

Sauf indication contraire, les prix s'entendent par bouteille, TTC, en carton de six.

BORDEAUX

■	Château Turcaud Bordeaux Entre-deux-mers	Maurice Robert	•6,50 €
Puissance et richesse avec une belle fraîcheur acidulée en soutien. Parfait mariage avec les crustacés.			
■	Château Turcaud "Cuvée Majeure"	Maurice Robert	•11,90 €
Une belle couleur jaune paille pour cet assemblage 65% sauvignon et 35% sémillon, élevé en en barrique chêne français. Nez abricot sec et Poire Williams. Le fruit se prolonge en une bouche grasse, riche et longue.			
■	Château Turcaud Clairet	Maurice Robert	5,40 €
Vin atypique, entre le rouge et le rosé, assemblage merlot et cabernet, plus structuré que le rosé et plus désaltérant que le rouge.			
■	Château Bressac de Lézin, Bordeaux Supérieur	Bressac	7,50 €
Un bel équilibre entre le tanin du cabernet et le fruit du merlot. Garde possible.			

BOURGOGNE

Auxerrois

■	Irancy	R. Meslin	12,00 €
Un vin très aromatique sur des notes de cassis.			

Beaujolais

■	Beaujolais rouge fût de chêne	Coquard	•8,75 €
Un gamay abouti, encadré par une belle structure.			
■	Beaujolais rouge	Coquard	•6,95 €
Le retour au vrai Beaujolais d'antan, fraîcheur et vivacité, un vin qui va bien à la charcuterie.			
■	Saint Amour "Tête de Bonet"	Thibert	•12,00 €
Un Gamay, bien plein, une structure solide et du fruit rouge.			

Beaune

■	Beaune premier cru « les Coucheries »	Didier Montchovet	•42,00 €
Grand Bourgogne, structure, tannins, arômes pour ce Beaune réputé.			

Bourgogne Nord

■	Chablis premier cru « La Fourchaume »	Philippon	•19,90 €
Un vin subtil, minéral et aromatique et une fin de bouche très vive.			

Hautes-Côtes de Beaune

■	Hautes-Côte de Beaune, blanc	Didier Montchovet	•17,90 €
Le chardonnay bien structuré avec finesse et longueur en bouche.			
■	Hautes Côte de Beaune rouge	Didier Montchovet	•17,50 €
Le plaisir des arômes de fruit rouge avec des tannins bien équilibrés.			

Sauf indication contraire, les prix s'entendent par bouteille, TTC, en carton de six.

Mâconnais

■	Crémant de Bourgogne Un effervescent 100 % chardonnay qui remplit le palais de fraîcheur et d'arômes.	Lenormand	•9,50 €
■	Viré-Clessé Bonhomme Une belle minéralité, puis une ouverture sur des arômes de fruits blancs et fleur blanche.	Pascal Bonhomme	11,00 €••
■	Mâcon blanc Mâcon blanc, plein de vivacité, pour l'apéritif et les fruits de mer.	Patrick & Maurice Benas / bag in box 10 L	•43,00 €
■	Mâcon rouge La fraîcheur et le poivré du gamay.	Patrick & Maurice Benas / bag in box 10 L	•44,50 €
■	Mâcon blanc Villages Un beau millésime à boire dès maintenant, une bouteille qui donne : minéralité, vivacité et arômes soutenus.		8,50 €
■	Bourgogne rouge Pinot L'expression la plus légère du pinot produit en Bourgogne. On appréciera la rondeur et la dominante fruit rouge.	Pierre Mornand	•8,50 €
■	•••Saint Véran « Classic » Ce chardonnay donne une bouche pleine et expressive sur les fruits et la minéralité.	•••Domaine Thibert	•12,50 €
■	Mâcon-Serrières, Dom. des Varennes, Vieilles vignes Coloré et fruité avec des notes d'épices, il vient du triangle d'or des Macons rouges : Bussières, Pierreclos et Serrières.	Patrick & Maurice Benas	7,50 €
■	Mâcon rouge, La Doyenne Vignes de cent ans et petits rendements, des goûts rares et concentrés.	Patrick & Maurice Benas	10,95 €••

CHAMPAGNE

■	Champagne Tradition Brut, Cuvée Henri Dosnon Un nez très fin, la bouche en équilibre entre le fruit et la finesse.	Dosnon	17,80 €
■	Cheurlin, Champagne Rosé Robe rose-orangée, bulles fines. Nez discret de fruits rouges. Un Champagne élégant et friand.	Cheurlin	19,80 €

Sauf indication contraire, les prix s'entendent par bouteille, TTC, en carton de six.

CÔTES DU RHÔNE

DEUX ENLEBES

■	Côtes du Rhône Caractère et fraîcheur, un vin friand et équilibré.	Domaine des Lauribert	5,20 €
■	Côtes du Ventoux La Pigeade Un bel assemblage grenache, carignan et syrah qui donne d'intenses arômes de fruits rouges. Généreux, friand et gouleyant.	Marina et Thierry Vaute	6,80 €
■	Saint Joseph « La Côte » Puissance et concentration sur des arômes de fruits rouges et d'épices.	Grangier	16,50 €
■	Côtes du Rhône Visan "Les Truffières" Un vin plein, fruité et charnu, pour les viandes rouges.	Domaine des Lauribert	6,95 €
■	Côtes du Rhône Valéras "La Carlette" Caractère des grands Côtes du Rhône, dense, structuré et long en bouche, parfait pour les viandes fortes.	Domaine des Lauribert	9,80 €
■	Côtes du Rhône "Fine Fleur" Un blanc 50% marsanne et 50% roussane. Un vin floral et agrume, citron pamplemousse soutenu par une belle touche minérale.	Domaine des Lauribert	7,00 €
■	Côtes du Rhône "La Cuvée de Lisa" Un rosé au nez subtil et discret sur la groseille et la fraise, soutenu par une délicate note acidulée.	Les Lauribert	5,20 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON

■	Montpeyroux "Oppidium" Un Languedoc Montpeyroux, assemblage mourvedre et syrah élevé 12 mois en fûts de tronçais. Un vin charpenté, une bouche pleine, dense et élégante.	Villa Dondona	•25,00 €
■	Les Terrasses du Larzac Grenache, syrah, carignan et petit rendement pour une superbe palette d'arômes : mûres et cacao. Bouche gourmande et soyeuse, finale confiturée.	Domaine Coston	9,95 €
■	IGP Saint Guilhem le Désert Assemblage de cinq cépages. Nez sur le fruit rouge frais, légèrement poivré et bouche bien gouleyante.	Domaine Coston	7,50 €
■	Chemin des Cayrades, Carignan Vieilles Vignes Vin de Pays de l'hérault IGP Rouge. Particularité : un vin 100% carignan en vieilles vignes, corsé et sauvage.	Villa Dondona	•9,50 €

LOIRE

Anjou

■	Côteaux du Layon Blanc moëlleux Arômes de miel et notes d'agrumes, rond en bouche, la sucrosité s'envole en fin de bouche (apéritif-foie gras).	Reilland	9,90 €
---	--	----------	--------

Sancerre

■	Sancerre Blanc Un nez franc et précis qui exprime les nuances végétales et minérales du sauvignon. Finale fraîche.	Legros	12,80 €
■	Sancerre Rouge Une expression fine et délicate du pinot noir.	Legros	12,80 €