



## LES BLANCS SECS

« verre de 12 cl »

### Le vin de la semaine : Bordeaux

**AOC Pessac-Léognan** 7,00€  
Château HautPlantade, 2018

**AOC Vin de France (Bordeaux)** 5,00€  
Château La Vieille Chapelle, 100% Sémillon, 2018

**AOC Côtes de Provence** 5,50€  
Château Barbanau « L'Instant », 2019

**IGP Isère - Balmes Dauphinoises (Savoie)** 6,00€  
Domaine Nicolas Gonin, 100% Altesse, 2016

**AOC Mâcon-Vergisson (Bourgogne)** 6,50€  
**Biodynamie** ♥  
Domaine Saumaize-Michelin "Sur la roche" 2018

## LES BLANCS MOELLEUX

**AOC Jurançon (Sud Ouest)** 5,50€  
Clos Laplume "Esprit d'ambroisie", 2015

**Coteaux du Layon 1<sup>er</sup> Cru Chaume (Loire)** 6,00€  
Domaine des Forges, 2017

## LE CHAMPAGNE

**AOC Champagne** 8,50€  
Coupe 10 cl  
Pascal Coquard "Le Val perdu" - Brut -

## LE ROSÉ

**AOC Bordeaux rosé** 4,50€  
Le rosé d'Ogier de Gourgue, 2019

## À L’AFFICHE CETTE SEMAINE

### LES ROUGES

« verre de 12 cl »

### Le vin de la semaine : Bourgogne

**AOC Givry 1<sup>er</sup> Cru (100% Pinot Noir)** 8,00€  
Domaine Mouton, La Grande Berge, 2017

**AOC Montagne Saint-Emilion (Bordeaux)** 4,50€  
Château Gachon, 2014

**AOC Pomerol (Bordeaux) (0,25 Ha de surface !)** 7,50€  
Petit Clos Taillefer, 2017

**AOC Pessac-Léognan (Bordeaux)** 6,50€  
Château HautPlantade, 2018

**AOC Listrac-Médoc (Bordeaux) Cru Bourgeois** ♥ 5,50€  
Château L'Ermitege, 2011

**AOC Médoc (Bordeaux)** 5,50€  
Château FleurLaMothe, 2014

**AOC Côtes du Roussillon Villages** 5,50€  
Domaine Benastra, « La Garrigue », 2017

**AOC Saint-Chinian (Languedoc)** 5,50€  
Mas de Cynanque, « Acutum », 2013

**AOC Madiran (Sud-Ouest)** ♥ 6,50€  
Clos Basté, 2007

**Espagne, Rioja** 4,50€  
Hacienda Urbion, 2017

## SÉLECTION DE BIÈRES Parmi 30 références

**Kwak** 6,00€  
Ambrée, 8°, 33cl Belgique

**Gavroche** 6,00€  
Ambrée, 8,6°, 33cl France

**Rothaus Pils** 6,00€  
Blonde, 5,1°, 50cl Allemagne

## NOS COUPS DE CŒUR PARMI NOS 400 RÉFÉRENCES

### Château de Bujan - 2017

**AOC Côtes de Bourg** 19,00€  
65% Merlot, 35% Cabernet Franc

Situé au cœur de l'appellation, le domaine, repris en 1987 par le couple Méli, compte 17 ha de vignes. Pascal Méli donne toujours à ces vins la priorité à l'élégance plutôt qu'à l'extraction. Et ce 2017 le prouve par son bouquet marqué par un côté fumé et un palais associant élégance et puissance.

### Pavillon du Château Glana – 2018

**AOC Saint-Julien** 31,00€  
55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot

Enclavé parmi les plus grands crus classés médocains, le vignoble de ce château est quasiment d'un seul tenant. Il s'agit ici du second vin du Château le Glana. Un St-Julien au nez gourmand de fruits rouges et d'épices, équilibré entre finesse et structure en bouche. La fraîcheur de l'ensemble suggère que l'on peut l'apprécier dès maintenant.

### Château Barbanau "L'Instant" (Blanc sec) – 2018

**AOC Côtes de Provence** 22,00€  
85% Rolle, 15% Clairette

Près des calanques de Cassis, ce très beau domaine est conduit en Bio sur 30 ha. La cuvée « Instant Blanc » sans barrique, est un vin d'une grande fraîcheur, des notes fleuries, de garrigue, de fenouil et de fruits blancs évoquent une journée d'été provençal. Un bel équilibre pour une belle réussite, Croquant !

### Mas des Chimères – « Nuit Grave » 2017 (Rouge)

**AOC Terrasses du Larzac** 24,00€  
Syrah, Grenache, Mourvèdre

"...ils sont avant tout les fils de la chimère, des assoiffés d'azur, des poètes, des fous..." voilà une phrase tirée d'une chanson de Georges Brassens qui caractérise bien la famille Dardé. Son « Nuit Grave » en Terrasses du Larzac, travaillé en bio, allie finesse, gourmandise et précision. Un des vins les plus passionnants de la région et à quel prix !!!