



# CARTE DES VINS



VERRE : 4,50€ - BOUTEILLE : 20,00€

## VINS BLANCS

### **Gaillac, L'Ombre Fraiche**

Muscadelle, Loin de l'oeil, Sauvignon, pour les cépages. Le Sauvignon domine légèrement avec son nez frais et d'agrumes, vin sec et fruité par excellence, idéal sur une salade légère et le chèvre frais par exemple.

### **Chardonnay, Pays D'oc,**

Un chardonnay classique du sud, rond et assez gras, des arômes de beurre frais, d'ananas, idéal sur un saint nectaire, la truffade, les tapas de fromage.

## VINS ROSÉS

### **Gris de Gris, IGP Camargue,**

Pays des sables et des rosés pâles et légers, le style facile, et très fruits rouges acidulés, en font un compagnon des terrasses !

### **Cabernet d'Anjou, Chantebelle**

Val de Loire issu du cépage Cabernet Franc principalement, il possède un peu de sucre résiduel, et sa douceur conviendra à celles et ceux qui recherchent un vin légèrement doux aux arômes de cassis et de fruits rouges.

## VINS ROUGES

### **Chateaugay, Royet**

Encore un peu jeune, ce gamay d'Auvergne aux notes de fruits noirs montre à quel point la région a changé au niveau climat et maturité, un vin aux accents sudistes sur le fruit noir et qui conserve son côté poivré et une typicité locale.

### **Beaujolais, Gamay Noir d'Ecussol,**

Issu de vieilles vignes de Gamay, sur sols granitiques et schisteux le vin est parfumé et intense, des arômes de griotte, une pointe de minéralité en bouche avec une finale saline, un vin qui réconcilie avec la région, au top de sa forme, viandes blanches, omelette, charcuterie.

### **Bourgogne Pinot Noir, Leconte Selection,**

petits fruits rouges, groseille, framboise, robe très légère, idéal pour la terrasse et les petites tapas frites, les tempura, léger et frais en bouche, belle introduction à la Bourgogne.

### **Bourgueil, La Colline,**

Sur sols de tuffeaux, légers, ce Cabernet Franc 100 % sera le lien entre des vins légers et frais et des vins plus solides ou extraits, avec des arômes de fruits noirs et de cassis, sa matière en bouche saura accompagner des viandes rouges, et des fromages plus intenses comme un bleu ou le Cantal vieux.

## **Vin de France, Les Autres,**

Sur les sols calcaires de Lagrasse en Corbières Sophie Guiraudon livre ici une cuvée de plaisir, croquante aux accents suidistes, fruits rouges, épices et une légèreté en bouche qui appelle la bouteille suivante :)

## **L'Oeillade**

Par Thierry Navarre, cépage cousin du Cinsault, l'Oeillade est un jus de fruit, peu d'alcool, mais mur, des accents de vin primeur mais avec une trame juste ce qu'il faut, il remplace le rosé sans problème, un délice de fruits et de buvabilité.

## **Corbières, Lolo de L'anhel,**

Plus riche et un poil plus intense que Les Autres, le lolo tire sur le poivre blanc, les épices douces et le zan, on peut manger une belle viande, un plat d'hiver plus riche, une truffade...

## **Saint Chinian, Le Laouzil,**

Thierry Navarre, la nouveauté de l'année, un vin qui tire sur le nature, peu sulfité, très doux et fruité en bouche, avec un nez intense de garrigue, de fruits noirs, d'olive et une vraie salinité en bouche, les Lauzes (laouzil en occitan), sont la base de cette minéralité du vin, un sol de schistes composés de petites lauzes :) et voilà le lien est fait avec l'Auvergne des volcans !

## **Côtes du Rhône VV de l'Espigouette,**

Le Grenache au pied des dentelles de Montmirail donne un vin solaire et riche en arômes, mure, réglisse, garrigue, le sud et le calcaire frappent à la porte, pourquoi ne pas essayer sur la tarte à la myrtille pour s'amuser un peu :)

## **Gaillac, la Vigne Blanche**

Syrah, Duras et Braucol, le côté végétal et marqué des cépages locaux est apaisé par les épices et le poivre de la Syrah, un petit passage en fut de chêne apporte la touche de vanille à ce vin à la fois rond et plus puissant, il sera le parfait accord avec un gibier, une viande gouteuse, un fromage affiné... et la myrtille également ou le chocolat !



VINS HAUTS DE GAMME



BOUTEILLE : 25,00€

## **Brouilly, Reverdon Chateau Thivin**

La parcelle la plus éloignée du domaine, mais parfaitement exposé au sud, qui regarde le mont Brouilly, du fruit noir de la cerise, et une fraîcheur intense. Gourmand et frais ce vin est idéal sur viandes blanches et fromages gras...

## **Givry, domaine Mouton,**

Le sud de la Bourgogne et ses collines exposées sud est, donnent au Pinot Noir une maturité naturelle et des arômes de fruits noirs, la cerise mûre prend le pas sur la framboise, un élevage soigné apporte douceur et structure à un vin élégant et d'une matière délicate.

## **Corbières, Terrassettes de L'Anhel,**

La cuvée classique de Sophie Guiraudon, bio, aux arômes de baies sauvages, de poivre, intense et fraîche, le meilleur des sols de Lagrasse et de son plateau argilo calcaire qui regarde la montagne d'Alaric, on se prend à imaginer les Cathares et les moines travailler ses vignes baignées de soleil dès le moyen âge... Frais et intense voilà un bel exemple de Languedoc modernes, sans lourdeur, et équilibré.

## **Vacqueyras, Espigouette**

Sur les terrasses de l'appellation, sous les dentelles, les cailloutis et limons de l'Ouveze, donnent à ce vin sudiste des tannins tendres, une longueur fruitée et des notes d'herbes de Provence, le thym, la garrigue, le fruit noir... c'est long et gras en bouche, avec une belle acidité, joli vin sudiste...