

SÉLECTION DE VINS AU VERRE (12,5 c.l)

VINS ROUGE

LANGUEDOC, Pic Saint-Loup AOC, “Espérance”, Château de Valflaunès, 2023 7,20€

Belle robe d'un rouge grenat foncé, violine, Un nez profond, complexe, sensible, subtile aux notes florales, épicé sur fond de fruits mûrs. Une bouche encore tannique mais élégante avec une belle acidité et une structure parfaite

RHÔNE, Crozes-Hermitages AOC, “Les Palais”, Domaine Clairmont, 2023 7,20€

un Crozes-Hermitage à la robe pourpre profonde. Le nez révèle des senteurs de fraises et de mûres, associées au cacao et la réglisse avec une légère pointe de violette. La bouche est douce et dominée par les notes de fruits rouges délicatement poivrées.

BOURGOGNE AOC, Pinot Noir, Domaine Barollet, 2023 7,00€

Le vin d'apéro par excellence, fruits rouges frais (cerise, framboise, fraise), Corps moyen, tanins soyeux, Un vin qui vise l'équilibre entre fruité, fraîcheur et structure. Ca marche aussi sur du poissons.

BORDEAUX, Haut-Médoc AOC, Château Layauga Duboscq, 2018 6,80€

Excellent 2018, ample, de robe grenat intense, aux senteurs de prune et de mûre, de bouche très équilibrée, un vin bien caractéristique médo, qui mêle structure et rondeur.

VINS BLANC

LOIRE, Val de Loire IGP, “Pourquoi Pas”, (Sauvignon) Domaine Sauger, 2023 5,50€

Sec, aromatique et gourmand, c'est un blanc d'un équilibre et d'une longueur qui séduit dès la première gorgée

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.

RHÔNE, Drôme IGP, Viognier, Domaine Lombard, 2024 6,00€

Robe jaune dorée avec des reflets brillants. Arômes de pêche, abricot, fleurs blanches et une touche d'amande. La bouche est fraîche, minérale, avec une belle persistance et une finale saline.

SUD-OUEST, Côte de Gascogne IGP, MOELLEUX, Elixir de Laxé, Domaine Laxe, 2022 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

PROVENCE, Côtes de Provence AOC, Roseblood, Château d'Estoublon, 2024 5,00€