



Le coin des blancs

Sud-Ouest

75cl

IGP Côtes de Gascogne

Domaine Horgelus 2020

19€

Colombard, Sauvignon – Blanc sec, souple, fruité et rond. Très bien de l'apéro au dessert !

Domaine de Pellehaut 2017

25€

Petit Manseng – Vin fruité, notes de pêche et abricot, arôme de pâtisserie. Très bien sur les viandes blanches.

Domaine Herre Quintescence 2017

26€

Chardonnay, gros manseng, sauvignon – Grande richesse aromatique, final gras. Très bien pour le bar ou la daurade entière ainsi que les viandes blanches.

AOC Pacherenc du Vic Bilh sec – Les Jardins de Bouscassé 2016 (37,5cl) 19€ 28€

Petit courbu, petit manseng – Vin fringuant, frais et aromatique. Minéral. Parfait de l'apéritif au dessert.

Accompagne très bien les fruits de mer et poisson entier.

AOC Gaillac – Domaine Labarthe 1^{ères} côtes **BIO** 2019

22€

100% Mauzac – Attaque vive, note de pomme verte. Ensemble gras. Viandes blanches et poissons grillés.

AOC Pacherenc de Vic Bilh doux – Châteaux Bouscassé 2017 (50 cl) 31€

Petit manseng – Vin blanc doux, notes de fruits confits, et de pain d'épices. En apéritif, pour le foie gras et les desserts au chocolat.

Languedoc Roussillon

AOP Collioure – Domaine Vial Magnères – Armenn 2017 - 2020

32€

Grenache gris, grenache blanc – Gras, puissant et rond. Idéal pour accompagner le homard !

Bourgogne

AOC Viré-Clessé – Domaine Gondard-Perrin – Cuvée Tradition 2016 - 2020 35€

100% chardonnay – Fruité avec une note de miel, un régal. Pour tout poissons, crustacés, viandes blanches.

Loire

AOC Pouilly Fumé – Michel Redde- Le petit F... 2019 (37.5cl) 27€ 47€

100% sauvignon blanc – Très belle pureté aromatique et belle minéralité. Parfait pour les crustacés, fruits de mer et poissons grillés.