LES CHAMPAGNES

Abelé 1757

La Maison Abelé 1757, fondée à Reims,
est l'une des plus anciennes maisons de Champagne.
Elle élabore des cuvées élégantes
et raffinées, reconnues pour leur finesse et leur équilibre.

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.

Brut Rosé 60€ la bouteille 75cl

50 % de Chardonnay et 50 % de Pinot Noir.
Robe rose délicate et lumineuse, aux fines bulles et à la mousse persistante.
Vieillissement de 3 ans minimum.

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 fraiche, minérale
et d'une belle tension révèle
toute l'élégance du terroir champenois.



LES PRESTIGES

en Bouteille de 75cl

Les Blancs Alsace

AOP Alsace — Riesling « Cuvée Frédéric Émile » 2018, Maison Trimbach 140€

Grand Riesling sec, racé et d'une remarquable finesse. Nez d'agrumes, de fleurs blanches et de notes minérales. Bouche droite, profonde et persistante, portée par une belle fraicheur. Un grand vin de gastronomie et de garde.
Cépage : Riesling 100 %.

AOP Alsace Grand Cru — Riesling « Kitterlé » 2019, Domaines Schlumberger 75€

Riesling Grand Cru expressif et élégant, aux arômes d'agrumes mûrs, de fruits à chair blanche et de notes minérales. Bouche ample, précise et structurée, avec une belle longueur et une finale saline.
Cépage : Riesling 100 %.

Les Blancs Bourgogne

AOP Savigny-lès-Beaune « Dessus les Vermots », Domaine Camp-Atthalin 2022 82€

Un blanc fruité et généreux, à la bouche ample et ronde, équilibrée par une belle fraicheur.
Cépages : Chardonnay et Pinot Blanc.

AOP Beaune 1er cru « Clos des Mouches », Domaine Brigitte Berthelemot 2023 158€

Arômes de fleurs blanches, de fruits frais et de noisettes grillées. Une bouche ample et élégante, prolongée par une finale minérale et persistante. Cépage : Chardonnay.

Les Rouges

AOP Aloxe-Corton Domaine Rollin Père et Fils 2023 78€

Un rouge au nez intense et à la bouche généreuse et fruitée. Des tanins mûrs et une belle structure lui apportent profondeur et caractère. Cépage : Pinot Noir.

AOP Pommard 1er cru « Les Charmots », Domaine Claudie Jobard 2018 148€

Un rouge riche et concentré, alliant tendresse et caractère. Une bouche charnue, soutenue par une belle trame tannique. Cépage : Pinot Noir.

Les Rouges Bordeaux

AOC Haut Médoc « Château La Lagune » 2015 130€

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

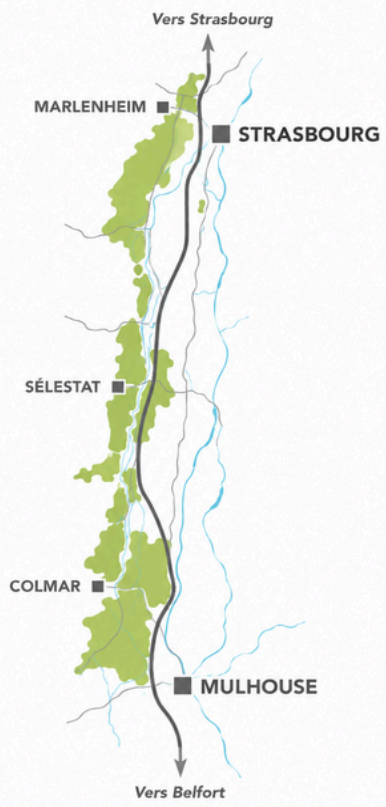
AOP Pessac Léognan, « Château Smith Haut Lafitte » 2017 129€

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.

AOP Margaux, « Château Giscours » 2018 118€

3ème Grand Cru Classé au nez très aromatique. Bouche tout en finesse,
Avec la sensation de fruits juteux, réhaussez par le chocolat et la cardamome.

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.

Gewurztraminer Domaine Bruno Schueller 20€ 50cl/ 30€ 75cl

aromatique et expressif, aux notes de rose, litchi et fruits exotiques, avec une bouche généreuse et parfumée.
Cépage : Gewurztraminer

AOP Mâcon-Davayé, 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

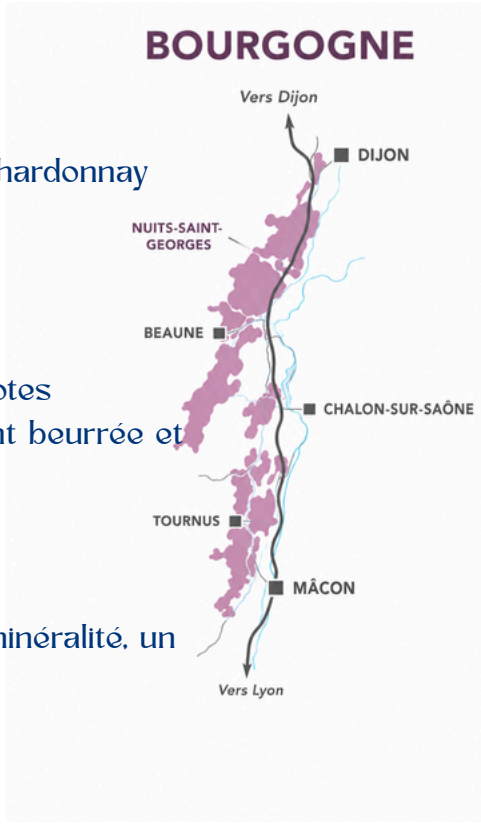
Un vin rond, frais et minéral. Un nez de fleur d'aubépine. Cépage :Chardonnay

AOC Mercurey blanc, Domaine Agnès du Couëdic 45€ 50cl/66€ 75cl

Appellation de la Côte Chalonnaise. Vin complexe et élégant, aux notes d'agrumes, de pêche et de poire. Bouche ronde, minérale, légèrement beurrée et boisée. Cépage : Chardonnay.

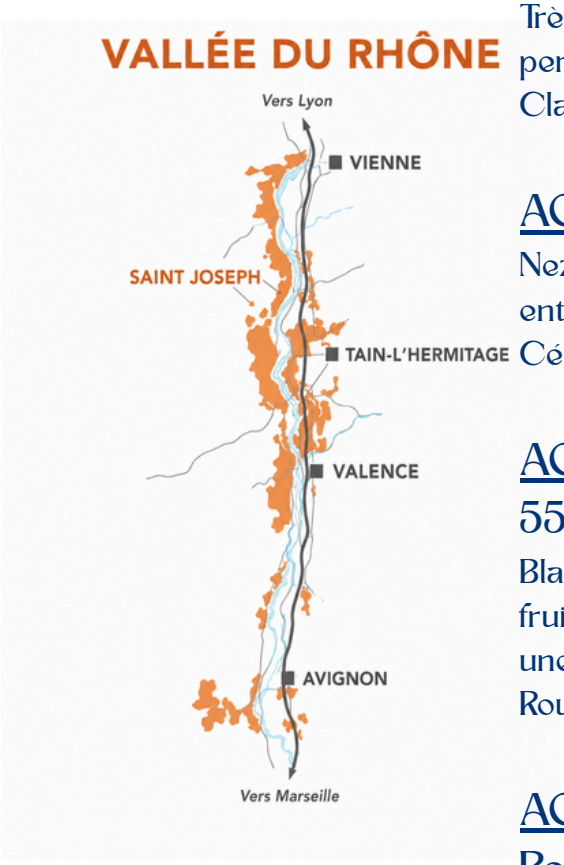
AOP Pouilly-fuissé, Maison Albert Bichot. 62€ 75cl

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



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

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



AOP Condrieu, Séries limitées. 69€ 75cl

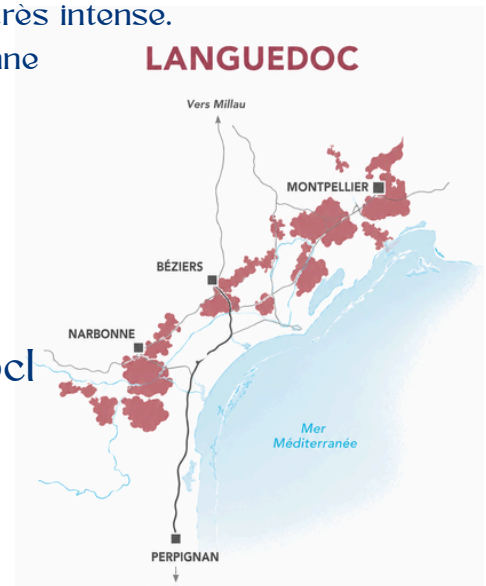
Nez puissant et élégant. Notes de fruits à noyaux. Finale entre richesse et tonicité. Notes de pêche, poire, abricot. Cépage: Viognier.

AOP Saint-Péray, Domaine Éric & Joël Durand 55€75cl

Blanc élégant et généreux, aux notes de fleurs blanches, fruits à chair blanche et agrumes, avec une belle fraicheur et une finale délicatement minérale.Cépages : Marsanne & Roussanne

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

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

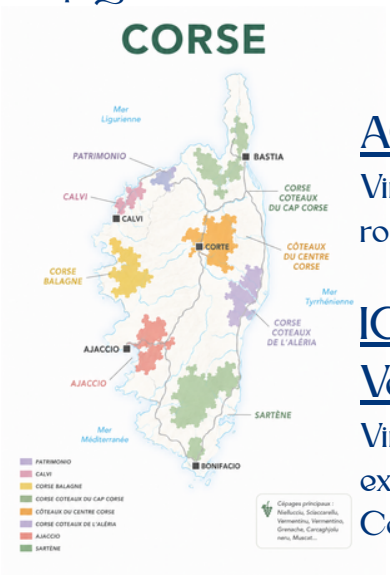


AOP Corbières, Premier pas sur la lune. 27€ 50cl/40€ 75cl

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.

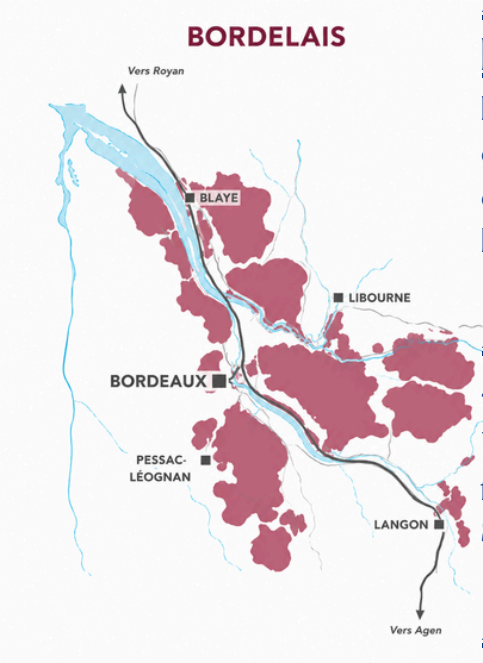


AOP Patrimonio, Clos Santini. 48€ 75cl

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

IGP Île de Beauté — "1769" Blanc 2024 — Clos Venturi 41€ 75cl

Vin puissant et aromatique, aux notes d'agrumes et de fruits exotiques. Belle rondeur en bouche et finale saline.
Cépage : Vermentinu



AOP Entre Deux Mers, Vieilles Vignes, Château Landereau. 18€ 50cl/26€ 75cl

Blanc expressif et généreux, aux notes de fruits exotiques, agrumes et fruits mûrs. Bouche aromatique et charnue, avec une finale longue et fraiche. Cépages : Sauvignon Blanc, Sémillon, Sauvignon Gris, Muscadelle

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

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

AOP Bordeaux, Château Pudris Blanc 45€ 75cl

Blanc frais et aromatique, aux notes d'agrumes, de fleurs blanches et de fruits à chair blanche, avec une bouche équilibrée et une finale fraiche et élégante.Cépages : Sauvignon Blanc & Sémillon



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 surmurie, vin miellé, notes de fruits confits. Cépage : Chenin.

AOP Saumur blanc, La Source du Ruault, La Coulée d'Aunis 41€ 75cl

Un blanc sec 100 % Chenin, élevé 12 mois en barriques. Arômes d'agrumes et de fruits blancs, notes miellées et vanillées. Une bouche ample avec une finale fraiche.

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

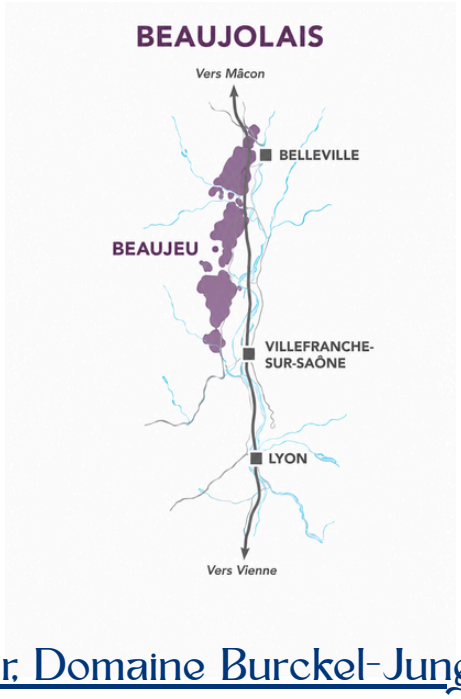
Un nez intense aux notes d'agrumes et de fruits jaunes, une bouche ample et fraiche. Cépage : Sauvignon

AOP Sancerre, Les Terres Blanches. 32€ 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 ROUGES







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

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

AOC Mercurey, Domaine Agnès du Couëdic. 59€ 75cl

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

AOP Moulin à Vent, Domaine de Rochegrès. 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 52€ 50cl/79€ 75cl

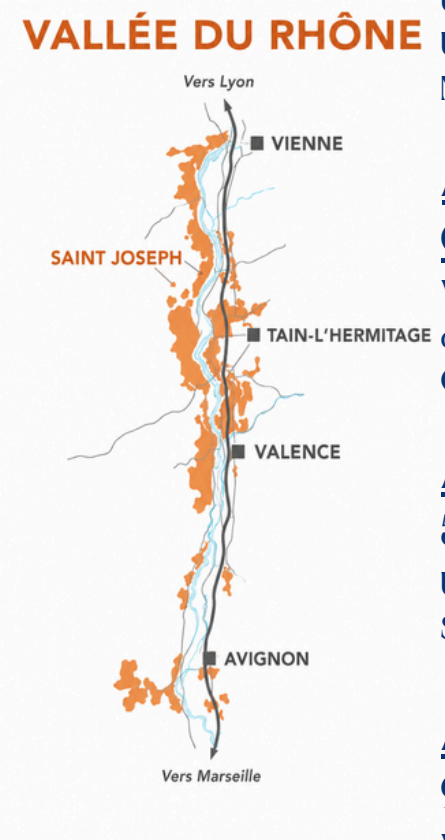
Appellation de la Côte de Beaune. Notes de fruits rouges frais, une structure souple et délicate. Une finesse et une élégance remarquable. Cépage : Pinot Noir.

AOP Chambolle-Musigny Maison Albert Bichot 110€ 75cl

Plein cœur de la Côtes de nuits. Arômes de fruits rouges et noirs mariés à de subtile 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.



AOC Côte du Rhone, Domaine Marcel Richaud, Terre D'aigle. 20€ 50cl/30€ 75cl

Un rouge généreux et gourmand, au fruit franc et aux notes florales. Une bouche charnue et juteuse. Cépage: Grenache, Syrah et Mourvèdre.

AOP Vacqueyras, Domaine Miramont, Famille Chassillan 45€ 75cl

Vin rouge généreux et structuré, aux notes de fruits noirs, d'épices et de garrigue. Tanins soyeux et belle longueur.
Cépages : Grenache, Syrah et Mourvèdre.

AOP Crozes Hermitage, Domaine De La Ville Rouge. 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

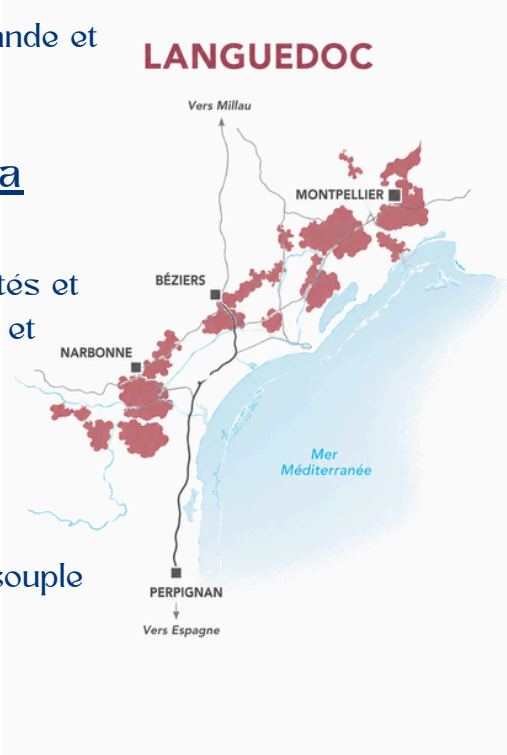
Des notes de garrigues, fruits noirs mûrs. Une bouche gourmande et ample. Cépages: Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon.

AOP Saint Chinian, Secret de Paul, Domaine La Maurine 40€ 75cl

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

IGP Cévennes, Palpite, Le Clau de Lise 20€ 50cl/29€ 75cl

Nez gourmand, aux notes de cerise, cacao et poivre. Bouche souple et fraiche, aux tanins fins. Cépage : Chenanson.



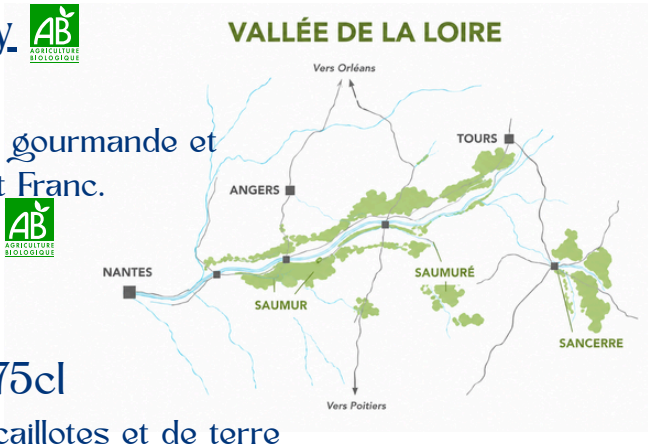
AOP Côtes d'Auvergne, Vin Volcanique. 19€ 50cl/31€ 75cl

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.

AOP Saumur-Champigny, Clos des Cordeliers 30€ 75cl

Nez fruité aux nuances florales. Bouche fraiche et élégante, aux tanins fins. Cépage : 100 % Cabernet Franc.

AOP Touraine-Chenonceaux, Clos Roussely 24€ 50cl/35€ 75cl



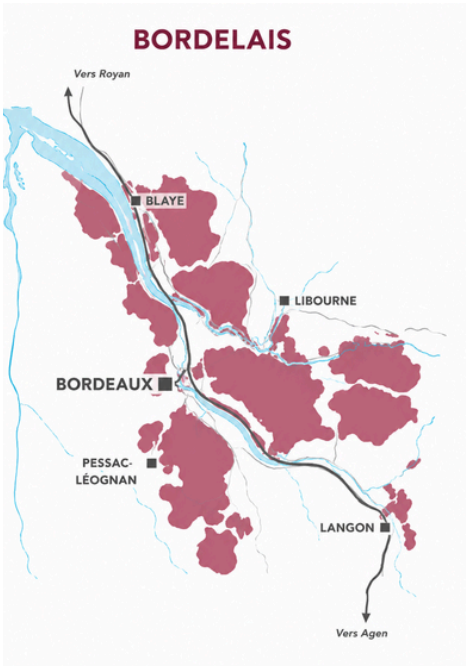
Nez aux notes de fruits mûrs et d'épices. Bouche intense, gourmande et équilibrée. Cépages : 80 % Côt (Malbec) et 20 % Cabernet Franc.

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.



AOP Haut Médoc, Château la Peyreyre Prestige. 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 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.

Vin de France

Folie Pudris « Bordelo », Château Pudris 30€ 50cl/44€ 75cl

Nez de fruits rouges frais et de violette. Bouche gourmande, croquante et fraiche, aux notes délicatement épicées. Cépages : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carménère, Malbec et Petit Verdot, complantés avec d'autres variétés.

LES MAGNUM DE VINS ROUGES 150cl

AOP Côtes du Rhône, Domaine Clavel "Èclipse" 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, limpide 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

VINS ROSÉS

AOP Côtes de Provence, Le Rosé bleu Homard Sea, Maîtres 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 Costiere de Nimes, Château Vessière,Tradition 27€ 75cl
Rosé frais et délicatement fruité, aux notes de petits fruits rouges,
avec une bouche souple et équilibrée. Cépage : Syrah, Grenache

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 fraicheur aromatique avec des notes florales. Nez Gourmand et élégant. Cépages : Grenache, Cinsault, Rolle.

Coup de cœur de Sébastien
Une sélection personnelle de vins que nous apprécions particulièrement et que nous avons plaisir à vous faire découvrir.
Agriculture Biologique
Des vins issus de raisins cultivés selon les principes de l'agriculture biologique et élaborés dans le respect de la réglementation européenne.
Biodynamie
Des vins certifiés issus de domaines pratiquant l'agriculture biodynamique, dans le respect des cycles naturels et d'un cahier des charges exigeant.

Tous nos prix sont indiqués en euros, toutes taxes et service compris.
Nos vins peuvent contenir des sulfites.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.