



LES VINS

Rosé Roumery Château Des Ferrages 30 v. 6

Sol ; AOP Côtes de Provence Cépages ; Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle et Clairette. Au nez ; frais et fruité avec des arômes de pamplemousse, pêche et fraise. En bouche ; équilibré et rond.

Blanc Luberon La Ciboise 30 v. 6

Sol ; Caillouteux d'éboulis sur argiles sableuses Cépages ; Grenache blanc, Vermentino, Viognier et Roussanne. Au nez ; arômes de fleurs blanches, pêche et fruits exotiques. En bouche ; riche et équilibré avec beaucoup de volume, une finale acidulée et saline.

Blanc Adunatio côtes du Rhone 35 v. 7

Sol ; Argilo calcaire composé de terrasses villafranchiennes. Cépages ; Grenache blanc, Viognier et Roussanne. Au nez ; arômes fruités, pêche blanche et abricot. En bouche ; ample, équilibrée et attaque élégante. Note de fruits à chair blanche.

Rouge Adunatio 30 v. 6

Sol ; Argilo calcaire composé de terrasses villafranchiennes. Cépages ; Grenache et Syrah Au nez ; arômes de fruits rouges. En bouche ; vin ample, gras, élégant et fruité.

Rouge Côtes de Brouilly Trenel 35 v. 7

Sol ; Granit et schistes très durs de couleur vert bleu Cépages ; Gamay Au nez ; arômes fruités de framboise, myrtille et prune. Note de poivre vert. En bouche ; fruitée et épicée, tanins fins. Finale en souplesse.

Rouge Crozes Hermitage Petite Ruche 40 v. 8

Sol ; Alluvions anciennes, graviers et cailloux Cépages ; Syrah Au nez ; cassis et framboise En bouche ; fraîche et ronde, finale de fruits, finesse.

Rouge Saint-Joseph Deschants 45

Sol ; Granitique légèrement acide. Au nez ; floral, il évolue vers le réglisse et les épices En bouche ; attaque souple avec dominance de fruits rouges, finale longue marquée par les épices

LE CHAMPAGNE

Brut Grande Tradition par la Maison Besserat De Bellefon 70 c.12

Belle finesse, arôme agrumes et fruits blancs Assemblage ; Chardonnay, Pinot noir et Pinot Meunier Degré ; 13