

SÉLECTION DE VINS AU VERRE (12,5 c.l)

VINS ROUGE

LANGUEDOC Maury Sec AOC, La Sabina, Clos Del Rey, 2023

5,60€

La cuvée Sabina est de couleur rouge profond, le nez est une explosion d'arômes, dominante de fruits noirs, des notes de garrigue ainsi que des épices.

L'attaque en bouche est riche avec un très beau volume, c'est à la fois puissant mais avec une certaine fluidité.

♥ RHÔNE, Crozes-Hermitage AOC, Domaine Lombard, 2024

7,20€

Une Syrah fraîche et croquante, aux notes d'épices et de fruits rouge éclatants, qui offre une bouche gourmande et expressive. Un vin de pur plaisir.

LOIRE St Nicolas de Bourgueil AOC (vin frais et léger)

5,50€

Des arômes intenses de fruits rouges mûrs, comme la cerise et la framboise, agrémentés de subtiles notes épicées et florales. Élégant et bien structuré, offrant une belle fraîcheur et des tanins soyeux.

VINS BLANC

BOURGOGNE, Petit Chablis AOC (Chardonnay), La Revire

7,50€

Ce vin sec plein de fraîcheur révèle des arômes délicats de fleurs blanches et de fruits blancs avec des nuances toastées. En bouche, cette palette aromatique est sublimée par une pointe saline et tonique. La finale est longue.

♥ Rhône, Drôme IGP Viognier, Domaine Lombard, 2024

5,90€

Découvrez un joli vin bio, emblématique des blancs de la Vallée du Rhône nord. 100% Viognier, cette cuvée en IGP Drôme du Domaine Lombard évoque un 'petit' Condrieu. La dégustation révèle des notes fruitées et fleuries, et une belle persistance en bouche, soutenue par une minéralité rafraîchissante.

LOIRE, Menetou-Salon AOC, Les Athlètes du Vin, 2024

5,90€

100% Sauvignon, cépage emblématique du val de Loire qui donne naissance notamment aux Pouilly-Fumé ou Sancerre. Une robe limpide et brillante. La bouche, ample et acidulée, procurera une belle longueur pour un plaisir immédiat ! On l'apprécie pour sa fraîcheur que ce soit à l'apéritif ou pour un repas autour de produits de la mer.

SUD-OUEST, **MOELLEUX** Côte de Gascogne, Chambre d'Amour, Domaine Osmin & Cie, 2024

5,50€

Nez charmeur de fruits exotiques, fruits confits et miel. Ce vin moelleux s'équilibre très bien entre son fruité, sa douceur et sa touche fraîche: un profil moderne!

VINS ROSÉ

PROVENCE, Côte de Provence AOC, "Diable & Co", Domaine des Diabes, 2025

5,00€