

Carte des Vins

Rouges



Pays de l'Aude - Dmne de Fourtanier *La Syrah*

100% Syrah, robe noire, reflets violacés. Nez mariant notes fruitées et boisées. En bouche, ambiance aromatique un peu grillée. L'histoire avec l'Amélie Mélo est née d'une rencontre avec le Maître Sommelier Sylvain Andres et Frédéric Puget où après dégustation le Chef était en forme... Un vin sourire et flatteur. Frédo et son épouse Bénédicte se feront un plaisir de vous recevoir à Montlaur sur leur domaine.

Le verre 12cl 4,50 Bouteille 75cl 23,60



A.O.C. CAHORS - Domaine Baldès *Clos Triguedina*

Clos Triguedina est le berceau de la famille Baldès depuis 1830. Leur passion et leur savoir faire, en font une des familles pionnières de l'appellation Cahors.

La grande découverte du Chef, un vin de passion aux parfums immédiats. Ce Grand Cahors élevé en fûts, possède tout d'un grand cru. Une robe pourpre aux larmes intactes, un caractère puissant pour les connaisseurs, il est l'atout principal pour sublimer la Charolaise affinée. Ce vin se retrouve sur les plus belles tables de France. Nous sommes heureux de pouvoir vous le faire découvrir.

Le verre 12cl 6,20 Bouteille 75cl 36,80



A.O.C. BIO Gaillac - Dmne Labarthe *Le Labarthe Tradition*

Une référence tarnaise, la famille Albert travaille un vin Gaillac rouge biologique qui délivre une belle robe rubis, des arômes complexes avec de la souplesse, et une dominante fruits rouges. Le vin de la région le plus reconnu par de nombreuses tables.

Le verre 12cl 3,80 Bouteille 37,5cl 12,00 Bouteille 75cl 19,90



I.G.P. Pays d'Oc - St Martin des Champs *Le Meli Melo*

Ce vin issu d'un assemblage de cabernet et merlot a un nez complexe et flatteur aux arômes de fruits rouges. Sa vivacité et sa fraîcheur mêlées aux arômes de cerise et framboise en font un vin facile à boire. Et le nom est forcément un atout...

Le verre 12cl 3,90 Bouteille 75cl 19,30



A.O.C. Pic Saint Loup - Dmne de L'Hortus *La Bergerie*

Lieu de ressource et de souvenirs du Chef, au pied du Pic Saint Loup, Jean Orliac et ses enfants travaillent le plaisir de la vigne et proposent entre autres merveilles « La Bergerie ». Robe d'un beau grenat, nez aux notes de fruits rouges et épices, en bouche les tanins souples révèlent une palette aromatique (fruits mûrs, épices, réglisse). Un vin au plaisir immédiat !

Le verre 12cl 6,00 Bouteille 75cl 36,40



A.O.C. Beaujolais St Amour- Dmne Chardigny - *A la folie*

De ce grand côteau plein sud, la vue sur les crus du Beaujolais est incroyable. Les vignes sont dans leur famille depuis le 18ème siècle. Ici le sol très caillouteux est légèrement limoneux. L'importante surface de cette cuvée (4,5 h) permet d'essayer plusieurs types de macérations. L'élevage de ce vin dure 12 mois en fûts, demi-muids et cuves inox. La finesse, le soyeux des tanins et son potentiel de garde important en font une cuvée élégante. De l'amour à partager...

Le Verre 12cl 5,20 Bouteille 75cl 29,90

Rosé



A.O.P. Côtes de Provence - Dmne de Masterel *Grande Réserve*

D'une robe rose pâle aux reflets saumonés, un nez frais d'arômes de mûres sur une pointe d'agrumes, il apporte en bouche quelques notes de fruits exotiques. Le rosé c'est en Provence qu'il est né....

Le verre 12cl 4,00 Bouteille 37.50 cl 13,80 Bouteille 75 cl 19,90



I.G.P. Pays d'Oc - St Martin des Champs *Le Meli Melo*

La récolte des raisins par la famille Birot s'effectue la nuit évitant les températures excessives. Ce rosé de saignée issu d'un assemblage de syrah et cabernet se pare d'une jolie robe. Son nez aux notes de fruits frais ravira les plus indécis.

Le verre 12cl 3,90 Bouteille 75cl 19,80



A.O.C. Gaillac - Dmne Rotier *L'Esquisse*

Issu d'un assemblage de cépages Syrah et Duras, l'Esquisse exprime des notes de fruits noirs & rouges, et des arômes frais. Gouleyant et bien équilibré, il est le compagnon idéal de vos grillades. Il bénéficie du label Bio. Le Domaine Rotier se visite. Déguster leur Moelleux «Renaissance», le chef en est particulièrement amateur.

Le verre 12cl 4,40 Bouteille 75cl 23,80

Blanc et Moelleux



A.O.P. Alsace Sylvaner - Dmne Hering - *Clos de la Folie Marco*

La route du vin d'Alsace vous mènera jusqu'à La Folie Marco. Un rare clos du vignoble alsacien situé au cœur d'une cité viticole. Cette famille exploite ce joyau en monopole. Ce sylvaner vient d'une vieille vigne, aux racines profondes et à la production maîtrisée. Il a toutes les atouts d'un grand blanc : une matière riche et ample dans un écrin floral équilibré.

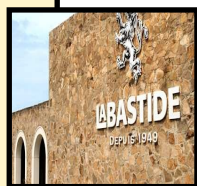
Le verre 12cl 4,90 Bouteille 75cl 27,90



A.O.P. Picpoul de Pinet - Cave Ormarine *Carte Noire*

Belle robe vert pâle cristalline, nez discret (avec des arômes d'acacia, d'aubépine...) fin en bouche, nerveux il domine facilement le sel et l'iode des coquillages et des crustacés, accompagne avantageusement le gras des fromages et de la charcuterie.

Le verre 12cl 4,10 Bouteille 75cl 20,80



A.O.C. Gaillac - Cave Labastide *Le Perlé*

Ce vin blanc a vu le jour par accident en 1957 et s'affirme comme pur produit de tradition régionale. Très frais aux arômes mûrs de fruits blancs et d'épices. Bouche très élégante, les fines bulles perlantes en font un délicieux vin de plaisir !

Le verre 12cl 4,00 Bouteille 75cl 18,90



I.G.P. Côtes de Gascogne - Dmne Tariquet *Premières Grives*

A l'arrivée des premières grives, débute la récolte des cépages tardifs. De ces grappes à la maturité avancée encore garnie de grains gorgés de sucre et de plaisir est issu ce vin élégant et typé. Exotique, gourmand, un moelleux équilibré, idéal pour l'apéritif.

Le verre 12cl 5,50 Bouteille 75cl 25,50



I.G.P. Comté Tolosan - Domaine Baldès *Clos Triguedina*

Cette cuvée d'assemblage nous offre la richesse du Chardonnay et les arômes parfumées du Viognier, ceci dans un bel équilibre. C'est un vin ample, riche, sur des notes d'abricots et de prunes vertes, contre balancé par une bonne acidité en fin de bouche.

Le verre 12cl 5,90 Bouteille 75cl 34,00



A.O.P. GAILLAC - Domaine GAYREL *Terrae Veritas*

Une robe d'un jaune doré, brillant. Relativement intense, le nez propose des notes de fruits confits, de miel et de rhubarbe. En bouche, il repose sur un bel équilibre entre fraîcheur et sucrésité. Elle est puissante, complexe et de belle persistance. Un moelleux qui a du corps et du cœur. Se marie avec le Foie Gras et La Planche de Fromages de « Chez Benoît ».

Le verre 12cl 5,00 Bouteille 75cl 22,00