

CARTE DES VINS



Verre	4€
Carafe 25cl	7€
Carafe 50cl	11€

AU VERRE, EN CARAFE, DES VALEURS SÛRES

Blanc - Viognier des Vignerons Ardéchois

Vin sec aux notes florales de violette et aux arômes fruités d'abricot et de pêche.

Rosé - IGP Méditerranée

Les Maitres Vignerons de la Presqu'île de Saint-Tropez
Rosé très clair, frais et rond en bouche, avec des notes d'agrumes.

Rouge - Le Bois Gourmand d'Ardèche Méridionale

Vin issu d'un assemblage de Merlot et de Cabernet-Sauvignon.

NOS BOUTEILLES

GAMME BIO - 24€



Rouge – Domaine de Tavans

AOP Côtes du Rhône Villages Sainte-Cécile

Sélection parcellaire de Grenache, Syrah et Mourvèdre issus des garrigues de Sérignan. Cette cuvée dévoile un bouquet mêlant garrigue, fruits rouges mûrs et une subtile touche boisée. Un vin généreux et harmonieux.

Rosé – Domaine de la Vieille Tour

Côtes de Provence – Médaille d'Or, Salon de l'Agriculture 2024

Assemblage élégant de Grenache, Cinsault et Syrah. Un nez floral et délicatement épicé, relevé par des notes de petits fruits des bois et une finale fraîche aux accents d'agrumes.

Blanc - Sillage Albarino

IGP Pays d'Oc

Un vin léger (12°) issu du cépage Albariño, originaire d'Espagne et désormais épanoui sur les terres du Languedoc. Frais et floral, il révèle des arômes fins, avec des nuances d'épices, de miel et de coco, et une acidité parfaitement équilibrée.

IGP ARDÈCHE ORÉLIE - 19€

Rouge

Assemblage de Merlot et de Gamay, ce vin séduit par sa fraîcheur fruitée et sa gourmandise. Le Merlot apporte rondeur et couleur intense, tandis que le Gamay offre une palette aromatique vive et joyeuse.

Rosé

Une robe pétale de rose, de jolis arômes de cerise au nez comme en bouche, du corps et de la fraîcheur: un rosé bien sous tous rapports, né de cabernet-sauvignon, de grenache noir, de gamay et de syrah.

Blanc

On s'imagine un panier de fruits frais basculés dans la bouteille. Ses notes humées se retrouvent en bouche sous un aspect gourmand à la finalité de pamplemousse rose. » Gault & Millau.