



Carte des vins pétillants

(Les millésimes ne sont indiqués qu'à titre indicatif)



Nos vins sont disponibles
à la vente à emporter.
Demandez notre tarif!

Le Champagne

CHAMPAGNE HENRI ABELE, BRUT, "CUVEE RESERVE", 75 CL

NM 56,00 €

(40 % Chardonnay, 35 % Pinot Noir, 25% Pinot Meunier). Robe couleur or avec des reflets verts et une remarquable finesse de bulles et beau cordon de mousse persistant. Nez séduisant et gourmand qui s'ouvre sur des notes florales d'acacia et d'aubépine et se poursuit sur des accents fruités de pêche et d'abricot. Au palais, la maturité est remarquable, le pain grillé côtoie le miel et la cannelle. La finale, chaleureuse et ample, signe cette cuvée élégante et racée.

CHAMPAGNE RUINART, BRUT, "R", 75 CL

NM 90,00 €

(40 % Chardonnay, 50 à 55 % de Pinot Noir, 5 à 10 % Meunier). Une robe brillante et limpide de couleur jaune avec des reflets or. Belle brillance, l'effervescence est soutenue, avec un cordon très présent. Nez fin et fruité. S'y affirment des arômes de poire à la chair claire et de fruits secs - noisette, amande. Puis des notes de fleurs blanches, escortées d'arômes de viennoiseries et de brioche beurrée.

CHAMPAGNE RUINART, BLANC DE BLANCS, 75 CL

NM 130,00 €

(100 % Chardonnay). D'une grande puissance aromatique, il a la pureté intacte des cépages Chardonnay dont il est issu à 100 %, s'y concentrent principalement les premiers cru de la côte des blancs de la montagne d Reims. Le nez est intensément fruité. Y fleurissent les agrumes (citron, cédrat...) et les fruits exotiques (ananas, fruit de la passion...). Viennent ensuite des touches de fleurs (jasmin) et de fruits charnus (pêche blanche, baie rose).

CHAMPAGNE HENRI ABELE, BLANC DE BLANC, "CUVEE RESERVE", 75 CL

NM 80,00 €

(100 % Chardonnay). Robe de couleur or pâle avec des reflets verts. Nez subtil qui s'ouvre sur des notes de fleurs blanches, d'aubépine et d'acacia. Le Chardonnay s'exprime pleinement avec cette cuvée, riche d'une large palette aromatique. L'attaque est franche, toute en finesse et fraîcheur. Des notes minérales s'associent pour une finale d'une grande intensité et d'une persistance remarquable.

CHAMPAGNE HENRI ABELE, BRUT, "SOURIRE DE REIMS", 75 CL

2008 160,00 €

(60 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir). Robe de couleur jaune paille. Le nez est une subtile alliance de notes fruitées (pêche, abricot) et de notes plus corsées de réglisse et de menthe poivrée. L'attaque est tendue, toute en finesse, laissant peu à peu se révéler des arômes complexes de fruits frais associés à des notes de tilleul et de cannelle. La fin de bouche est d'une fraîcheur exceptionnelle, signature d'un millésime riche et de très haut potentiel.

CHAMPAGNE HENRI ABELE, ROSE, "SOURIRE DE REIMS", 75 CL

2006 175,00 €

(100 % Pinot noir des Riceys). Ce millésime est caractérisé par ces notes puissantes de petits fruits rouges mûrs (cassis, groseille). Dans un second temps apparaissent des arômes plus épicés, où l'on retrouve la menthe et le clou de girofle, complétés par des notes de fleur d'oranger et de violette. L'attaque est délicate, le Pinot Noir s'exprime à merveille, dévoilant un vin puissant, charpenté et souple. La finale complexe et persistante vient compléter l'harmonie de cette cuvée rare.



Nos vins sont disponibles
à la vente à emporter.
Demandez notre tarif!

Carte des vins blancs

(Les millésimes ne sont indiqués qu'à titre indicatif)

Les Vins d'Alsace

AOP ALSACE, RIESLING, DOMAINE PIERRE-HENRI GINGLINGER, 75 CL



(100% Riesling). De robe jaune brillante, ce Riesling présente des arômes d'agrumes et de fleurs blanches. Son attaque est vive et généreuse sur des notes citronnées typiques du cépage. Vin bien équilibré entre sa fraîcheur et sa rondeur.

2018 28,00 €

AOP ALSACE, GEWURZTRAMINER, DOMAINE PIERRE-HENRI GINGLINGER, 75 CL



(100% Gewurztraminer). Sa robe est jaune doré, brillante. Le nez révèle des arômes délicats d'épices, de fleurs et de fruits exotiques, tels que le poivre, la cannelle, la rose, la mangue et le litchi. En bouche, il est riche et gras, reste frais et agréable grâce à une acidité bien perceptible.

2018 32,00 €

Les Vins de Bourgogne

AOP BOURGOGNE, ALIGOTE, LES PLANCHANTS, 75 CL

(100 % Aligoté). Issu d'une terre sablonneuse, ce vin à la robe cristalline révèle un beau nez d'agrumes. La bouche est croquante et élégante. Une expression gourmande du cépage Aligoté.

2019 22,00 €

CHABLIS, DOMAINE LAROCHE "LES CHANOINES", 75 CL

(100 % Chardonnay). Le nez est très caractéristique de fleurs blanches de printemps et d'agrumes. Après une attaque franche, la bouche présente une ampleur insoupçonnée ainsi qu'une matière très importante. La finale est fruitée et légèrement acidulée.

2019 39,00 €

AOP CHASSAGNE MONTRACHET, DOMAINE MOREY COFFINET, 75 CL

(100% Chardonnay). Robe bien marquée, aux reflets verts. Ses arômes d'aubépine, d'acacia et de chèvrefeuille se mêlent à la verveine et à la noisette. Le silex rappelle sa minéralité profonde. Au palais, le gras s'accorde à son moelleux de façon

2017 90,00 €


Les Vins du Rhône

AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE, CHÂTEAU LA NERTHE, 75 CL

(Grenache blanc 70 %, Roussanne 30 %). Ce vin présente une jolie robe jaune brillante avec des reflets verts. On découvre un nez extrêmement complexe fait de coing, de truffe blanche et de petites fleurs. La bouche est en cohérence avec les notes aromatiques, minéralité de terroir, cire d'abeille et fleurs sauvages sont parfaitement équilibrées par un gras châteauneuvois mais surtout par une grande fraîcheur.

2018 86,00 €



 Nos vins sont disponibles
à la vente à emporter.
Demandez notre tarif!

Carte des vins blancs

(Les millésimes ne sont indiqués qu'à titre indicatif)

Les Vins de Loire

AOP QUINCY, DOMAINE MAISON BLANCHE, 75 CL

(100% Sauvignon blanc). Robe jaune pale à reflets dorés. un nez assez intense aux nuances de lies fraîches, accompagnées de notes lactées, beurrées et pralinées.

2019 30,00 €

AOP SANCERRE, "SUR LE FORT", DOMAINE FOUASSIER, 75 CL

(100% Sauvignon blanc). Nez exotique, sur des notes de mangue, de miel et d'épices. Bouche ample, presque moelleuse, équilibrée sur le fil du rasoir par un léger perlant qui apporte du peps à l'ensemble. Finale tout en souplesse et très épicée aussi.

2018 43,00 €

VDP CHENIN, "CHENIN DES POSSIBLES", 75 CL

(100% Chenin). Sous sa robe jaune d'or, il dégage un nez d'acacia, de tilleul et de notes de fruits blancs. Il est rond et tendre en bouche, avec une belle salinité et une finale joliment structurée.

2019 20,00 €

AOP COTEAUX DU LAYON "SAINT AUBIN", BLANC, DOMAINE CADY, 75 CL Moelleux

(100% Chenin blanc). La robe est jaune paille, intensément brillante. On se régale déjà avec le nez fruité et frais aux arômes de pêche, poire et mirabelle. Vif et intense en bouche, il montre toute la tonicité de la jeunesse et donne en finale la sensation de mordre dans des fruits frais.

2018 40,00 €

IGP VAL DE LOIRE, CHARDONNAY, DOMAINE RETHORE DAVY, 75 CL

(100% Chardonnay). Belle robe dorée et brillante, avec des arômes de chèvrefeuille, acacia et fruits blancs comme la pêche. Bouche ample et longue avec une finale fruitée.

2017 20,00 €

Le père LOUIS



Carte des vins rosés

(Les millésimes ne sont indiqués qu'à titre indicatif)



Nos vins sont disponibles
à la vente à emporter.
Demandez notre tarif!

Les Vins de Provence

AOP CÔTES DE PROVENCE, "COTE PRESQU'IL", CHÂTEAU MINUTY 75 CL

2019 26,00 €

(90 % Grenache et 10 % Tibourin) .D'une robe franche aux nuances saumonées, ce vin présente un nez aux notes de bonbons anglais et d'agrumes. Sa bouche est franche et acidulée.

AOP CÔTES DE PROVENCE, "MINUTY PRESTIGE", CHÂTEAU MINUTY 75 CL

2020 36,00 €

(90 % Grenache et 10 % Tibourin) . Doté d'une élégante robe couleur rose pâle. D'une grande précision, le nez s'ouvre sur de délicates notes florales et de gourmandes notes de melon. La bouche emballe le palais par sa matière savoureuse mettant en lumière l'éclat du fruit sur des notes d'agrumes et de fruits rouges tandis que la persistance de la finale s'achève sur une belle minéralité. Un très grand rosé de Provence alliant puissance et équilibre, emprunt du style Minuty.

Autres Vins

IGP MEDITERANEE, "STUDIO BY MIRAVAL", 75 CL

2020 24,00 €

(Cinsault, Syrah, Grenache, Rolle). Belle couleur rose pâle , des effluves d'agrumes, des notes de fleurs blanches et une finalité iodée

IGP MEDITERANEE, "PONTON N°7", Les Maitres Vignerons de la Presqu'île de Saint-Tropez 75 CL

2019 20,00 €


(Cinsault, Grenache et Syrah.). Une robe rose très pâle. Le nez mêle les fruits rouges et blancs. La bouche est fraîche et acidulée. Un vin gourmand et expressif.

IGP ILE DE BEAUTE, "TERRA ORTOLO", Domaine Terra d'Ortolo 75 CL

2019 20,00 €

(Grenache, Merlot, Nielluccio et Sciacarello) . Ce vin est frais et généreux. Il dévoile des arômes de fruits noirs (cerise, mure)




 Nos vins sont disponibles
à la vente à emporter.
Demandez notre tarif!

Carte des vins rouges

* (Les millésimes ne sont indiqués qu'à titre indicatif)

Les Vins d'Alsace

AOP ALSACE, PINOT NOIR, DOMAINE PIERRE-HENRI GINGLINGER, 75 CL		2018	32,00 €
<i>(100% Pinot noir). Il présente une belle teinte franche violacée. Son nez est très fruité sur des notes de cassis et de griottes. En bouche c'est un vin léger, frais et plaisant, peu tannique.</i>			

Les Vins de Bourgogne

AOP BOURGOGNE, PINOT NOIR, MAISON MILLEBUI 75 CL		2018	29,00 €
<i>(100 % Pinot noir). Ce vin à la robe pourpre soutenue révèle des arômes de griotte et de groseille. Ample, la bouche est bien équilibrée avec des tannins soyeux. Une expression gourmande du Pinot Noir.</i>			

AOP MERCUREY, DOMAINE FAVEILEY 75 CL		2017	54,00 €
<i>(100 % Pinot noir). D'une belle teinte rouge rubis intense, ce vin évoque la framboise, la fraise, la cerise, avec des notes de cassis. On perçoit aussi des arômes épicés de tabac et de fèves de cacao. En bouche, ce vin est ferme et suave, avec des saveurs fruitées et réglissées et une finale acidulée.</i>			


AOP BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE, DOMAINE BERGER RIVE, 75 CL		2018	38,00 €
<i>(100 % Pinot noir). Il présente une robe d'un beau rouge rubis assez clair. Arômes de fruits rouges frais avec des tanins très doux.</i>			

AOP BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS, DOMAINE CORNU, 75 CL		2017	38,00 €
<i>(100 % Pinot noir). Ce vin présente des notes épicées, fruitées (cassis, framboise, griotte) avec une robe rouge vif ainsi que des tanins bien arrondis par l'élevage en foudre.</i>			

AOP MARSANNAY, DOMAINE LOUIS LATOUR 75 CL		2017	50,00 €
<i>(100 % Pinot noir). D'une belle robe rubis profond à reflet grenat, le Marsannay rouge 2017 dévoile un nez complexe et intense, aux arômes de cassis, de mûre et de cerise. La bouche est ronde, les tanins sont soyeux. Un vin gourmand et frais.</i>			

AOP ALOXE CORTON, DOMAINE LOUIS LATOUR, 75 CL		2017	90,00 €
<i>(100% Pinot noir). Le nez développe des fragrances de réglisse, de moka et de cerise noire. Les arômes de moka et de cerise noire sont prolongés en bouche, où le vin fait preuve d'une grande ampleur, tout en offrant des tanins suaves et une magnifique longueur.</i>			



 Nos vins sont disponibles à la vente à emporter. Demandez notre tarif!

Carte des vins rouges


* (Les millésimes ne sont indiqués qu'à titre indicatif)

Les Vins du Beaujolais


AOP BROUILLY, "LES VERDIERES", 75 CL 2017 21,00 €
(100% Gamay). Nez tendre sur une robe pourpre typique, belle bouche de banane et de framboise.

AOP SAINT AMOUR, "AUX ANGES", MAISON SOBEMAB, 75 CL 2017 26,00 €
(100% Gamay). Robe rubis étincelante, arômes de fruits rouges, pivoine, pêche abricot. Très fruité, fin et élégant en bouche. Accompagne parfaitement les saveurs d'Asie mais aussi les charcuteries, salades, et fromages frais.

Les Vins du Rhône

AOP RASTEAU, "LABARTALAS", DOMAINE DES COTEAUX DES TRAVERS, 75 CL  2016 34,00 €
(30% Syrah, 60 % Grenache, 10 % Mourvèdre). Ce Rasteau Réserve se pare d'une jolie robe rouge cerise à reflet burlat. On découvre un nez agréable, sur la fraise et le cassis, associés à la prune sauvage. Sa bouche est ample, soyeuse, agréable, avec beaucoup de sucrosité, sur des arômes de compote de prune, figue noire et mure sauvage.


AOP CÔTES DU RHÔNE, "PARALLELE 45", MAISON JABOULET, 75 CL  2017 22,00 €
(Grenache 60%, Syrah 40%). Ce vin exprime des notes de fruits rouges et d'épices.

AOP CÔTES DU RHÔNE, "GRES DE GAYANNE", NOEL BRIDAY, 75 CL  2018 22,00 €
(Grenache 60%, Syrah 40%). Nez de fruits mûrs et notes d'épices. Une bouche riche, avec des tanins puissants et soyeux.


Les Vins du Languedoc

AOP PIC SAINT LOUP, "BERGERIE DE L'HORTUS", VIGNOBLES ORLIAC, 75 CL 2016 38,00 €
(20% Grenache, 60% Syrah, 20% Mourvèdre). Couleur rubis avec des reflets pourpres, belle complexité aromatique de pruneau, framboise, cassis, myrtille, olive noire, de réglisse, poivre et pointe de caramel. La bouche, pleine et dense, laisse apparaître de la fraîcheur. Les tanins sont présents et ronds. On retrouve le poivre, la réglisse mais aussi la garrigue, le cuir avec des notes de torréfaction et toujours les fruits noirs.

AOP LANGUEDOC-ROUSSILON, "LES DARON", BY JEFF CAREL, 75 CL 2019 22,00 €
(75% Grenache, 20% Syrah, 5% Carignan). Nez fruité et épicé, équilibré et puissant, il possède des nuances légèrement toastées (bien qu'élevé en fût) qui apportent un relief et une générosité des plus appréciables.

AOP MINERVOIS, DOMAINE DES MAELS, 75 CL  2019 22,00 €
(34% Grenache, 33% Syrah, 33% Carignan). Rubis limpide, il démarre par une note fumée toastée suivie par des confits de fruits rouges au nez teinté de gentiane et une petite pointe de tabac blond. La bouche enchaîne et détaille les baies. Cassis, framboise, mure et fraise ornent la structure déjà bien en place. Les tanins encore hérissés apportent un relief enjoué.



 Nos vins sont disponibles à la vente à emporter. Demandez notre tarif!

Carte des vins rouges

* (Les millésimes ne sont indiqués qu'à titre indicatif)

Les Vins de Bordeaux

AOP COTE DE BOURG, "HISPTER BARBE", 75 CL 2016 21,00 €
(80% Merlot, 20% Cabernet, 10% Malbec). Robe rubis de concentration moyenne, brillante. Un nez ouvert, avec des notes d'épices douces et de pruneau; La bouche est charnue et veloutée, les tanins sont enrobés, la finale confirme le nez. Beaucoup de douceur dans sa barbe finalement.

AOP MONTAGNE ST EMILION, DOMAINE DU HAUT MARCHAND 75 CL 2015 32,00 €
(100% Merlot). Robe rouge sombre, nez intense de fruits noirs et de réglisse, bouche chaleureuse et suave, aux tanins vigoureux

AOP ST EMILION GRAND CRU, "AUX PLANTES", VIGNOBLES OLIVIER CAZENAVE, 75 CL 2015 60,00 €
(100% Merlot). Un vin rond, gourmand, généreux en matière et en arômes (fruits rouges frais, framboise, cerise...) sur un fond de notes épicées et vanillées très fondues. La matière est plaisante, flatteuse et gourmande. Des beaux tanins de garde.

AOP HAUT MEDOC, CHÂTEAU VICTORIA "VICTORIA II", CRU BOURGEOIS 75 CL 2016 24,00 €
(62% Cabernet Sauvignon Sauvignon, 33% Merlot, 5% Cabernet Franc et 5% Petit Verdot). Robe d'intensité moyenne. Nez intense, marqué par des notes balsamiques et boisées. Bouche droite et gourmande, aux tannins tendre et soyeux. Finale sur des notes cédrées. Le charme de la jeunesse. Le bouquet aromatique se pare de note de fruits noirs murs et gourmands tandis que

AOP PESSAC LEOGNAN, LES DEMOISELLES DE LARIVET HAUT BRION, 75 CL 2014 58,00 €
(57% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon Sauvignon, et 3% Cabernet Franc). La couleur est d'un rubis intense. Le nez est composé de fruits noirs, épicé, fumé avec des notes légèrement toastées. En bouche, l'attaque est souple et équilibrée. Le palais est puissant, rond, fruité et laisse une finale aux tanins arrondis. Un beau vin rouge avec beaucoup d'élégance et de fraîcheur.

AOP POMEROL, "FUGUE DE NENIN", CHÂTEAU NENIN, 75 CL 2015 90,00 €
(Plus de 90 % de Merlot et 10 % Cabernet-Franc). Couleur rubis aux reliefs pourpres, Joli nez de café et de violette. Le vin est souple par le merlot, de la rondeur, et a une petite pointe végétale qui donne de la fraîcheur.

Les Vins de Loire

AOP SANCERRE, "L'ETOURNEAU", DOMAINE FOUASSIER, 75 CL 2017 50,00 €
(100% Pinot noir). Robe grenat intense. Nez typé, évoquant les fruits noirs cuits et l'humus. En bouche, un vin qui présente de la concentration, du fruit, au sein d'une structure présente. L'ensemble est assez harmonieux. Une cuvée à la fois élégante et de caractère.

AOP CHINON, DOMAINE COULIS DUTEUIL, 75 CL 2015 23,00 €
(100% Cabernet Franc). Nez frais et agréable avec une dominante de petits fruits rouges. En bouche, un vin fruité et souple, avec de jolis tanins.

AOP SAUMUR CHAMPIGNY, LES CHANTEREINES, 75 CL 2018 23,00 €
(100% Cabernet Franc). La robe est soutenu et d'un beau rubis. Le nez est Rustique, boisé, dense et degage des senteurs de fruits noirs. La bouche est gourmande et dense avec petits tanins fins

