

# LA CARTE DES VINS

Màj le 19/05/2024

Tarifs TTC, service compris

Tous nos vins dont Appellation d'Origine Protégée (AOP) sauf ceux qui sont indiqués autrement  
Indication Géographique Protégée (IGP) - Vin en Agriculture biologique (AB) - Haute Valeur Environnementale (HVE)  
Vin de France (VDF) - Vendanges Manuelles de Nuit (VMN) - Non Millésimé (NM)

Reste 1 à 2 bouteilles 🍷

Nature 🌿 Biodynamie 🌸 BIO (AB) 🌱

Nos coups de cœur du moment ❤️

## LES TRÉSORS PÉTILLANTS

75CL

### AOP Crémants du Jura Bruts

Domaine des Bélemnites - Christian et Nathalie Melet <i>Chardonnay - Fin, élégant et minéral.</i>		27,00 €
Domaine de Montbourgeau « Brut Zero » - Famille Deriaux <i>Chardonnay - Expressif, frais et fruité.</i>	❤️	32,50 €
Domaine Rolet « Cœur de Chardonnay » <i>Chardonnay - Élégant, fin et fruité.</i>		42,00 €

### AOP Crémants du Jura Bruts Rosés

Domaine Les Sarmentelles - Adrien Robbe et Patrick Grandmaison <i>Pinot Noir - Élégant et frais.</i>		25,00 €
Domaine Désiré Petit - Anne Laure et Damien Petit <i>Pinot Noir - Complexe, fin et élégant.</i>		30,00 €

### AOP Champagne

#### Brut

Duval Leroy 1er cru « Fleur de Champagne » <i>Chardonnay et Pinot Noir - Charmeur, enjôleur et fruité.</i>		57,00 €
---	--	---------

#### Grande Cuvée

2007 Perrier Jouët Brut « Belle Epoque » <i>Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier - Délicat, harmonieux et élégant.</i>		192,00 €
--	--	----------

### Pétillants et Pétillants Naturels

« Frais-Nésie » vin pétillant à la fleur de sureau, Domaine Baud Génération 9 (Terra Vitis) <i>Pinot Noir et Poulsard - Fin, frais et léger.</i>		26,00 €
VDF « Turbulent », Domaine Sérol <i>Gamay Saint-Romain - Frais, gourmand et croquant.</i>	🌿 🌱 ❤️	29,00 €
VDF « Vin Mousseux de qualité » - Brut, Domaine Villet <i>Chardonnay - Expressif, ample et intense.</i>	🌿	32,00 €
VDF « Tribu'Illes », Domaine Désiré Petit - Anne Laure et Damien Petit <i>Savagnin - Fruité, gourmand et léger.</i>	🌿 🌱	33,00 €
2022 VDF « Barbafrizz », Domaine Les Barbatrucks - Isabelle Delahaye & Maxim Lannay <i>Pinot Blanc, Vermentino et Muscat - Fin, léger et fruité.</i>	🌿 🌱	30,00 €
2021 VDF « OUF! », Domaine Les Bottes Rouges - J.B Menigoz et Florian Kleine Snuverink <i>Chardonnay - Vif et frais.</i>	🌿 🌱 🌸	40,00 €
2020 VDF « Bulle Tragique », Domaine Les Pieds sur Terre - Valentin Morel <i>Chardonnay, Trousseau et Pinot Noir - Minéral, vif et salin.</i>	🌿 🌱 🌸	49,00 €

## MAGNUMS


1,5L

### BLANCS

2021 VDF « Coup de Feu », Domaine de la Patelle - Camille et Pascal Thereau <i>Chardonnay - Frais, élégant et fruité.</i>	🌿 🌱	75,00 €
2014 Arbois Chardonnay, Domaine Dugois		63,00 €
2010 Arbois Chardonnay, Domaine Rolet		75,00 €
2003 Côtes du Jura Chardonnay, Domaine Rolet		90,00 €
1989 Arbois Tradition, Domaine Rolet		99,00 €

### ROUGES

2021 Côtes du Rhône « Petit Ours », Domaine du Coulet - Matthieu Barret <i>Pinot Noir - Frais, fruité et élégant.</i>	🌿 🌱 🌸	60,00 €
2020 VDF « G.G. », Le dos d'chat <i>Pinot Noir - Frais, fruité et élégant.</i>	🌿 🌱	65,00 €
2019 VDF « Le Rouge », Domaine de la Loue <i>Pinot Noir - Frais, fruité et élégant.</i>	🌿	74,00 €

🍷	2012 Les Baux de Provence « <i>Equinoxe</i> », Domaine de Lauzières		75,00 €
🍷	1986 Arbois Tradition, Domaine Rolet		115,00 €

## DEMI-BOUTEILLES

37,5CL

### BLANCS DU JURA

	2021 Arbois-Pupillin « <i>Cuvée Tradition</i> », Domaine Désiré Petit - <i>Chardonnay et Savagnin</i>		19,80 €
	2020 Côtes du Jura Chardonnay « <i>Les Prémices</i> », Domaine Baud <i>Génération 9</i> (Terra Vitis)		18,80 €
	2018 Arbois-Pupillin Savagnin, Fruitière Viticole de Pupillin		19,80 €


### BLANCS AUTRES RÉGIONS

	2022 Bourgogne Aligoté, Domaine Maldant-Pauvelot		18,50 €
	2019 Bourgogne Chardonnay, Domaine Maldant-Pauvelot		21,50 €
	2018 Vallée du Rhône Saint-Joseph, Domaine Courbis		30,50 €

### ROUGES DU JURA

	2022 Arbois Trousseau « <i>Les Trias</i> », Domaine Dugois		17,00 €
	2022 Côtes du Jura Poulsard, Domaine Philippe Vandelle		17,00 €
	2021 Arbois-Pupillin Pinot Noir, Domaine Désiré Petit		18,00 €







### ROUGES AUTRES RÉGIONS

	2022 Côtes du Rhône « <i>BelleRuche</i> », Maison Chapoutier		15,00 €
	2021 Vallée du Rhône Saint-Joseph, Domaine Courbis		30,50 €
🍷	2016 Bordeaux Côtes de Bourg, Château Falfas	  	25,00 €






## LES CURIOSITÉS

75CL






### VINIFICATIONS ATYPIQUES BLANCS

R1	2022 VDF « <i>Dena Dela</i> », Domaine Egiategia - <i>Ugni Blanc et Colombar</i> <i>Partiellement vinifié en cuve océane à 15 mètres de profondeur dans la Baie de Saint-Jean-de-Luz.</i>		31,00 €
R1	2021 IGP Les Alpilles « <i>Sine Nomine</i> », Domaine de Lauzières - <i>Grenache Blanc et Clairette</i> <i>Élevage en cuves ovoïdes pendant 16 mois.</i>	 	60,00 €
R14	2019 VDF « <i>Médolia</i> », Domaine Bonnet-Huteau - <i>Melon de Bourgogne</i> <i>Fermentation en cuve souterraine puis élevé dans des cuves ovoïdes en terre cuite pendant 9 mois.</i>		42,50 €
R1	🍷 2019 Côtes du Jura Chardonnay « <i>Terra Cotta</i> », Domaine Pierre Richard <i>Élevage en dolium en terre cuite.</i>	  	45,00 €

### VINIFICATIONS ATYPIQUES ROUGES

R1	2022 Vin d'Espagne « <i>Dena Dela</i> », Domaine Egiategia - <i>Grenache</i> <i>Partiellement vinifié en cuve océane à 15 mètres de profondeur dans la Baie de Saint-Jean-de-Luz.</i>		31,00 €
R2	2018 Arbois « <i>Trousseau Amphore</i> », Domaine André & Mireille Tissot - Stéphane Tissot <i>Vinification et élevage en amphore pendant 8 mois.</i>	  	69,00 €
R2	2012 VDF « <i>Sine Nomine</i> », Domaine de Lauzières - <i>Petit Verdot et Grenache Noir</i> <i>Élevage en cuves ovoïdes pendant 36 mois.</i>		48,00 €

### VINS ORANGES

R14	2021 VDF « <i>Ordolia</i> », Domaine Bonnet-Huteau - <i>Pinot Gris</i> <i>Macération pendant un mois et élevage en cuves ovoïdes.</i>	  	45,00 €
R2	2020 Arbois « <i>Cuvée Orange</i> », Domaine Villet - <i>Chardonnay et Savagnin</i> <i>Fermentation pelliculaire.</i>	 	46,50 €




### ASSEMBLAGE ÉTONNANT

R2	🍷 2020 L'Étoile « <i>L'Assemblage</i> », Domaine de Montbourgeau - Famille Deriaux <i>Chardonnay et Savagnin Ouillé.</i>		45,00 €
----	---	--	---------

### CHARDONNAYS ÉLEVÉS SOUS VOILE











R3	🍷 2021 L'Étoile Château de Quintigny, Domaine Cartaux-Bougaud		26,00 €
R3	2014 L'Étoile « <i>Cuvée spéciale</i> », Domaine Montbourgeau - Famille Deriaux		47,50 €

### SAVAGNIN OUILLÉ DEVENU SOUS VOILE

R3	2011 Arbois « <i>L'Originel</i> », O2Y - Olivier Guala, Yves Roy et Yoshinori Kuruda	  	61,00 €
----	--	---	---------

### A DÉCOUVRIR EN VIN DE FRANCE BLANCS

R3	2023 « <i>Loupiot</i> », Domaine Jean-Yves Millaire - <i>Sauvignon Gris, Sauvignon Blanc, Colombar et Petit Manseng</i>	 	25,00 €
----	---	---	---------

R4	2022 « <i>Songe Creux</i> », Vignoble du Pature - Hugo Courvoisier - <i>Chardonnay et Auxerrois</i>	 	29,00 €
R4	2022 « <i>Barbascat</i> », Domaine Les Barbatrucks - Isabelle Delahaye & Maxim Lannay - <i>Muscat</i>	 	33,50 €
R4	2022 « <i>Bodillons</i> », Domaine de la Patelle - Camille et Pascal Thereau - <i>Savagnin Ouillé</i>	 	41,00 €
R4	2022 « <i>Take my coconut</i> », Domaine Les Barbatrucks - Isabelle Delahaye & Maxim Lannay - <i>Chardonnay</i>	 	49,00 €
R5	2017 « <i>La Coudée d'Or</i> », Domaine Viret (Cosmoculture) - <i>Clairette, Roussanne, Marsanne et Viognier</i>	 	39,00 €

## A DÉCOUVRIR EN VIN DE FRANCE ROUGES

R5	2022 « <i>Poids Plume</i> », Domaine de la Patelle - Camille et Pascal Thereau - <i>Poulsard</i>	 	41,00 €
R5	2022 « <i>Dévers</i> », Domaine de la Patelle - Camille et Pascal Thereau - <i>Pinot Noir</i>	  	41,00 €
R5	2022 « <i>Barbagamay</i> », Domaine Les Barbatrucks - Isabelle Delahaye & Maxim Lannay - <i>Gamay</i>	 	33,50 €
R6	2022 « <i>Raide is Dead</i> », Domaine Les Barbatrucks - Isabelle Delahaye & Maxim Lannay - <i>Poulsard, Seibel, Gamay, Pinot Noir et Trousseau</i>	 	49,00 €
R6	2021 « <i>Un Jardin Extraordinaire</i> », Lionel Osmin & Cie - <i>Cabernet Franc, Négrette, Merlot et Tannat</i>		26,00 €
R6	2021 « <i>Cuvée du Chat</i> », J-C Chanudet élaboré au Château Cambon ac M. Lapierre - <i>Gamay</i>	 	33,50 €
R6	2021 « <i>Vinum Bibo</i> », OZY - Olivier Guala, Yves Roy et Yoshinori Kuruda - <i>Gamay</i>	  	41,00 €
R7	2020 « <i>Dilemme</i> », Domaine des Pierres Écrites - <i>Cabernet Franc et Syrah</i>		32,00 €
R7	2020 « <i>Du quin quin</i> », Le Dos d'Chat - Fabrice Dodane - <i>Syrah</i>	  	32,50 €
R7	2020 « <i>Le Roi Bœuf</i> », Lionel Osmin & Cie - <i>Merlot et Tannat</i>		36,00 €
R7	2020 « <i>G.G.</i> », Le Dos d'Chat - Fabrice Dodane - <i>Gamay</i>	 	39,50 €
R8	2020 « <i>Rouge d'Été</i> », Domaine Fondugues-Pradugues - <i>Cinsault</i>	 	42,00 €
R8	 2019 « <i>L'Aide Mémoire</i> », Domaine Tony Bornard - <i>Pinot Noir</i>	  	60,00 €
R8	2019 « <i>Equinox</i> », Domaine Fondugues-Pradugues - <i>Syrah et Cabernet Sauvignon</i>	  	59,00 €
R8	2018 « <i>PIF</i> », A.Vuillet et S.Jacques - <i>Pinot Noir et Poulsard</i>		40,00 €
R9	2017 « <i>Sabbra Cadabra</i> », Domaine du Clo des Boutes - Sylvain Boutée - <i>Grenache Noir</i>	  	37,00 €
R9	2014 « <i>Emergence</i> », Domaine Viret (Cosmoculture) - <i>Grenache, Syrah et Carignan</i>	 	42,00 €

## LES ROSÉS D'ÉTÉ

2022 Côtes de Provence Cru Classé « <i>Saint-M</i> », Château Saint-Maur	35,50 €
NM IGP Méditerranée « <i>Pamploon Colors</i> », Château du Rouet	21,50 €

## LE JURA

### LES BLANCS DE TERROIR





75CL

#### Chardonnay









##### **AOP Arbois**

2022 « <i>Vieilles Vignes</i> », Domaine Martin Faudot & Fils	27,00 €
---	---------

##### **AOP Arbois-Pupillin**

2022 « <i>Cuvée Jules</i> », Domaine Désiré Petit - Anne Laure et Damien Petit	 29,00 €
 2020 « <i>Les Vianderies</i> », Domaine de la Renardière - Jean Michel et Léo Petit	   51,00 €

##### **AOP Côtes du Jura**


2021 « <i>De Marne et d'Argile</i> », Domaine Éric Thill	   33,80 €
2020 « <i>Les Prémices</i> », Domaine Baud <i>Génération 9</i> (Terra Vitis)	29,50 €
2020 « <i>Saint-Savin</i> », Domaine Les Pieds sur Terre - Valentin Morel	   49,00 €
2020 « <i>La Grande Chaude</i> », Domaine Philippe Chatillon (Bio-harmonie)	  66,00 €

#### Savagnin (Naturé - Ouillé)




##### **AOP Arbois**

2022 Domaine Ratte	   55,00 €
2020 Domaine Rolet	  38,50 €
2019 Domaine de la Pinte	   45,00 €
2018 Domaine Villet	  43,50 €

##### **AOP Arbois - Pupillin**

2021 Domaine Overnoy-Crinquand	  37,50 €
--------------------------------	---

##### **AOP Côtes du Jura**

2022 Domaine des Bélemnites - Christian et Nathalie Melet	26,00 €
 2015 « <i>Cuvée Romane</i> », Domaine Éric Thill	  55,00 €
2014 « <i>Cuvée Edouard</i> », Domaine Badoz	44,50 €

### LES BLANCS DE TRADITION : ÉLEVÉS SOUS VOILE

75CL

## Assemblages Chardonnay et Savagnin

### **AOP Arbois**

2018 Blanc-Typé « Tradition », Domaine Jacques Tissot		34,00 €
NM « Cuvée d'Automne », Domaine de la Pinte		38,00 €

### **AOP L'Etoile**

2019 « Vieilles Vignes », Domaine Philippe Vandelle		28,50 €
2018 « En Banode », Domaine de Montbourgeau - Famille Deriaux		40,00 €

### **AOP Côtes du Jura**

NM « Tradition », Domaine Hordé Père & Fils - 90% Chardonnay et 10% Vin jaune		36,00 €
---	--	---------

## Savagnin

### **AOP Arbois**

2018 Domaine de la Touraize - André Jean et Héléana Morin		58,50 €
2016 « Réserve du Caveau », Caveau de Bacchus - Lucien Aviet et Fils		75,00 €

### **AOP Arbois-Pupillin**

2018 Fruitière Vinicole de Pupillin		35,50 €
-------------------------------------	--	---------

### **AOP Côtes du Jura**

2020 Domaine Les Sarmentelles - Adrien Robbe et Patrick Grandmaison		32,00 €
2018 « Savagnin Prestige », Domaine des Bélemnites - Christian et Nathalie Melet		36,00 €
2013 Domaine de Sainte Marie		39,50 €

### **AOP L'Etoile**

2019 Domaine Philippe Vandelle		35,80 €
--------------------------------	--	---------

## Vins Jaunes

### **AOP Arbois**

2016 Domaine de la Touraize - André Jean et Héléana Morin		115,00 €
2016 « En Spois », Domaine André & Mireille Tissot - Stéphane Tissot		120,00 €
2015 « Cuvée de la Confrérie », Caveau de Bacchus - Lucien Aviet et Fils		125,00 €
2012 « En Spois », Domaine André & Mireille Tissot - Stéphane Tissot		130,00 €

### **AOP Arbois-Pupillin**

2014 Domaine de la Renardière - Jean Michel et Léo Petit		110,00 €
--	--	----------

### **AOP Côtes du Jura**

2016 Domaine des Bélemnites - Christian et Nathalie Melet		62,00 €
2016 Domaine Badoz		79,00 €
2016 Domaine de la Petite Marne - Noir Frères		81,00 €

### **AOP Château Chalon**

2016 Domaine André & Mireille Tissot - Stéphane Tissot		175,00 €
2012 Domaine André & Mireille Tissot - Stéphane Tissot		190,00 €

## LES ROUGES QUI EXPRIMENT LES TRADITIONS D'HIER ET D'AUJOURD'HUI

75CL

## Poulsard

### **AOP Arbois**

2022 « Pinte Bien », Domaine de la Pinte		32,80 €
2022 « Chemenet », Domaine des Cavarodes - Étienne Thiebaud		39,50 €
2018 Domaine Foret		32,50 €





### **AOP Côtes du Jura**

2023 Domaine Hordé Père & Fils		26,00 €
2023 Domaine Philippe Vandelle		26,00 €
2022 « Les Trouillots », Domaine Les Pieds sur Terre - Valentin Morel		49,80 €

## Trousseau

### **AOP Arbois**

2023 Les Corvées « Cuvée 89 », Domaine Martin Faudot & Fils 89 jours de macération		37,50 €
2022 « Conventus », Domaine des Bélemnites - Christian et Nathalie Melet		26,00 €
2022 « La Damelière », Domaine Dugois Trousseau à la dame (HVE)		32,50 €
2022 « Les Lumachelles », Domaine des Cavarodes - Étienne Thiebaud		39,50 €
2022 Domaine Joseph Dorbon - Pierre Laporte		43,00 €


2020 « <i>En Grevillière</i> », Domaine Dugois (HVE)		28,80 €
2020 « <i>Instant Flora</i> », Domaine Foret		36,50 €
2017 « <i>Cuvée des Géologues</i> », Caveau de Bacchus - Lucien Aviet et Fils <i>313 jours de macération</i>		70,00 €
<b>AOP Arbois – Pupillin</b>		
2021 Domaine Overnoy-Crinquand	 	35,50 €
<b>AOP Côtes du Jura</b>		
2022 Château de Quintigny, Domaine Cartaux-Bougaud		26,00 €
2022 Domaine Philippe Vandelle		26,00 €
2022 Domaine de Sainte Marie		34,00 €
2018 « <i>Carmagnes</i> », Domaine du Pont de Breux - Émilie Gérard	 	37,50 €

### Pinot Noir

#### **AOP Arbois – Pupillin**






2022 Domaine Désiré Petit - Anne Laure et Damien Petit	  	28,80 €
2022 Domaine Ratte	  	48,00 €

#### **AOP Côtes du Jura**





 2021 Domaine Les Sarmentelles - Adrien Robbe et Patrick Grandmaison		25,00 €
2020 « <i>Dédicace à Pierre</i> », Domaine Badoz		39,00 €

### Assemblages rouges

#### **AOP Arbois**

2022 « <i>Clos Maire</i> », Domaine Ratte - Pinot Noir, Trousseau et Poulsard	   	41,80 €
2022 « <i>Le Rouge</i> », Les Canons du Jean - Julien et Charline Crinquand - Poulsard et Pinot Noir		47,00 €











#### **AOP Côtes du Jura**

2021 Domaine Éric Thill - Poulsard et Pinot Noir	 	39,50 €
2021 « <i>Rouge Émotion</i> », Domaine Hordé Père & Fils - Poulsard, Trousseau et Pinot Noir		26,00 €
2020 « <i>La Grande Chaude</i> », Domaine Philippe Chatillon (Bio-harmonie) - Pinot Noir et Trousseau	 	66,00 €

## AUTRES RÉGIONS BLANCS

75CL

### **Alsace**

2018 « <i>Kaysersberg</i> », Domaine La Grange de l'Oncle Charles	 	39,50 €
2016 « <i>Cuvée Albert</i> », Domane Albert Mann	 	45,50 €
 2015 Muscat d'Alsace, Domaine Marcel Deiss	 	44,00 €
 2011 Gewurztraminer Wintzenheim, Domaine Zind Humbrecht	 	66,00 €





### **Bourgogne**

2022 Bourgogne Aligoté, Domaine Jean-Luc Maldant		27,00 €
2021 Bourgogne Chardonnay, Domaine Jean-Luc Maldant		39,00 €
 2020 Chorey les Beaune « <i>Cuvée Théophile</i> », Domaine Martin Dufour		37,00 €
2020 Hautes-Côtes de Nuits « <i>Les Dames Huguettes</i> », Domaine Joseph Faiveley		41,00 €
 2020 Chablis, Domaine Jean-Paul & Benoît Droin		44,00 €
2020 Petit Chablis « <i>Les Plantes</i> », Domaine Julien Brocard	 	45,00 €
 2019 Saint-Véran « <i>Le Grand Bussière</i> », Domaine Merlin		52,00 €
2017 Marange « <i>En Buliet</i> », Domaine Sylvain Depiesse		39,50 €
 2012 Puligny Montrachet « <i>Les Folatières</i> », Maison Louis Jadot		139,00 €

### **Languedoc-Roussillon & Sud-Ouest**

2023 IGP Comté « <i>La Baie Orientale</i> », Tolosan Lionel Osmin & Cie		25,00 €
2017 IGP Pays d'Oc « <i>Vermentino</i> », Domaine La Combe Saint-Paul		22,00 €

### **Vallée de la Loire**

2022 Saumur « <i>Les Terres Blanches</i> », Domaine de l'Enchantoir		35,50 €
2020 Sancerre, Domaine La Clef du Récit - Anthony Girard (HVE)		35,50 €
 2017 Anjou, Domaine Cady		25,00 €
2017 Montlouis sur Loire « <i>Les Hauts de Husseau</i> », Domaine de la Taille aux Loups - Jacky et J.P Blot		49,00 €
2016 Saumur « <i>L'Insolite</i> », Domaine des Roches Neuves - Thierry Germain		49,00 €

## Vallée du Rhône

### Rhône Méridionale

	2022 IGP Collines Rhodaniennes « <i>Roussanne</i> », Domaine Jeanne Gaillard		29,00 €
🔪	2020 Côtes du Rhône La Collection Bio « <i>Adunatio</i> », Maison Chapoutier	🌸	25,00 €
🔪	2017 Côtes du Rhône « <i>Délice de Viognier</i> », Julien de L'Embisque	🌸	32,50 €
	2017 Côtes du Rhône « <i>Brise Cailloux</i> », Domaine du Coulet - Matthieu Barret	🌸 🌻	63,00 €

### Rhône Septentrional

	2022 Crozes Hermitage, Domaine Yann Chave	🌸 🍷	43,50 €
	2021 Saint-Joseph, Domaine Courbis		42,80 €

## AUTRES RÉGIONS ROUGES

75CL

### Beaujolais

	2021 Brouilly, Château Cambon - M. Lapierre & J-C. Chanudet	🌸 🌿	38,00 €
	2020 Régnié « <i>La Ronze</i> », Domaine Raphaël Chopin	🌿 🍷	35,00 €
	2018 « <i>Le Cambon</i> », Château Cambon - M. Lapierre & J-C. Chanudet	🌸 🌿	35,00 €

### Bourgogne

	2022 Gevrey-Chambertin, Domaine Le Guellec Ducouet (HVE)		85,00 €
	2020 Ladoix, Domaine Maldant-Pauvelot		57,00 €
	2019 Nuits-Saint-Georges, Domaine Faiveley		89,00 €
	2018 Santenay, Domaine Maldant-Pauvelot		50,00 €
	2018 Beaune 1er cru « <i>Les Cent Vignes</i> », Domaine Lucien Jacob	🍷	52,50 €
	2017 Gevrey-Chambertin 1er cru « <i>Les Cazetiers</i> », Domaine Faiveley		170,00 €

### Bordeaux

	2018 Blaye Côtes de Bordeaux « <i>PUR</i> », Château Maison Neuve - Alexia Eymas	🌿	26,50 €
	2017 Côtes de Bourg, Château Falfas	🌸 🌿 🌻	42,00 €

### Languedoc-Roussillon & Sud-Ouest

	2022 Languedoc « <i>Emmarina</i> », Mathilde Chapoutier Sélection		27,00 €
	2022 Cahors « <i>Haute Côt(e) de Fruit</i> », Mas del Périé - Fabien Jouve	🌸 🌻	28,50 €
	2019 Minervois « <i>Le Plo du Roy</i> », Domaine de Benazeth (HVE)	🌸	27,00 €
🔪	2018 Côtes du Roussillon Villages Latour de France « <i>Occultum Lapidem</i> », Domaine Bila-Haut - Maison Chapoutier		31,50 €
🔪	2017 Minervois « <i>Heledus</i> », Domaine Pierre Fil (HVE)		23,00 €
	2015 Faugères « <i>Les Bancèls</i> », Domaine de Cébène	🌸 🍷	40,00 €

### Provence

	2016 Les Baux de Provence « <i>Équinoxe</i> », Domaine de Lauzières	🌸 🌻 🍷	39,00 €
	2015 Côtes de Provence « <i>Coup de Foudre</i> », Domaine du Jas d'Esclan	🌸	35,00 €

### Vallée de la Loire

	2022 Chinon « <i>Le Canal des Grands Pièces</i> », Domaine de L'R	🌸 🌻 🍷	26,50 €
	2020 Sancerre, Domaine La Clef du récit - Anthony Girard (HVE)		35,50 €
🔪	2020 Côte Roannaise « <i>Oudan</i> », Domaine Sérol	🌸 🌻	36,80 €
🔪	2018 Bourgueil « <i>Clos Sénéchal</i> », Catherine & Pierre Breton		51,00 €




## Vallée du Rhône

### Rhône Méridionale


	2023 Côtes du Rhône La Collection BIO « <i>Adunatio</i> », Maison Chapoutier	🌸	25,00 €
	2022 Lirac, Domaine du Tau (HVE)		37,50 €
	2022 Côteaux de l'Ardèche « <i>Petite Selve</i> », Château de la Selve	🌸 🌻	25,00 €
🔪	2016 Châteauneuf-du-Pape « <i>Les Vieilles Vignes</i> », Domaine de Villeuneuve	🌸 🌻	102,00 €

### Rhône Septentrional

	2022 Crozes Hermitage « <i>Petite Ruche</i> », Maison Chapoutier		37,00 €
	2021 Saint-Joseph « <i>L'Instinct</i> », Domaine Jolivet	🍷	46,00 €

	2018 Cornas « <i>Billes Noires</i> », Domaine du Coulet - Matthieu Barret	 	120,00 €
	2015 Saint-Joseph « <i>Vignes de l'hospice</i> », E.Guigal		120,00 €

## LES VINS DE DESSERT

	2021 IGT Sangiovese di Toscana, Tenuta Novela		36,00 €
--	---	---	---------

## LES VINS DE DESSERT

### MACVIN

NM Domaine des Bélemnites - Christian et Nathalie Melet

**75CL**

36,00 €

### VINS DE PAILLE

2015 Domaine de la Touraize - André Jean et Héléana Morin



**37,5CL**

58,00 €

2018 Domaine Baud *Génération 9*

48,00 €