERTRAND - Change ^(bio) Merlot. Souple et aromatique aux notes d'épices. IGP Pays d'Oc		22€
CLOS DES VINS D'AMOUR - Munt ^(bio) Grenache Noir, Carignan Joli vin rouge pour les belles soirées d'été. VDF		25€
MAS DE DAUMAS GASSAC - Elise Syrah, merlot Léger et fruité, tanins souples et veloutés. IGP Pays de l'Hérault		25€
COMBE DES DUCS - Pierres de mer Syrah, grenache, mourvèdre, carignan. Complexe et puissant, rond et tannique. AOP Crape		26€
MAISON LAURENT MIQUEL - Solas ^(bio) 100% Pinot noir. Sensation naturelle et organique. IGP Pays d'Oc		26€
GERARD BERTRAND - Chouchou Syrah, Grenache. Vin puissant, fruité et épicé. AOP La Crape		26€
MAS DES CAPRICES - R.A.S, rouge à siroter ^(nature) Mourvedre, Carignan, Grenache noir. R.A.S comme Rouge. A Siroter, un brin canaille, attablés entre copains. IGP.Pays d'Oc		27€
OLLIEUX ROMANIS - Les Indigènes ^(nature) 100% cinsault. Fraîcheurs et légers tanins. VDF		27€
YOHANN MORENO - Ribos ^(nature) Carignan, grenache, syrah, mourvèdre. Tanins souples belle fraîcheur. VDF		27€
CHÂTEAU VIEUX MOULIN - Terre d'Eole ^(nature) Carignan, Cabernet Sauvignon Un vin bien équilibré, très fruité. VDF	6€	28€
CHÂTEAU LA BARONNE - Juste le rouge ^(nature) Grenache gris, Mourvèdre éclatant, gourmand, vif, dynamique. VDF		29€
CLOS DES VINS D'AMOUR - Préliminaires ^(nature) Mourvèdre Une explosion de fraîcheur et de fruits. VDF		29€
YOHANN MORENO - GS ^(nature) Grenache, syrah Léger et fruité, texture suave et notes épicées. VDF		29€
CHEMIN D'APRES - Chemin d'après Syrah, Grenache. Vin puissant, fruité et épicé. AOP La Crape		29€
CHÂTEAU CAPITOUL - Rocailles ^(hve) Syrah, grenache, carignan, cinsault. Racé et puissant, bouche fine et fraîche. AOP La Crape		31€
JEAN-BAPTISTE SENAT - Arbalètes et coquilecot ^(nature) Grenache noir, Grenache gris, Picpoul noir, Counoise, Terret noir. Beaucoup de fraîcheur et de fruits. IGP Pays d'Oc		31€
DOMAINE LES PORTES - Le Petit Bonheur ^(biodynamie) 100% carignan Fruité, longueur en bouche. VDF		33€
GÉRARD BERTRAND - Castellum Merlot, cabernet, malbec, marselan. Rond en bouche, tanins soyeux, fondus et épicés. IGP Cité de Carcassone		51€

blancs

	verre	75 cl.
GÉRARD BERTRAND - 6ème sens ^(bio) Sauvignon, chardonnay, viognier, grenache. Acidité et fraîcheur, notes de fruits exotiques et agrumes. IGP Pays d'Oc	3,5€	17€
SARRAT DE GOUNDY - Saisonniers Chardonnay. C'est un vin de copains. IGP Pays d'Oc	3,5€	18€
SAINT MARTIN DES CHAMPS - Cri ^(moelleux) Colombard, Ugni blanc. Un vin entre deux eaux... onctuosité et fraîcheur. IGP Pays d'Oc	4€	21€
DOMAINE DE GAYDA - Flying solo ^(bio) Grenache Blanc, Viognier. Une petite bombe de fraîcheur. IGP Pays d'Oc	4,5€	21€
COMBE DES DUCS - Viognier Viognier. Crémeux et riche, légèrement muscaté. IGP Pays d'Oc		22€
GÉRARD BERTRAND - Change ^(bio) Sauvignon Pur et équilibré, notes d'agrumes. IGP Pays d'Oc		22€
COMBE DES DUCS - Douceur Bourboulenc ^{moelleux} Bourboulenc Puissant et frais aux arômes de fleurs et de fruits IGP Pays d'Oc		25€
MAS DE DAUMAS GASSAC - Faune Viognier, chardonnay. Sec, souple et fruité. IGP Pays de l'Hérault		25€
CLOS DES VINS D'AMOUR - Mar ^(bio) Grenache Blanc, Maccabeu. Vins d'amour... pour l'amour du vin. VDF		26€
MAISON LAURENT MIQUEL - Solas Viognier. Un vin solaire, gourmande et délicat. IGP Pays d'Oc		26€
GÉRARD BERTRAND - Art de Vivre Clairette. Frais, élégant et harmonieux, notes de pêche et poire AOP Clairette du Languedoc / Adissan		26€
ST MARIE DES CROZES - Le Touriste ^(biodynamie) 100% albarino Fraîcheur et tension, vin fruité puis salin. IGP Pays d'Oc		27€
CLOS DU GRAVILLAS - Happy ^(nature) Muscat, Terret. Un vin qui rend happy ! VDF		27€
OLLIEUX ROMANIS - Les Indigènes ^(nature) 100% chardonnay. Bel équilibre d'agrumes, de pêche tout en fraîcheur. VDF		27€
SARRAT DE GOUNDY - Le Marin ^(ag) Bourboulenc, Grenache Blanc , Viognier, Macabeo, Roussanne. Du soleil dans le verre. AOP La Crape		29€
CLOS DE MANZOTTE - Maman Poule Chardonnay, Sauvignon. Bouche gourmande et charnue avec une bonne acidité. IGP Pays d'Oc		29€
CHÂTEAU CAPITOUL - Rocailles ^(hve) Bourboulenc, marsanne, grenache, roussanne, viognier. Accents iodés, fraîcheur et longueur en bouche. AOP Crape		31€
YOHANN MORENO - En s'amusant ^(nature) Grenache gris et blanc Joli blanc frais et gourmand VDF		37€
COMBEL LA SERRE - Eléphant blanc ^(nature) Sauvignon, Vermentino. Un vin blanc de plaisir. VDF		37€
CHÂTEAU LA BARONNE - Vermentino NW ^(nature) Vermentino. Un très joli vin blanc sec qui nous a beaucoup séduits, par sa tension et la pureté de son fruit. VDF		40€
CLOS REAL - Clairette Clairette blanche. Vins frais et minéral. AOP Côtes de Provence		41€
JEAN-B. SENAT - Aux Amis de ma Soeur ^(nature) Grenache Blanc, Grenache Gris, Chenin. Délicieux pour commencer un repas ou pour l'apéro. IGP Pays d'Oc		43€
DOMAINE LES PORTES - Les Portes ^(biodynamie) 100% Roussanne Rondeur et volupté, un grand vin blanc. VDF		49€

rosés

	verre	75 cl.
GÉRARD BERTRAND - 6ème sens ^(bio) Grenache, cinsault, syrah. Aromes de fruits, agréable et acidulé. IGP Pays d'Oc	3,5€	17€
SARRAT DE GOUNDY - Saisonniers Cabernet, Cinsault. Le temps d'un été. IGP Pays d'Oc	3,5€	18€
CAVE DE GRUISSAN - Le sens des étangs ^(bio) Cinsault. Fruité et frais IGP Aude		18€
COMBE DES DUCS - Les Pierres Blanches Syrah, grenache, mourvèdre. Intense, belle fraîcheur équilibrée et finale opulente. AOP Languedoc		21€
DOMAINE DE GAYDA - Flying solo ^(bio) Grenache, Cinsault. Un bon rosé bien rafraîchissant. IGP Pays d'Oc		22€
CHEMIN D'APRES - 2 Chemins Merlot, Cinsault, Grenache. Vin frais et expressif. Bouche gourmande. IGP Terres du midi		22€
ANNE DE JOYEUSE - Alta ^(hve) Syrah, Malbec, Cinsault. Le rosé haute couture à la française. IGP Pays d'Oc	4,5€	22€
GÉRARD BERTRAND - Gris Blanc Grenache. Frais et minéral. IGP Pays d'Oc	4,5€	23€
CLOS DES VINS D'AMOUR - Tram ^(bio) Grenache noir, Syrah. Fruits rouges et bouche gourmande. VDF		25€
CHÂTEAU VIEUX MOULIN - Comme un Dimanche ^(nature) Cinsault, Grenache, Syrah Un rosé frais et profond. AOP Corbières		27€
COMMANDERIE DE PEYRASSOL #Lou ^(bio) Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Vermentino. Un cocktail de fruits. Aop cotes de provence		29€

orange

GÉRARD BERTRAND - Orange Gold Chardonnay, viognier, grenache, marsanne, mauzac, muscat. Fraîcheur aromatique, suave et fine, pointe amère. VDF	27€
---	------------

bulles

CLOS DES VINS D'AMOUR - Viu ^(Petnat nature) Vermentino. Viu : la célébration du vivant en Catalogne Nord. VDF	31€
CLOS DU GRAVILLAS - Jour de Teuf ^(Petnat nature) Muscat Pétillant fruité et acidulé. VDF	36€
MAISON ANTECH - Cuvée Eugénie ^(Crémant de Limoux)	6€
CHAMPAGNE HATON - BRUT CLASSIC 10€	80€
CHAMPAGNE PIPER-HEIDSICK	90€
CHAMPAGNE RUINART - BLANC DE BLANC	200€
CHAMPAGNE MUMM - CORDON ROUGE	90€