










# CARTE DES VINS

La plupart des vins que nous proposons sont Bio  
Ou en agriculture raisonnée haute valeur environnementale

	ROUGES	75 cl	50 cl	37,5 cl	25 cl	15 cl	Label
<b>Var</b>	<b>VIN AU POT</b> IGP Pays du Var, Bandol, <b>Domaine Ray-Jane</b> , (Grenache, Carignan), <i>souple, très aromatique</i>		Pot 13,00 €		Pot 6,50 €	3,90 €	
<b>Vallée du Rhône</b>	<b>CUVEE SPECIALE « Moulin de la pipe »</b> AOP Grignan-les-Adhémar <b>Domaine de Montine « Gourmandises »</b> (Grenache, Cinsault, Syrah, Marselan), <i>notes de fruits rouges, croquant, souple et gourmand</i>	17,00 €					
	AOP Grignan-les-Adhémar, 2018, <b>Domaine de Montine</b> « <b>Secret de terroir</b> » (50% Grenache, 50% Syrah) <i>Nez fin, notes de fruits rouges, d'épices, de réglisse</i>	22,00 €	17,50 €				
	AOP Côtes du Rhône, 2016, <b>Galant</b> , « <b>Les Terrasses de Beaulieu</b> » (Syrah, Cinsault, Grenache) <i>très fin, arôme cerise</i>	27,00 €					
	AOP Côtes du Rhône, 2017, <b>Visan, Domaine la Guinrandy</b> , Olivier Cuilleras, « <b>Cuvée le Dèvés</b> » (vieux Grenache) <i>ample, corsé, très typé</i>	21,50 €	17,50 €				
	AOP Crozes Hermitage, 2018, Harles et François tardy, « <b>Domaine des Entrefaux</b> » (100% Syrah), <i>Fruité, puissant, intense</i>	36,00 €					
	AOP Crozes Hermitage, 2017, Stéphane Cornu, « <b>Domaine du Pavillon</b> » (100% Syrah) <i>Envoûtant, équilibré</i>	30,00 €					
	AOP Vacqueyras, 2016, Jean-Marie Arnoux, « <b>Cuvée Vieux Clocher</b> » Fût de chêne, (Grenache, Syrah, Mourvèdre), <i>généreux, souple</i>	32,00 €	24,00 €				
	AOP Gigondas, 2018, « <b>Domaine de Carobelle</b> » (Grenache, Syrah, Cinsault). <i>Équilibré, riche, complexe</i>	35,00 €					
	AOP Saint-Joseph, 2018, Jean Luc Colombo, « <b>Les 100 Ciel</b> » (100% Syrah), <i>Harmonieux, fruité, épicé, persistance aromatique</i>	35,00 €					
	AOP Saint-Joseph, 2016, « <b>Domaine Courbis</b> » (100% Syrah). <i>Puissant, charpenté</i>	43,00 €					
	AOP Vinsobres, 2016, Crû de la Drôme Provençale, mis en bouteille au <b>Domaine de Montine</b> , (Grenache, Syrah) <i>Combinaison de générosité, fraîcheur et élégance.</i>	23,50 €					
	AOC Côtes d'Ardèche, Cuvée spéciale 2017, <b>Côteau du Vivarais, « Domaine Gallety »</b> (50 % Syrah, 50 % Grenache), <i>charnu, exceptionnel</i>	43,00 €					
	AOP Côtes de Rhône, 2017, <b>Domaine Rouge Garance</b> « <b>Feuille de Garance</b> » (60 % Grenache, 30 % Syrah, 10 % Cinsault), <i>organique, vinification naturelle</i>	25,00 €					
	<b>Sélection du Mois</b> AOP Côtes du Rhône, 2018, « <b>Château Rochecolombe</b> » Médaille d'Or 2018 (40% Syrah, 60% Grenache), <i>Non filtré, charpenté, rond, élégant</i>	22,00 €					