

Un petit coin de Paradis..

Une sélection de vins aussi succulente qu'exceptionnelle.

75cl

AOC Châteauneuf Du Pape blanc.

Domaine l'Or De Line **BIO** 2019

65€

Grenache blanc, roussanne, picpoul, picardon, clairette, bouboulenc.

Joli gras. Notes d'agrumes, abricot et d'épices. Vif sur la fin. Parfait pour le foie gras et le Homard...

ROUGE

AOP Corbières

Castelmaure – Cuvée Numéro 3 2018

58€

Syrah, grenache et carignan – Arômes de fruits noirs, de réglisse et d'épices.

Les tanins sont soyeux, attaque franche et longue en bouche. Parfait pour la souris d'agneau et le bœuf.

AOP Cahors

Clos Triguedina – Domaine Triguedina 2017

41€

Malbec, merlot et tannat. Un vin puissant et généreux aux tanins expressifs.

Viandes rouges grillées ou en sauce, foie gras, chocolat.

AOC Châteauneuf du Pape

Domaine de l'Or de Line **BIO** 2019

65€

Grenache, mourvèdre, syrah - Jolis tanins, un peu de nervosité caché dans un voile soyeux. Belle souplesse.

Toutes les viandes rouges grillées ou en sauce.

AOC Haut-Médoc 5^{ème} Cru Classé

Château Belgrave 2015

70€

Cabernet franc, cabernet, merlot, petit verdot. Vin fruité, belle rondeur, petite touche boisée.

Parfait sur une bonne grillade de bœuf, agneau, canard...

AOC Marsannay

Dominique Laurent - Champs Perdrix **BIO** 2016

59€

100% Pinot noir - Notes de fruits rouges mûrs, soutenues par une agréable fraîcheur. Fins tanins.

Superbe longueur en bouche. Convient très bien pour une viande blanche, un poisson épicé et le homard.

AOC Bourgogne

Dominique Laurent – Cuvée N°1 - 2019

50€

100% Pinot Noir – Vin légèrement boisé avec des notes chocolatées. Très belle fraîcheur.

Accompagne parfaitement l'agneau et le porc.

AOC Nuits Saint Georges

Domaine Laurent Père et Fils – Les 4 vignes 2017

90€

100% Pinot Noir – L'élégance et la finesse, attaque souple, bien équilibré, tanins soyeux.

Accompagne parfaitement le Foie gras, le bœuf ...