

VINS BLANC

- Chardonnay vin au pichet verre: 3,50 euros 25 cl : 5,50 euros 50 cl : 10 euros

- Côtes de Gascogne st André moelleux 2014

(vin blanc moelleux, un équilibre parfait entre le sucre et la fraîcheur)

- Viognier Christophe Semaska 2013

(Vin blanc avec une robe jaune paille brillante, note florale)

- Viré Classé Clos du Chapitre Monopole

(robe jaune paille, vin frais, rond avec un joli gras)

- Chignin Bergeron Les Amandiers 2013/2014

(Une couleur bien doré pour ce vin de Savoie, très aromatique)

- Chablis Domaine Moutard Diligent 2012

(Vin blanc droit et tendu bien équilibré entre sa matière et sa minéralisé)

- Sancerre Les belles Vignes Fournier Père et Fils 2013

(Né aux note d'agrumes, palais bien équilibré entre la tension et la fraîcheur vin sec et aromatique)

VINS ROSES

- Côtes de Provenances verre : 3,50 euros 25 cl : 5,50 euros 50cl : 10 euros

- Moment de Plaisir Pays d'Oc 2014

(Rosé clair à déguster à l'apéritif)

- Charme des Demoiselles Provence 2014

(Rosé très pâle et élégant aux notes d'agrumes et de fruits rouges)

- Lampe de méduse Cru Classé Château Sainte Roseline

(Vin très pâle aux notes de fruits rouges, de pêches, de pamplemousses, vin puissant tout en finesse)

- Château de Peyrassol Provence 2014

(Très belle finesse pour ce rosé très clair, note de fleurs blanches, sa bouche ronde et charnue évolue avec une belle ampleur)

- *Bandol Château Vannières 2015*

(De couleur saumonée, nez exotique et minéraux d'écorce d'orange, sa bouche fruitée évoluera avec des notes d'amandes grillées et d'épices)

VINS ROUGES

- Côte du Rhône verre : 3,50 euros 245 cl : 5,50 euros 50 cl : 10 euros

- *Côtes du Rhône Christophe Semaska 2014*

(Robe rouge grenat intense, vin fin et riche avec une belle complexité aromatique de fruits rouges et d'épices)

- *Mondeuse Philip et Sylvain Ravier 2015*

(Rouge léger, aromatique et fruité)

- *Saint Nicolas de Bourgeuil Les Ravières 2015*

(Vin recommandé, passe partout hiver comme été)

- *Crozes Hermitage Les pierrailles Domaine Belle 2013*

(Vin rouge peu puissant, fruité, souple et aromatique)

- *Haut médoc Château Beaumont 2012/2013*

(vin rouge généreux sans excès de puissance)

- *Saint Joseph Lionel Faury 2014*

(Vin rouges généreux élégant, tendre et généreux, aux arômes subtil de framboise, d'épices, de poivre et de cassis)