

# SÉLECTION DE VINS AU VERRE (12,5 cl.)

## VINS ROUGE

### LANGUEDOC AOC, "Prestige", Domaine Puech-Haut 2022

7,60€

*Puissant, la robe est riche et somptueuse. Elle est complexe sur le plan aromatique avec des notes de fruits confiturés, d'épices douces, de cuir et de café. La bouche est ronde et douce avec de beaux fruits encadrés dans des tanins à grain fin..*

### ♥ LANGUEDOC, Pays d'Hérault IGP, "X.B", Domaine les Terrasse d'Elise

7,00€

*100% Syrah, la couleur de ce vin est pourpre intense, et son nez offre des arômes de baies de cassis et de myrtilles agrémentés de notes d'épices douces, très caractéristiques de la Syrah. La bouche est charnue, dynamique et vibrante, avec des saveurs de noix croquantes et des tanins soyeux. La finale est très fraîche et présente des notes de feuilles d'eucalyptus. C'est un très joli vin qui ravira les papilles !*

### BOURGOGNE AOC, Cuvée des Ducs, Domaine Camu, 2024

7,20€

*Cette cuvée nous offre des arômes de fruits rouges frais et bien mûrs. Les tanins sont fermes, la texture est souple, délicate et relevée par une bonne acidité. Tout ceci nous donne un très beau vin de gourmandise et de partage.*

### BORDEAUX, Puisseguin Saint-Emilion AOC, 2022

5,50€

*Ce vin produit sur le plateau de la montagne Saint-Emilion est ample, de robe grenat intense, aux senteurs de prune, de mûre et fruits noir. Il est puissant et tannique. Parfait sur une belle viande rouge.*

## VINS BLANC

### BOURGOGNE, Petit Chablis AOC (Chardonnay), La Revire

6,80€

*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.*

### ♥ ROUSSILLON Côte Catalanes IGP, Les Affiches, Olivier Pithon, 2018

8,00€

*La belle découverte de la carte. Couleur jaune paille clair brillant. Au nez, des arômes de pomme verte, de zeste de citron vert, de miel. Un goût élégant avec un bel équilibre, une fraîcheur et une texture délicieuse.*

### LOIRE, Savennière AOC, Les Petites Combes, Clément Baraut, 2020

6,50€

*Cette grande cuvée de Savennières 100% Chenin séduit par son nez aux notes de fruits jaunes et sa bouche où complexité aromatique, minéralité et tension se combinent à merveille. Pureté, profondeur, amplitude, tout y est !*

### SUD-OUEST, Côte de Gascogne IGP, MOELLEUX, L'Elixir, Domaine de Joy, 2023

5,00€

*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

### Sélection du moment

5,00€