

Provence

blanc

37,5 cl 75 cl

AOC Bandol

29,00

Château Guilhem Tournier, cuvée La Lyre 2009

Robe jaune pâle et reflets verts. Ouverture sur la fleur, fruits blancs. Bouche fraîche et ronde, aux jolis retours aromatiques.

AOC Cassis Blanc de Blanc

29,00

Domaine du Paternel 2008

Robe dorée pâle. Nez complexe (agrumes, fleurs blanches). Gras en attaque, plein, parfaitement équilibré, aux arômes de pêche blanche.

AOC Coteaux d'Aix en Provence

Château Barbebelles

* cuvée Madeleine 2008

* cuvée Baron Brice

11,00

18,00

Jolie robe jaune paille brillante. Volubile au nez, bouche souple et pleine.

rouge

AOC Bandol

18,00

29,00

Domaine de la Roche Redonne, Cuvée la Lyre 2007

Robe rubis, nez de fruits rouges et d'épices, bouche ample sur le fruit, tannins fins et serrés.

AOC Bandol

25,00

Fontbrune de Val d'Arenc, 2007

Robe pourpre intense. Le nez nous plonge dans les fruits rouges. En bouche : générosité et structure dominant.

AOC Côtes de Provence

29,00

Domaine de l'Île de Porquerolles 2007

Une bouche charnue et ample, un fruité gourmand de mûres, pruneaux et violettes associé à une légère note de chlorophylle.

AOC Coteaux d'Aix en Provence

Château Barbebelles,

* cuvée Madeleine 2005/2006

* cuvée Baron Brice 2007

11,00

18,00

D'un équilibre chaleureux, un vin charpenté et riche en fruit. Il offre toutes ses saveurs et ses fragrances après décantation.

AOC Côtes de Provence

49,00

Château Real Martin, Cuvée Optimum 2003

Nez élégant de truffes, tabac et épices, doux, suivi de notes de fruits mûrs. Bouche en dentelle et finesse des tanins.

Provence

rosé	37,5 cl	75 cl
AOC Bandol Château Guilhem Tournier, Cuvée la Malissonne 2009 <i>Robe claire et lumineuse. Nez : fruits mûrs, abricot, kaki, pain d'épice, réglisse, bouche élégante et longue. Vin gourmand et délicat.</i>		28,00
AOC Bandol Fontbrune de Val d'Arenc, 2009 <i>Arômes élégants de fruits d'été et d'épices douces. En bouche, une attaque franche.</i>	14,00	24,00
AOC Côte de Provence Château Roubine, cru classé, 2009 <i>Robe rouge soutenue, encore jeune. Nez intense (notes de tabac blond, de champignon, de poivron vert et de cerise). Bouche riche et concentrée, avec des tanins bien mûrs.</i>	16,00	27,00

Languedoc Roussillon

blanc		
Vin de Pays d'Oc Héra Chardonnay 2009 - <i>Vin issu de l'agriculture biologique</i> <i>Belle robe jaune brillante. Arôme intense de fleurs blanches, d'amande et de fruits exotiques.</i>		15,00
AOC Coteaux du Languedoc – Mas Granier Domaine du Mas Montel, Cuvée Les Marnes 2008 <i>Vin aux arômes gorgés de soleil (abricot-pêche). Bouche fraîche, riche et complexe.</i>		25,00
rouge		
AOC Minervois La Livinière L'Ostal Cazes 2005 <i>Vin puissant et charnu. Couleur profonde, texture soyeuse, nez épicé et explosif (senteurs de garrigue, fruits noirs et griottes). En bouche, beaucoup d'ampleur, de gras de fruits et d'onctuosité enveloppant des tanins élégants.</i>		31,00
AOC Coteaux du Languedoc – Mas Granier Domaine du Mas Montel, Cuvée les Grès 2008 <i>Robe pourpre, nez intense de parfums de garrigue avec des notes de grillé. Bouche complexe avec une belle structure, tanins fondus, une finale riche.</i>		27,00
Vin de pays d'Oc * Domaine Preignes « Grains de Cabernet Franc », 2008 <i>Une belle palette aromatique, un vin frais, appétissant et généreux.</i>		17,50
* Domaine de Coussergues, Pinot noir, 2007 <i>Attaque fraîche, évolution aromatique intense de fruits rouges soulignée de vanille, finale souple</i>		18,00

Vallée du Rhône méridionale

rouge	37,5 cl	75 cl
AOC Vacqueyras	14,00	23,00
Château Hautes Ribes 2008		
<i>Vin puissant, une robe pourpre très profonde aux tonalités de fruits noirs macérés. Attaque en bouche charnue, avec une bonne charpente de tanins soyeux et une finale réglissée.</i>		
AOC Côtes du Ventoux		18,00
Les Traverses – Domaine Jaboulet 2008		
<i>Robe rubis foncé, vin charpenté et puissant, au nez de violette et de fruits rouges.</i>		
AOC Châteauneuf du Pape	19,50	32,00
Domaine du Père Caboché, 2006		
<i>Robe rouge intense. Arômes épicés avec parfum de cuir. Vin d'une grande finesse aux tanins élégants, note soyeuse au final.</i>		
AOC Côtes du Rhône Villages – Rasteau		22,00
Domaine Armand 2008		
<i>Très belle couleur rouge rubis intense. Nez puissant et complexe avec des notes de cerise, de mûre, des notes minérales mêlées à des arômes de réglisse, de girofle. Vin équilibré en bouche, des tanins fins, persistance des arômes en finale.</i>		

blanc

AOC Châteauneuf du Pape		32,00
Domaine du Père Caboché, 2008		
<i>Vin parfumé – arômes de poire et pêche. Vin subtil avec beaucoup d'équilibre sur la fraîcheur et une bonne ampleur.</i>		

Corse

rouge

AOC Patrimonio		20,50
Michel Martini sélection 2007		
<i>Vin complexe, concentré et franc, avec des arômes de fruits noirs, d'épices et de maquis.</i>		

Sicile

rosé

IGT Corvo Rosa		16,00
Duc Di Salaparuta 2008		
<i>Robe rosée brillante avec des reflets cerise. Parfum riche, fragrant et élégamment fruité aux petits fruits des bois. Bon corps, saveur harmonieuse, vivace, gaie et moyennement persistante.</i>		

Vénétie

37,5 cl

75 cl

rouge

Rosso del Veronese

Masi, Campiofiorin 2007

Robe rubis joliment concentrée, nez expressif sur la violette, les fruits à noyau et les épices. La bouche est dominée par un fruit bien mûr et compoté sur une texture raffinée de cerise et de mûre.

27,00

Sardaigne

blanc

Vermentino di Sardegna DOCG

Sella e Mosca, La Cala 2009

Un belle couleur jaune paille au reflet légèrement vert, un nez de fleur blanche, de foin fraîchement coupé, de fruit blanc et d'agrumes doux. Au palais, frais avec une magnifique élégance et un équilibre maîtrisé.

22,00

rouge

Cannonau di Sardegna riserva DOCG

Sella e Mosca 2006

Vin emblématique de la Sardaigne. Un parfum aux nuances de violette, une bouche pleine et robuste.

23,00

Catalogne

rouge

Penedes DO

Pares Balta, cuvée Mas Elena 2006 - Vin issu de l'agriculture biologique

Robe pourpre aux reflets violine. Intenses arômes de baies, mariés à une touche de vanille. Une fin de bouche longue aux notes toastées.

23,00

rosé

Penedes DO

Pares Balta, cuvée Ros de Pacs 2009 - Vin issu de l'agriculture biologique

Couleur rouge cerise, nez intense de baies. Bouche soyeuse et délicate, ample, fraîche et fruitée.

16,00