

# LA CARTE DES VINS

## *Amateurs de vins !*

*La carte des vins que vous allez parcourir est composée d'une sélection hétéroclite de plus de 50 vigneron, tous indépendants et responsables... Ils défendent avec passion les vins issus de l'agriculture Biologique, car c'est en respectant les sols, en privilégiant un enracinement profond.*

*Que la vigne extrait les plus nobles matières... Cette sensation minérale, végétale, florale donne sa vraie dimension au terroir. Le vigneron qui comprend et respecte ce terroir n'a qu'à préserver ce fruit et « l'emmener jusque dans la bouteille ». Pour votre plus grand plaisir !!*

## LES BLANCS SECS MINERAUX, FRUITES

*Les arômes de ces vins de terroirs, évoquent l’empreinte du sol qui les voit naître. Nez de Pierre à fusil. De silex pour certains, où agrumes, tilleuls, et genêts pour les autres. La palette aromatique est si vaste que les catégoriser relève du challenge.*

**Domaine de la Colombette – 2015 – IGP Pays de l’Hérault**

*Sauvignon blanc. Arômes de végétaux type feuilles de tomate, côté citronné en finale.*

**17,00 €**

**Domaine La Roque 2015**

*Viognier blanc . Vin rond, généreux, frais. Arômes de fruits jaunes, fruits exotiques, menthol.*

**19,00€**

**Domaine de l’Hortus - « La Bergerie » 2015 – IGP Val de Montferrand**

*Roussanne, Sauvignon, Viognier , Chardonnay. Vif et ample, complexe, finale d’agrumes.*

**24,00 €**

**Domaine de Fondrèche - 2015 – AOC Ventoux**

*Grenache blanc, Roussanne, Clairette. Vif, agrumes, fleurs d’acacia, chèvrefeuille. Précis.*

**24,00 €**

**Mas Bruguiere - « Les Mûriers » 2015 - AOC Languedoc**

*Roussanne, Marsanne. Minéralité, fraîcheur, fleurs blanches, chèvrefeuille.*

**26,00 €**

**Mas Haut Buis - « Les Agrunelles » 2015 – IGP de l’Hérault**

*Chardonnay, Roussanne. Aromes vif, pur, digeste. Un vrai vin d’altitude...*

**37,00 €**

**Domaine du Pas de l’Escalette - « Clapas » 2015 – IGP de l’Hérault**

*Carignan blanc, Terret Bourret et Grenache blanc. Minéral, séveux, élégant et fin.*

**44,00 €**

**Clos Marie - « Les Métairies » - 2014 – AOC Languedoc**

*Carignan, Rolle. Complexe, minéral, Pierre à fusil. Finale sur les agrumes.*

**48,00 €**

**Domaine Pabiot - « Pouilly Fumé » 2015 – AOC Pouilly Fumé**

*Sauvignon. Vif droit complexe, arômes de Pierre à fusil, d’agrumes, fleurs d’aubépine.*

**48,00 €**

## LES BLANCS SECS PLUS RICHES, FLORAUX

*Ils donnent des vins riches, volumineux en bouche, au nez on retrouve le tilleul, les fruits à chair blanche comme la poire, les fruits exotiques, la pêche, le toasté, la brioche, le beurre frais, et l'amande.*

**Château Bas d'Aumelas - 2015 - AOC Languedoc**

*Grenache, Roussane, Viognier. Floral, arômes de pêches de vignes, abricot et aubépine.*

22,00 €

**Domaine du Grand Crés - « Le Blanc » 2013 - AOC Languedoc**

*Roussanne, Viognier. Sec, racé, fruits à chair blanche, complexe.*

24,00 €

**Domaine St André - « Folie d'Ines » 2015 - IGP collines de la Moure**

*Roussane, Viognier. Riche, complexe, aux saveurs de poire, fruits exotiques.*

27,00 €

**Ermitage du Pic Saint Loup - « Saint Agnès » 2015 - AOC Languedoc**

*Roussanne, Clairette, Grenache blanc et Marsanne. Riche et ample, finale vive.*

29,00 €

**Domaine de l'Hortus « Grande Cuvée » 2014 - IGP Val de Montferrand**

*Chardonnay, Viognier. Vin riche et dense. Finale fraîche, amandes grillées.*

41,00 €

**Domaine Cousodon « les Silices » - 2015 - AOC St Joseph**

*Marsanne. Finesse, arômes de fruits à noyaux, fleurs blanches, fenouil.*

58,00 €

**Roc d'Anglade - 2014 - IGP Pays du Gard**

*Chenin. Complexe, riche et très aromatique. Délicat et complexe, sur des arômes de fruits blancs (Poire, pêche blanche), de fruits secs (noisette), d'agrume (citron), de fleurs.*

61,00 €

## LES BLANCS SUR LA DOUCEUR ET LES FRUITS EXOTIQUES

*Ces vins sont vendangés plus tardivement que les autres. Le raisin se concentre en sucre, et les vins donnent des arômes gourmands qui rappellent les fruits confits, la pâtisserie, le miel et les épices douces, comme la cannelle ou le cumin.*

*A boire à l'apéritif, sur du foie gras ou essayez l'alliance sur un dessert.*

### **Domaine de Bachellery « Ballade en Straminer » - 2015 – Vin de France**

*Gewurztraminer. Robe or, arômes de litchi, mangue, rose. Rond et suave.*

**27,00 €**

### **Domaine Plageole - « Ni roux... Ni vert » 2015 - AOC Gaillac**

*Cinsault et Grenache. Robe rose pâle, fleurs blanches et agrumes.*

**29,00 €**

## LES ROSES

*Clair, très clair, ou l'alternative ?? Quel débat... Les clairs seront destinés à l'apéritif ou sur des entrées acidulées et fraîches. Les rosés plus vineux accompagneront viandes et poissons.*

### **Domaine de La Colombette - 2015/2016 - IGP de l'Hérault**

*Cinsault et Grenache. Couleur rose pâle. Frais et acidulé.*

**17,00 €**

### **Domaine Saint André - « Folie d'Inès » 2015/2016 - IGP Collines de la Moure**

*Cinsault et Grenache. Robe rose pâle. Fleurs blanches et agrumes.*

**20,00 €**

### **Domaine de l'Hortus - « La Bergerie » - 2015/2016 - AOC Pic St Loup**

*Grenache, Syrah, Mourvèdre. Frais, digeste, fringuant. Arômes de fruits rouges mûrs, anis.*

**22,00 €**

### **Domaine de Fondrèche - 2015/2016 – AOC Ventoux**

*Cinsault, Syrah et Grenache. Léger, agrumes, fleurs blanches.*

**24,00 €**

### **Domaine de Rimauresq - 2015/2016 – AOC Provence**

*Cinsault, Tibouren, Rolle. Rosé frais et souple. Aromes de fleurs blanches.*

**34,00 €**

## LES ROUGES SOUPLES SUR LE FRUIT

*Ces vins sont souvent jeunes, faciles, souples. Ils possèdent une couleur vive, brillante. Ils sont fougueux... énergiques... et vous enivrent d'arômes de mûres, de framboises ou cassis et sont complétés par une touche d'épices et plantes aromatiques (cistes, cades, thym...)*

**Domaine de la Colombette « Puech d'Hortes -2015 - IGP Hérault**

*Syrah et Grenache. Rouge grenat, épicé, soyeux.*

**17,00 €**

**Mas du Chêne - « Marche Arrière » 2014 – Vin de France**

*Carignan. Souple et digeste. Petits fruits des bois acidulés.*

**19,00 €**

**Domaine des Conquêtes - « Guillaumette » 2015 – IGP de l'Hérault**

*Grenache, Syrah et Cabernet franc. Souple, fruité, facile.*

**19,00 €**

**Château Bas d'Aumelas – 2014 - AOC Languedoc**

*Syrah et Grenache. Souple avec une belle matière. Notes de poivre et fleurs de garrigues.*

**20,00 €**

**La Petite Sœur - 2015 AOC Côte du Roussillon**

*Grenache, Carignan. Soyeux, juteux, fruits rouges.*

**21,00 €**

**Mas Haut Buis - “ Les Carlines” 2014 - AOC Terrasses du Larzac**

*Syrah, Carignan. Net, fin et gourmand. Fruits rouges mûrs, violette et épices.*

**23,00 €**

**Ermitage du Pic St Loup – « Tour de Pierre » 2015 – AOC Pic St Loup**

*Grenache, Syrah, Carignan. Notes de poivre, souple et rond. Préserve une belle fraîcheur.*

**26,00 €**

**Domaine de l'Hortus « la Bergerie » 2015 – AOC Pic St Loup**

*Syrah et Grenache, Mourvèdre. Finesse et structure, très sudiste.*

**27,00 €**

**Domaine du Pas de l'Escalette - « Clapas » 2014 - AOC Terrasses du Larzac**

*Grenache, Syrah, Carignan et Cinsault. Vif et « aérien ». Tanins très fins.*

**28,00 €**

**Domaine Clos Maia - « le Petit clos » 2014 – IGP de l'Hérault**

*Grenache. Gourmand, nez de fruits des bois, de framboises. Belle fraîcheur.*

**29,00 €**

**Clos Marie - « Olivette » 2015 – AOC Pic St Loup**

*Grenache, Syrah et Mourvèdre. Matière dense et gourmande.*

**36,00 €**

**Domaine les Bruyères - 2015 – AOC Crozes Hermitage**

*Syrah. Une ballade olfactive, avec ce nez de fraises des bois et son côté menthol et suave.*

**44,00 €**

**Domaine Usseglio - 2015 AOC Châteauneuf du Pape**

*Grenache majoritaire. Rond, fruité, épices douces, garrigue. Légèrement torréfié.*

**64,00 €**

## LES ROUGES DE STRUCTURE

*Complexité quand tu nous tiens... Impossible là aussi de classer tous ces profils de vins dans une seule catégorie. Ces cuvées, en général issues de vignes plus vieilles, d'une macération plus longue et d'un élevage plus marqué, sont destinées à la garde. Mais les boire sur le fruit dès à présent révélera tout leur potentiel.*

### **Domaine Viranel - « V » 2012 - AOC Saint Chinian**

*Mourvèdre, Syrah, Grenache, Carignan et Cinsault. Très aromatique, violette, fruits noirs mûrs.*

**31,00 €**

### **Domaine du Grand Crés - « Cuvée Majeure » 2012 - AOC Corbières**

*Mourvèdre, Syrah, Grenache. Notes de garrigues, d'épices. Beau volume en bouche et belle matière.*

**33,00 €**

### **Domaine de la Barthassade - « Les Gravettes » 2015 - AOC Terrasses du Larzac**

*Grenache, Syrah, Cinsault. Dense fin, évoquant la mûre, la cannelle. Beau végétal.*

**38,00 €**

### **Mas Haut Buis - « Costa Caoude » 2014 - AOC Terrasses du Larzac**

*Grenache, Carignan. Net, fin et gourmand. Floral, velouté, fraîcheur. Complexité.*

**43,00 €**

### **Domaine Christophe Peyrus - 2014 - AOC Pic St Loup**

*Grenache, Syrah. Fruits rouges, fraîcheur, racé, minéral.*

**44,00 €**

### **Roc d'Anglade - 2014 - IGP du Gard**

*Grenache, Syrah, Mourvèdre. Un très grand vin du Languedoc, fraîcheur, tension, élégance.*

**59,00 €**

### **Domaine Gauby - « Vieilles Vignes » 2012 - AOC Côtes du Roussillon Village**

*Mourvèdre, Grenache et Carignan. Frais et suave, fruits rouges, épices.*

**59,00 €**

### **Domaine Olivier Pithon - « Pilou » 2011 - IGP Côtes Catalanes**

*Carignan centenaire. Fruits noirs, velouté, soyeux.*

**63,00 €**

### **Ermitage du Pic St Loup - « Gaucelm » 2013 - AOC Pic St Loup**

*Grenache, Syrah. Fruits rouges, cacao, intensité, tanins très fins.*

**68,00 €**

### **Domaine Tempier - 2013 - AOC Bandol**

*Mourvèdre, Grenache, Cinsault. Amplitude, structure, tannins soyeux. Vin racé.*

**69,00 €**

### **Clos Marie - « Les Glorieuses » 2012 - AOC Pic St Loup**

*Grenache, Syrah. Minéral (grapytes), dense, intense et épicées.*

**79,00 €**

### **Domaine Peyre Rose - « Syrah Léone » 2006 - AOC Languedoc**

*Syrah. Cassis, épices, notes balsamiques, bouche puissante et grande persistance aromatique.*

**109,00 €**

## LES VINS AU VERRE

Découverte de notre carte grâce à une sélection de notre caviste Pêché Divin avec un réassortiment régulier. Nous avons trois gammes de vins au verre dans chaque couleur au tarif de **5€, 7€ et 9€**.

### **Domaine Plageole - « Ni roux... Ni vert » 2013**

*Mauzac légèrement tardif... Blanc demi-sec du Sud-Ouest. Idéal pour l'apéritif ou le foie gras.*

**5,00 €**

## LES CHAMPAGNES

*Symbole du luxe et de l'élégance français, le champagne disperse ses bulles autour du globe en ambassadeur du bon goût hexagonal. Il peut être blanc de blanc pour l'apéritif, être vineux pour les accords avec les plats de fêtes. Une palette riche et variée pour procurer un plaisir maximum*

### **Maison MUMM - « Brut sélection »**

*Pinot noir et Chardonnay. Grande richesse aromatique et belle fraîcheur.*

**65,00 €**

### **Maison MUMM - « Rosé »**

*Pinot noir, Chardonnay et Pinot meunier. Rose saumon, reflets argentés. Arômes de fruits des bois et pamplemousse rose. Fraîcheur élégante, raffiné et subtil..*

**75,00 €**

### **Maison Giraud - « l'Esprit Blanc de Blanc »**

*Chardonnay. Magnifique bulle saline fine rapellant la fougère et tilleul.*

**75,00 €**

### **Maison Giraud - « Code Noir »**

*Pinot noir et Chardonnay. Racé, salin, parfum de miel et d'épices, bouche crayeuse et tonique.*

**159,00 €**