

## LA CAVE

Nous avons sélectionné nos vins avec attention et nous les avons tous goûté plusieurs fois afin d'être sûr qu'on les aime.

Nous vidons les stocks c'est pour ça que c'est pas cher ;)

### Les Rouges en Bouteille :

**Le P'tit Coup - Côte de Preyriac - Château Donjon 11€00**

*La bouche est équilibrée et ronde Carignan, grenache noir, Merlot*

**Château Lignane - Rochemade - Côte de Rhône Bio 13€00**

*Nez ouvert, épicé avec des fruits rouges et des notes de cacao.*

*Vieux Grenache noir, Mourvèdre, Syrah*

**Pic Saint Loup -Château de Lascours - Nobilis -2017 Bio 15€00**

*Attaque élégante, fruitée. La Syrah, le Grenache, le Mourvèdre et le Carignan*

**Pinot noir - Duspaquier - Jongieux 15€00**

*Rond aux arômes de griottes, belle longueur en bouche, tanins souples et raffinés*

**La Croix du joug, Crozes Hermitage 16€00**

*Puissant, bouche structurée par de croquants tanins serrés*

### Les Rouges du moment :

- **La Croix du Sud – Corbière – Cellier d'Orphée 13€**

*En bouche, attaque souple avec laquelle reviennent les fruits noirs. La bouche devient volumineuse avec des tanins très ronds. Ensemble harmonieux, bien équilibré.*

- **L'Infernale – Corbière – Cellier d'Orphée 16€**

*La bouche à la fois douce et harmonieuse aux tanins puissants et fondus se termine avec la complexité aromatique d'une grande cuvée.*

- **La Mondeuse – Jongieux – Duspaquier – 15€**

*Ce vin se montre mûr et franc, avec un fruit croquant, charnu et frais. Dans un style gourmand, plein et énergique, il se montre très classique mais vraiment séduisant.*

- **Cuvée Réservee – Corbière – Château la Voult de Gasparet 18€**

*Expressif, corps léger mais présent en structure, fruit bien préservé dans cette approche classique.*

- **Cuvée Sextant – Corbière – Cellier d'Orphée 28€**

*Nez intense d'une grande complexité, arômes empyreumatiques très puissants au départ puis viennent des arômes de fruits mûrs et de réglisse. La bouche est pleine avec des tanins puissants et soyeux. Très longue finale finissant sur des notes grillées.*

### Les Blancs en Bouteilles:

**Viognier – Domaine de la Madelaine St Jean (Marseillan 34) – 11€**

*En bouche, une dominante florale et une agréable fraîcheur.*

**Monbazillac – Sélection Bajac – Moelleux – 12€**

*La bouche est moelleuse et la gourmandise juste dosée. Texture charnue élancée et équilibre est grâce à une belle acidité. Finale sur le zeste de mandarine*

**Domaine Gsell - Gewurstraminer 2016 – Vin blanc sur le fruit, proche d'un moelleux 16€00**

*Excellent équilibre entre onctuosité et vivacité, fruits exotiques et confits. A essayer avec un plat à la fourme d'ambert*

**Mâcon Villages -Domaine Mathias - Vieilles Vignes -2017 - Blanc 16€00**

*Bouche Aromatique, intense, ample, souple. Superbe pour l'apéro*

**Roussette - Duspaquier – Altesse - Jongieux - 15€**

*Une des plus belles Roussette de Savoie ! Cette Roussette "Altesse" a une belle acidité en attaque, puis puissance et délicatesse lui confèrent une persistance en bouche. Au nez un peu de violette après aération, en bouche du fumé et du fruit.*

**Les Blancs du moment :**

- **L'Héritage – Domaine condamin Bernard – Taluyer 100% Chardonnay – 14€**  
*Vin aux reflets dorés, gras et ample en bouche avec des notes vanillées et beurré*
  
- **Chardonnay – Domaine Duspaquier – vin bien structuré 16€**  
*Un Chardonnay rond mais tout de même assez vif, avec un côté légèrement beurré du meilleur effet ...  
Voilà de quoi mettre tout le monde d'accord ! A boire avec le risotto aux trompette*
  
- **Cuvée BJ – Corbière 2018 – Roussanne 90%, Grenache 10% - 40€**  
*Gras, beurré, vin de texture qui a bien intégré la barrique neuve. Très bien équilibré, Magnifique*

**Les Rosé en Bouteilles:**

- **Le Rosé – Domaine de la Madelaine St Jean (Marseillan 34) – 11€**  
*Très croquant et facile à boire ensuite avec une finale délicieusement acidulée . Le vin « plaisir » par excellence*
  
- **Le Rosé – Domaine Condamin Bernard – 11€**  
*Le rosé de l'apéro, avec un peu de corps et beaucoup de fruit*

**Les Pétillants en Bouteilles:**

**Prosecco 10€00**

*Joli effervescent net, sec et tendu. La chair vineuse est bien dessinée et complète. Ça fait jolie dans une coupette et ça passe bien ;)*

**Rosé Pétillant, Fine's Rosé, Oeudoria, Beaujolais 12€00**

*De fines bulles, un bouquet de fruits frais (abricot, fraise des bois, groseille) et une bouche fraîche et tout aussi fruitée composent un joli crémant, un brin dosé en finale. A ce prix la faut pas hésiter, génial pour l'apéro !*

**Blanc de Blanc - Méthode traditionnelle – Condamin Bernard – Taluyer - 17€00**

*Chardonnay 100%, Bulles fines, vin fruité, finales sur note d'agrumes*