



# Liste des vins proposés :

## Dégustation du 17 octobre 2025

| Vins blancs                                                                                                                                                                                                                                                        | Prix    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Secret de famille Jaboulet :</b> Sélection minutieuse réalisée sur une zone comprise entre les premiers contre-forts alpins et le littoral méditerranéen. Là, le Viognier s'exprime sur un registre frais, équilibré, charmeur et très aromatique.              | 9,90 €  |
| <b>Campogrande Orvietto Classico :</b> Vin blanc sec du domaine Santa Cristina de Antinori. Rond, léger et avec une belle fraîcheur, laissez-vous envoûter par ses petites notes de fruits exotiques.                                                              | 10,10 € |
| <b>Château Martet Vignes de Compostelle :</b> Composé de Sémillon, Sauvignons blanc et gris, et Muscadelle, ce vin délivre une bouche toute en finesse de fruits frais légèrement beurrés. Idéal sur vos poissons ou fruits de mers pour vos fêtes de fin d'année. | 12 €    |
| <b>Macon Lugny Les Crays Drouhin :</b> Vin d'une spontanéité irrésistible, où la maturité du fruit s'allie à une fraîcheur vivifiante et à une trame presque saline.                                                                                               | 20,60 € |
| <b>Bramito de la Salla :</b> Un 100% Chardonnay produit par le Castello della Salla, très belle propriété d'Antinori qui produit également le Cervaro della Salla (plusieurs fois élu comme meilleur vin blanc d'Italie).                                          | 27 €    |

| Vins rouges                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Prix    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Les Hauts de Martet :</b> Un très joli Bordeaux 100% Merlot qui montre un caractère très avenant et bien typé rive droite.                                                                                                                                                                                                     | 10,50 € |
| <b>Estibals de l'ostal :</b> Coup de Coeur 2 étoiles Guide Hachette des vins 2021. Minervois sensuel ou la Syrah du Languedoc associe les épices et les fruits noirs. Superbe rapport qualité prix.                                                                                                                               | 11,90 € |
| <b>Crozes Hermitage les Jalets de la maison Jaboulet :</b> Tire son nom du vieux français 'galets' dont le sol est recouvert, identiques à ceux trouvés sur le terroir de Châteauneuf-du-Pape. Superbe Syrah Bio.                                                                                                                 | 18 €    |
| <b>Montesa Rioja :</b> La grenache a le caractère le plus bourguignon des principaux cépages rouges espagnols et la Montesa le montre clairement. Il présente une belle fraîcheur qui devrait joliment se développer dans les années à venir.                                                                                     | 19,80 € |
| <b>Villa Bel Air 2021 :</b> Caractère raffiné des Graves, un équilibre qui reflète l'harmonie de l'encépagement qui comporte 50% de merlot, 40% de cabernet sauvignon et 10% de cabernet franc. Vin rond aux tanins affinés.                                                                                                      | 20,20 € |
| <b>Bansella Nizza :</b> Excellent équilibre entre la fraîcheur et l'acidité, une caractéristique typique du cépage Barbera. Accentué par son passage en vieux fut de chêne sa rondeur en fait un vin idéal pour découvrir la région du Piémont.                                                                                   | 22,50 € |
| <b>Torricoda Salento :</b> Primitivo intense, Le palais souple et ample est celui d'un vin structuré et bien équilibré accompagné d'une agréable et savoureuse acidité.                                                                                                                                                           | 23 €    |
| <b>Château de Pez 2018 :</b> Superbe Saint Estephe ! Une attaque vive et charnue, avec un fruit équilibré par des tannins élégants et fondus. Ce millésime raffiné accompagnera parfaitement vos plats de gibier et vos viandes rouges.                                                                                           | 43 €    |
| <b>Santenay :</b> Ce 100% Pinot Noir est un vrai vin de terroir. Joseph Drouhin Santenay est un vin rouge élégant et équilibré qui présente les nombreuses nuances de la Bourgogne.                                                                                                                                               | 43 €    |
| <b>Martet Réserve de la famille 2021 :</b> Vivino « One of the Best Wine in the World », TOP 6 des 1000 Meilleurs Vins de Bordeaux. Un pur merlot élevé 18 mois en barriques neuves et présenté en bouteille numérotée. Juste milieu entre puissance et rondeur, ce qui donne un vin haut de gamme et propice à une longue garde. | 46 €    |
| <b>Porto Adriano Reserva :</b> Assemblage de vins âgés de 6 ans. C'est à partir de 6 ou 7 ans que le vin de Porto commence à gagner sa pigmentation rouge et que les nuances de Tawny commencent à se révéler. Idéal sur un dessert ou en apéritif.                                                                               | 16,60 € |