

CARTE DES VINS

ROUGE

Châteauneuf du pape.

Clos du Mont-olivet 2004 45.00

(Vieilles vignes de grenache, un Châteauneuf du pape classique très terroir
Avec beaucoup de profondeur)

Le petit Mont 2011 32.00

(95% Grenache 5% Syrah, un profil fin et fruité)

Côtes du Rhône.

Montueil-la-Levade 2011 Clos Mont-Olivet 22.00

(Assemblage à forte majorité de grenache 80% complété par du Carignan et
Du Syrah, ce qui lui confère une trame tannique affirmée avec une note suave
D'épices asiatiques)

Côtes du Rhône 2012 Domaine de Saint-Anne 18.00

(Grenache 60%, Cinsault 10%, Syrah 30%, cuvée fruitée, gouleyante,
Avec un goût de cerise et framboise)

Au verre 4.00

Côtes du Rhône-village 2011 Domaine Saint-Anne 20.00

(Grenache 70%, Syrah 30%, bel équilibre entre finesse et structure,
avec des arômes de fruits rouges)

Côtes du Rhône Domaine Saint-Anne

Cuvée Notre Dame des Cellettes 2011 23.00

(Grenache 70%, Syrah 20%, Mourvèdre 10%, sélection de vieilles vignes,
Tanins soyeux, beaucoup de rondeur et de gras)

Saint Gervais « Les Mourillons ». Domaine Saint-Anne 35.00

Cépages : à base de syrah, Vin élevé en futs de chêne, couleur intense et profonde
Aromes de cassis, Épicé et vanillé

Costières de Nîmes

Château l'Ermitage 2010

(Syrah 40%, Mourvèdre 40%, Grenache 20%)

19.00

Saint Ambroix Gard

Domaine de Berguerolles le Clos

20.00

Ardèche

Peyre Brune les Chênes

18.00

Syrah, grenache et carignan pour un vin charpenté, élevé en fût de chêne.
Les arômes fruités de jeunesse évoluant vers des notes torréfiées et confites.

Cévennes

Mas Seren Etincelle nomade rouge

18.00

IGP Cévennes

60% syrah, 40% cinsault. Vinification à froid, cuvaison courte

Robe aux reflets bleutés pour un nez expressif de fruits et de poivre.

CARTE DES VINS

BLANC

Costières de Nîmes

Château l'Ermitage Sainte Cécile 23.00

(Roussanne 70%, Viognier 20%, Grenache blanc 10%)

Côtes du Rhône

Domaine Saint Anne 2013 18.00

(Cépage de Marsanne, Roussanne et de Viognier, cuvée fruitée rond en bouche)

Au verre 4.00

Domaine Saint Anne Viognier 24.00

Cuvée très aromatique

Coteaux du Languedoc

Gravette vieilles vignes 19.00

(90% Roussanne, 10% Grenache Blanc)

Ce grand blanc allie fraîcheur, gras et finesse aromatique.

AOC

Ardèche

Peyre Brune Les Eglantiers 17.00

Sauvignon et chardonnay.

Ce vin mêle subtilement nervosité et rondeur, Fraicheur et ampleur aromatique.

Cévennes

Mas Seren Etincelle nomade blanc 18.00

70% Vermentino, 30% viognier

Robe très pâle... cristalline. Nez expressif sur les fruits frais à chair blanche relevés par une touche exotique d'ananas.

IGP Cévennes

CARTE DES VINS

ROSE

Tavel certifié ab Domaine de la Mordorée 2013 75 cl 24.00

(Arômes très complexes de fleurs et de fruits blancs et rouges (framboise) 37.5 cl 12.00

en bouche très plein, rond et gras, avec une longue finale fruitée et anisée)

Certifié AB

Côtes du Rhône 2013 ab Domaine de la Mordorée 18.00

(Arômes d'orange confite et cerise, légèrement anisés en bouche très rond,
avec une fraîcheur et de la longueur)

Certifié AB

Au verre 4.00

Costières de Nîmes

Château l'Ermitage Cuvée tradition 18.00

Cépages : 50% Grenache, 25% Syrah, 25% Mourvèdre

Saint Ambroix

Domaine de Bergerolles Magnifica 18.00

60% Grenache, 30% Syrah, 10% Viognier

IGP Cévennes