

LES CHAMPAGNES

Abelé 1757

Brut

60€ la bouteille 75cl/120€ le magnum 150cl

40 % Chardonnay, 35% de Pinot noir et 25% de Meunier.

Profil aromatique complexe aux notes de Miel d'Acacia, d'Amandes et de Fruits rouges.



Blanc de Blancs 80€ la bouteille 75cl/160€ le magnum 150cl

100 % Chardonnay. À la finesse racée de senteurs fleuries succède la sage maturité de beaux arômes fruités : pêche blanche, pomme Granny Smith et poire Conférence.

Extra Brut 75€ la bouteille 75cl

Assemblage de 40 % de Chardonnay, 35% de Pinot Noir et 25% de Meunier.

Profil aromatique d'une richesse incomparable. La bulle, crémeuse et d'une finesse rare aux notes d'agrumes, fleurs blanches et abricots.

Le Sourire de Reims Brut Millésimé 2013 160€ la bouteille 75cl

Assemblage de 60 % Chardonnay et 40 % Pinot Noir, vieilli au minimum 10 ans en caves centenaires. Champagne d'exception élaboré en très petites quantités, ce millésime dévoile une bouche ample et raffinée, mêlant fruits rouges, brioche, pain grillé et délicates notes épicées. Sa finale fraîche, minérale et d'une belle tension révèle toute l'élégance du terroir champenois.

Champagne Taittinger, Les Folies de la Marquetterie

110€ la bouteille 75cl

Petit bijou de la Champagne. Assemblage 45% Chardonnay, 55% Pinot noir.
Bulles fines et délicates.

VINS BLANCS



AOP Alsace, Riesling, Domaine Burckel-Jung, 34€ 75cl



Arômes de miel, avec des notes minérales. Salivante, avec une texture racée et une belle longueur. Cépage: Riesling.

AOP Alsace, Edelzwicker, S'Winele, Domaine Burckel-Jung, 37€ 75cl



Nez Généreux, subtil, aux arômes de fleurs blanches, de fruits frais.

Cépage: Riesling, Sylvaner, Muscat à petits grains, Pinot Gris.

AOP Beaujolais, Les Pierres Dorées, 28€ 50cl/41€ 75cl

Notes minérales et acidulées, ce vin présente une belle fraîcheur et une superbe tension.

Cépage : Chardonnay.

AOP Macon Davaye, Domaine

La Croix Senaillet, 48€ 75cl



Un vin délicat, frais et fruité. Un nez de pêche de vigne et de citron.

Cépage : Chardonnay

AOP Chablis, Domaine Hamelin, 42€ 75cl

Un vin rond, frais et minéral. Un nez de fleur d'aubépine. Cépage : Chardonnay

AOP Viré-Clessé, Domaine des Tourterelles, 47€ 75cl

Appellation du Mâconnais. Vin riche, notes de pêche. Elevage sur lies, vinification longue. Cépage : Chardonnay.

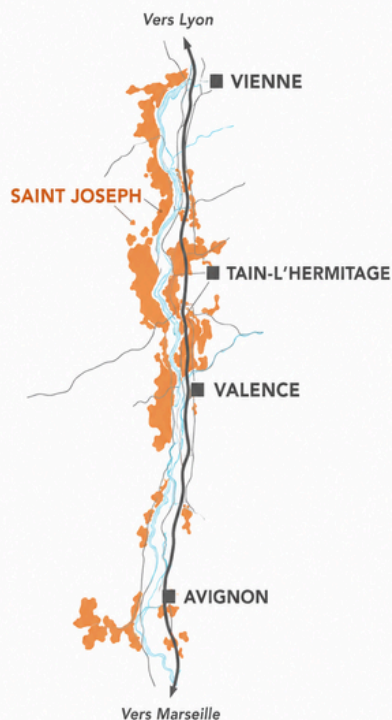
AOP Pouilly-fuissé, Maison Albert Bichot, 62€ 75cl

Appellation du Mâconnais. Vin d'une grande fraîcheur et une belle minéralité, un parfait équilibre entre vivacité et ronde. Cépage : Chardonnay.

BOURGOGNE



VALLÉE DU RHÔNE



AOP Grignan les Adhémar, Idylle, Domaine de Montine. 20€ 50cl/30€ 75cl

Très expressive, notes de fleurs blanches, belle fraîcheur et persistance. Cépages: Roussanne, Marsanne, Viognier, Clairette, Bourboulenc et Grenache.

AOP Condrieu, Séries limitées. 69€ 75cl

Nez puissant et élégant. Notes de fruits à noyaux. Finale entre richesse et tonicité. Notes de pêche, poire, abricot. Cépage: Viognier.

AOP Coteaux du lyonnais, Domaine De Prapin. 36€ 75cl

Un vin riche, généreux et raffiné. Un nez de bois frais, de fruits exotiques et vanille. Cépage: Chardonnay.

AOP Crozes Hermitage, Domaine de La Ville Rouge. 52€ 75cl

Un vin complexe aux arômes très intense. Cépages : Marsanne, Roussanne

AOP Corbières, Premier pas sur la lune. 40€ 75cl

Vin vif et notes de fruits blancs, notes florales.

Cépages : Roussanne et Grenache blanc.

AOP Saint Chinian, Château Bois Joli. 28€ 75cl

Un vin ample et généreux aux notes de fruits exotiques.

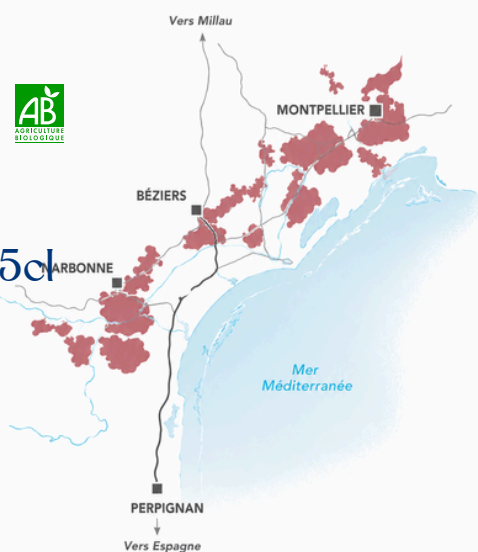
Cépages : Grenache, Roussanne, Rolle.

AOP Rocaille, La Clape Château Capitoul 32€ 75cl

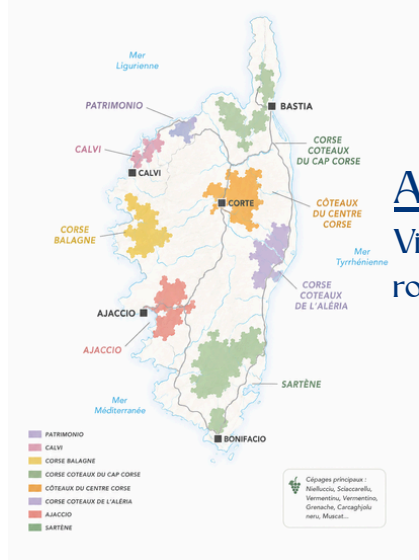
Vin accessible orientés sur le fruit, souple et gourmand avec des touches de thym et romarin.

Cépages : Syrah, Grenache et Mourvèdre

LANGUEDOC



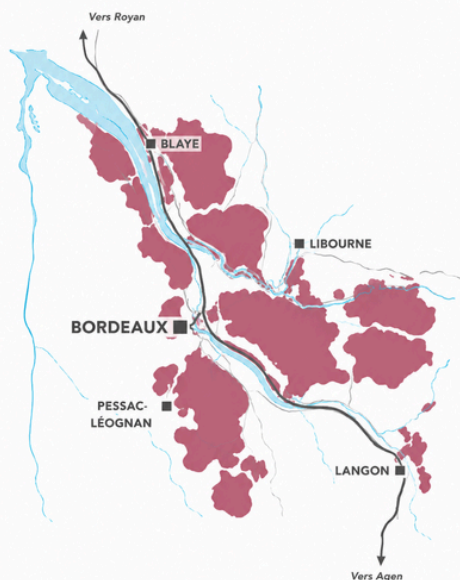
CORSE



AOP Patrimonio, Clos Santini. 33€ 50cl/48€ 75cl

Vin puissant aromatique, notes d'agrumes et fruits exotiques. Belle rondeur et une finale saline. Cépage : Vermentinu.

BORDELAIS



AOP Entre Deux Mers, Vieilles Vignes, Château Landereau. 26€ 75cl

Robe jaune pâle et brillante. Nez équilibré, mais charnu, expressif et rempli de fruits exotiques. Notes d'agrumes. Bouche aromatique aux notes de fruits mûrs et une finale exceptionnelle. Cépages: Sauvignon Blanc, Sémillon, Sauvignon Gris, Muscadelle.

AOP Pessac-Léognan, La Dame d'Ornon. 31€ 50cl/46€ 75cl

Vin expressif et élégant, arômes d'agrumes et notes florales. Bouche fraîche, offrant une belle vivacité et une finale persistante. Cépage : Sauvignon.

VALLÉE DE LA LOIRE



AOP Muscadet Sèvres et Maine sur Lie,

Domaine de La Louveterie. 29€ 75cl



Vin généreux, minéral et complexe. Cépage : Melon B

AOP Coteaux du Layon, moelleux. 25€ 50cl/32€ 75cl

Vin moelleux. Vendanges tardives qui est surmurié, vin miellé, notes de fruits confits. Cépage : Chenin.

AOC Saumur, Les Loups Blancs Domaine de Nerleux 37€ 75cl

Un vin frais et Gourmand aux Arômes de fruits Exotiques, Relevés par de Subtiles notes Grillées et Vanillées. une Bouche Ronde et Equilibrée. Cépage: Chanin.

AOP Coteaux du Vendômois. 29€ 75cl



Un vin frais et rond, une belle minéralité. Cépage : Chenin.

AOP Menetou-Salon, Domaine Berthier. 42€ 75cl



Un nez intense aux notes d'agrumes et de fruits jaunes, une bouche ample et fraîche. Cépage : Sauvignon

AOP Sancerre, Les Terres Blanches. 38€ 50cl/48€ 75cl

Travail manuel et parcellaire pour cette grande cuvée. Des notes florales et des pointes d'agrumes. Ce Sancerre Blanc, rond et onctueux a une longue persistance sur le fruit. Cépage : Sauvignon

VINS ROSÉS

AOP Côtes de Provence, Le Rosé bleu Homard Sea, Maitres vignerons de la Presqu'île de Saint-Tropez. 17€ 50cl/24€ 75cl

Vin sec et minéral. Des notes d'agrumes et une belle tension en bouche.

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Carignan.

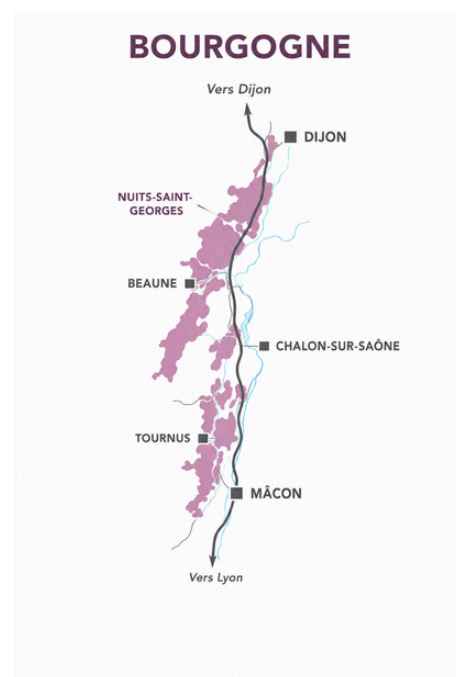
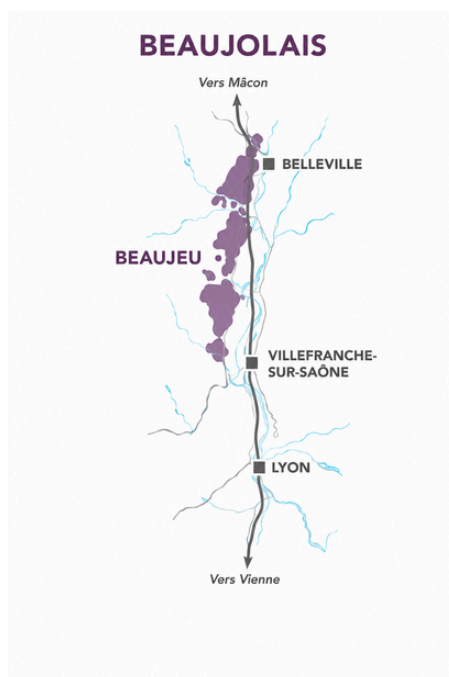
AOP Coteaux du vendômois. 29€ 75cl 

Un rosé sec et léger. Des notes fruitées et florales. Cépage : Pineau d'Aunis.

AOP Côtes de Provence cru classé, Fantastique, Château Sainte Marguerite. 29€ 50cl/40€ 75cl 

Equilibre et élégance. Des arômes de pêche blanche et de poire et de zestes de pamplemousse. Une fraîcheur aromatique avec des notes florales. Nez Gourmand et élégant. Cépages : Grenache, Cinsault, Rolle.

VINS ROUGES



AOP Alsace, Pinot noir, Domaine Burckel-Jung, 18€ 50cl/26€ 75cl

Subtil et d'une grande finesse, avec une finale longue et gourmande. Notes de griottes.

Cépage : Pinot Noir.

AOP Mercurey, Domaine Meix-Foulot Agnès du Couëdic, 49€ 75cl

Pinot Noir aux couleurs légères avec un bouquet élégant de cerises fraîches et des nuances de framboises sauvages.

AOP Moulin à Vent, Domaine de Rochegrès, 45€ 50cl/59€ 75cl

Un des 10 crus au nord du Beaujolais. Nez fleuri et gourmand, aux notes de baies rouges et noires. Vin élégant et avec une belle structure aromatique. Cépage: Gamay.

AOP Ladoix 1er cru, Le Bois Roussot 75€ 75cl

Appellation de la Côte de Beaune. Notes de fruits rouges frais, une structure souple et délicate. Une finesse et une élégance remarquable. Cépage : Pinot Noir.

AOP Chambolle-Musigny, Maison Albert Bichot 110€ 75cl

Plein cœur de la Côte de nuits. Arômes de fruits rouges et noirs mariés à de subtiles notes de fleurs (rose et violette) et d'épices. Finale intense et fruitée.

Cépage : Pinot Noir.

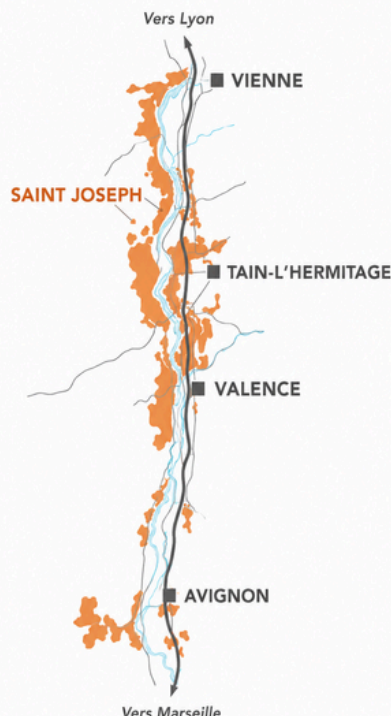
AOP Pernand Vergelesses, Domaine Rollin, 60€ 75cl

Vin aux arômes de fruits rouges et noirs. Des tanins souples et amples.

Cépage : Pinot Noir.



VALLÉE DU RHÔNE



AOP Costières de Nîmes, Château L'Ermitage d'Auzan, 30€ 75cl



Un nez de fruits rouges mûrs et d'épices. Un vin équilibré et profond. Cépages : Syrah, Mourvèdre, Grenache.

AOP Vacqueyras, La Pourpre, Maison Ogier 48€ 75cl

Vin puissant et ample. Des notes d'épices et de la fraîcheur du fruit. Des tanins bien présents mais fins. Cépages: Grenache, Mourvèdre, Syrah.

AOP Côtes du Rhône, Domaine Clavel "Éclipse"

53€ 75cl

Vin ample, avec des tanins soyeux aux arômes d'épice douce, poivre et framboise, mûre. Cépages: Syrah et Grenache.

AOP Crozes Hermitage, Domaine De La Ville Rouge.

37€ 50cl/55€ 75cl



Un vin aux arômes complexes de fruits noirs et de poivre gris. Cépage: Syrah

AOP Châteauneuf-du-Pape, Maison Tardieu-Laurent

90€ 75cl

Vin élégant et d'une grande finesse. Des notes confiturées, des arômes de fruits noirs. Des tanins souples viennent structurer le vin. Cépages: Grenache, Mourvèdre, Syrah.

AOP Cabardès, Domaine de Cabrol, 30€ 75cl

Des notes de garrigues, fruits noirs mûrs. Une bouche gourmande et ample. Cépages: Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon.

AOP La Clape, Château Capitoul, 36€ 75cl

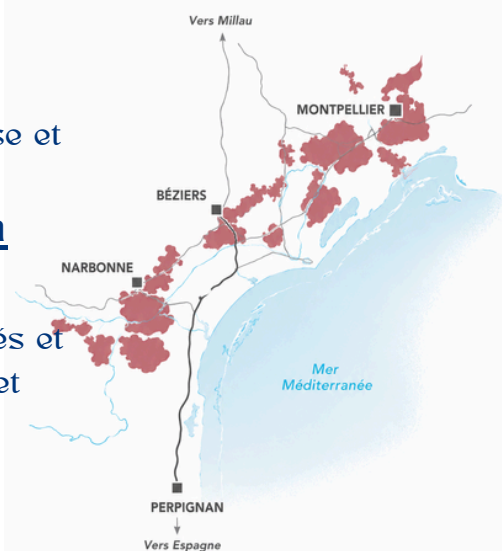
Un vin puissant avec des tanins fins, note de fruits noirs, réglisse et cacao Cépages : Syrah, Grenache et Mourvèdre.

AOP Saint Chinian, Secret de Paul, Domaine La

Maurine 27€ 50cl/40€ 75cl

Nez complexe, boisé, aux notes de caramel, fruits noirs compotés et chocolat. Bouche structurée, ample et épicée. Cépages: Syrah et Carignan.

LANGUEDOC



AOP Côtes d'Auvergne, Vin Volcanique. 19€ 50cl/31€ 75cl

Notes de cassis, soulignées par une note fumée typique du terroir volcanique.

Vin velouté, avec une finale longue, de légères notes poivrées et fumées.

Cépages : Gamay et Pinot Noir.

AOC Saumur-Champigny, Les Loups Noirs, Domaine de Nerleux 39€ 75cl

Un Rouge Généreux aux arômes de fruits noirs et de notes boisées, une

Bouche Ample aux Tanins soyeux. Cépage: Cabernet Franc

AOP Coteaux du vendômois. 29€ 75cl

Un vin fruité, épicé tout en rondeur.

Cépages : Pineau d'Aunis, Cabernet Franc et Pinot noir.

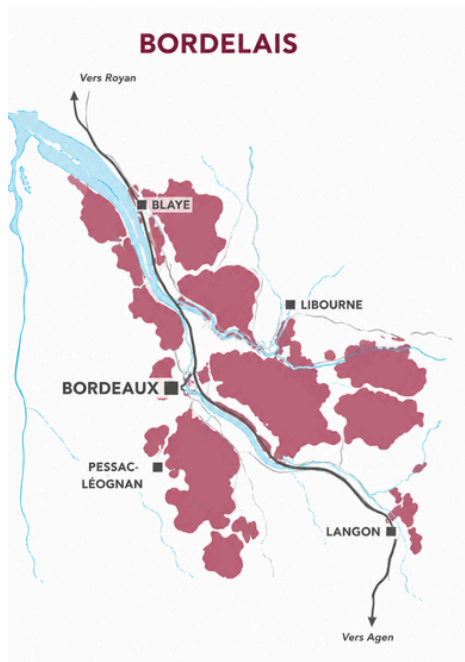
AOP Chinon, Domaine Lambert. 45€ 75cl

Un vin fin et frais, un nez gourmand.

Cépage : Cabernet Franc.

AOP Sancerre, Les Terres Blanches. 65€ 75cl

Petit Vignoble en Sancerre rouge planté sur des sols de caillotes et de terre Blanche. Le nez exprime des arômes de fruits rouges. La bouche est ferme et longue, avec de légers tanins fondus. Cépage : Pinot Noir.



AOC Haut Médoc, Château la Peyreyre Prestige. 19€ 50cl/28€ 75cl

Vin expressif, matière ample et grasse. Cépages : Merlot, Cabernet sauvignon.

AOP Puisseguin Saint Emilion, La Vannelle. 36€ 75cl

Vin bien équilibré, belle harmonie entre force et finesse. Notes de fruits rouges et légèrement boisées. Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc.

AOP Lussac Saint Emilion, Château St Ferdinand. 42€ 75cl

Des tanins ronds et souples, un nez fruité et délicat. Cépage : Merlot.

AOP Pomerol, Ballade de la Pointe. 72€ 75cl

Second vin du Château La Pointe. Vin riche et élégant, notes délicates de violette et de fruits mures. En bouche, un vin velouté, structuré et d'une belle longueur. Cépages: Merlot et Cabernet Franc.

LES VINS ROUGES DE PRESTIGE

en Bouteille de 75cl

AOC Castillon-Côte-de-Bordeaux, Le Versant 2020 49€

Nez et arômes envoûtants aux notes de fruits rouges. Bouche gourmande avec une belle longueur, tanins bien fondus.

AOP Haut Médoc, « Château Sociando-Mallet » 2015 100€

Vin Corsé, bouquet complexe, donné par des fruits noirs.

AOC Haut Médoc « Château La Lagune » 2015 150€

3^{ème} Grand Cru Classé, Impressionnant par la profondeur de sa robe noire.

AOC Castillon, « Domaine de L'Aurage » 2019 99€

Nez intense aux notes de fruits noirs et d'arômes grillés.

Bouche fine et élégante, notes magnifiques de cacao et confitures de mûres.

AOC Pessac Léognan, « Château Smith Haut Lafitte » 2017 199€

Ce grand cru classé à la couleur intense, offre un nez aux saveurs fruitées

Puis évolue vers des notes épicées d'herbes sèches et de fenouil.

AOC Pauillac, « Château Pontet Canet » 2016 230€

Ce grand cru classé riche, fruité aux tanins fermes, offre une longueur et une profondeur incroyable.

AOC Saint Estèphe, « Phélan Ségur » 2020 110€

Robe incroyablement noire avec un joli nez de mûres.

AOP Margaux, « Château Giscours » 2018 158€

3^{ème} Grand Cru Classé au nez très aromatique. Bouche tout en finesse,

Avec la sensation de fruits juteux, réhaussez par le chocolat et la cardamome.

AOC Saint Emilion, « Château La Gaffelière » 2022 180€

Grand cru classé aux arômes de lavande, menthe, d'orange sanguine,

D'épices et de cerise noire avec une finale minérale.

LES MAGNUM DE VINS

ROUGES 150cl

AOP Côtes du Rhône, Domaine Clavel "Éclipse" 2020 106€

Vin ample, avec des tanins soyeux aux arômes d'épice douce, poivre et framboise, mûre.
Cépages: Syrah et Grenache.

AOC Languedoc, Château Puech Haut "Prestige" 2020 85€

Dense et concentré, notes de sous-bois, framboise, kirsch et prunes. Complexe à chaque gorgée, aux accents de garrigue avec une bouche boisée. Cépages : Syrah, Grenache.

AOC Languedoc, Château Puech Haut "Tête de Bélier" 2020 120€

Robe grenat intense, l'impide aux reflets violines. Belles notes de petits fruits noirs mûrs, qui se développent sur des notes plus confites et épicées soutenues par un boisé bien fondu.

AOC Haut Médoc, Château la Peyreyre "Prestige" 2022 75€

Expressif, matière ample et grasse, saveur de moka. La vraie expression du terroir.
Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon

AOC Haut Médoc, Moulin de la Lagune 2019 79€

De couleur rouge rubis intense, nez aux arômes de cassis, de mûres, d'olives noires et de tabac.
Vin corsé, avec finale fraîche et persistante.

AOC Pauillac, Château Lacoste Borie 2013 178€

Second de Grand-Puy Lacoste, plus souple et plus fruité, il conserve en grande partie l'élégance et la complexité du grand vin.

AOC Saint Emilion Grand Cru Classé, Château Le Chatelet 2016 190€

Vin homogène et solaire, bati pour bien vieillir.

AOC Saint Emilion Grand Cru Classé, Château Le Chatelet 2014 220€

Nez riche en cerises noires confiturées. Vin en parfait équilibre.