

SÉLECTION DE VINS AU VERRE (12,5 cl.)

VINS ROUGE

LANGUEDOC Terrasse du Larzac AOC, Domaine Serre & Co, 2023

6,80€

Une cuvée généreuse et élégante, portée par une bouche gourmande aux tanins fins et bien intégrés. Assemblage de Syrah, Grenache, Cinsault et Carignan. Son équilibre entre richesse et fraîcheur offre une belle harmonie tout au long de la dégustation. La finale, fraîche et persistante, prolonge agréablement les arômes et invite à reprendre un verre.

♥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.

BOURGOGNE AOC, Pinot Noir, Cuvée des Ducs, Domaine Camu, 2024

7,50€

100% Pinot Noir. 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, Puissequin Saint-Emilion AOC, Les Hautes Cimes, 2022

5,90€

Puissant et tannique, composé d'un assemblage à parts égales entre Merlot et Cabernet Sauvignon, ce vin dévoile un bouquet d'une incroyable complexité. Si sa robe brique offre un caractère unique, propre à la région, le parfum de réglisse et les notes de chocolat s'équilibrent lors de la dégustation, par une présence en bouche inoubliable. Doté d'une grande richesse aromatique, c'est dans un corps finement élancé que la finale témoigne de la noblesse de ce second vin.

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, Touraine Sauvignon AOP, Les Athlètes du Vin, 2024

5,50€

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€