

La carte des vins de la fourchette paysanne

Les vins blancs

¾

Loire

Saumur blanc Elégance “ vieux pressoir”

30€

Produit à partir du cépage Chenin, ce vin de garde, floral et structuré, exprime son fruité délicat avec une remarquable complexité aromatique. Son harmonie gustative repose sur des notes de fleurs blanches. Souple à l'attaque, la bouche est ample et onctueuse, bien soutenue par une fine acidité qui apporte de la fraîcheur et allonge la finale. Idéal pour les crustacés et les poissons.

Sauvignon “ Sancerre Vintage”

40€

Ce Sancerre rare exprime tous ses arômes et son fruité incomparable. Il est vinifié "comme autrefois", c'est à dire ni collé, ni filtré. Un léger dépôt de cristaux naturels peut éventuellement apparaître dans la bouteille, c'est un signe d'authenticité et de qualité. Accompagne exclusivement les poissons.

Languedoc-Roussillon

PicPoul de Pinet “ Domaine Rocs Blancs”

25€

Belle robe vert pale cristalline, parfois plus dorée sur des vins de vieilles vignes. Nez discret, fin, agréable, (avec des arômes de fleur d'acacia, d'aubépine...). Fin en bouche, nerveux et équilibre entre acidité et structure. Convient idéalement pour les poissons.

Sud-ouest

Torus sec “Pacherenc du Vic Bilh”

35 €

Vin sec, avec des notes de fruits exotiques. Convient pour les poissons, viandes blanches et les champignons quand la saison arrive.

Côte de Thongue “ Domaine de coussan” Chardonnay

31 €

Robe brillante aux reflets dorés. Fraîcheur et intensité, nez fleuri, notes de poire, d'ananas et de fruits secs (noisette, amande). Belle longueur en bouche, beaucoup de finesse et de minéralité.

À déguster dès l'apéritif, sur des poissons grillés, des viandes, en accompagnement de sushis et sur certains fromages à pâte dure.

Nos vins rosés

Loire

Pinot noir “Sancerre vintage”

38 €

Vin fruité, sans trop de tanin. Convient aux poissons comme aux viandes. Servit frais.

Cote catalane

Rivesalte grenat tradition

30€

Vignoble de la plaine du Roussillon situé entre Pyrénées et littoral Méditerranéen. Cuvée issue de parcelles sélectionnées. Vinification traditionnelle avec mutage sur grains. Macération de 3 semaines, mise en bouteille 9 mois après la vendange. A déguster sur moelleux au chocolat avec un coulis de framboise, forêt noire... s'apprécie également sur les fromages à pâte persillée

gris de grenache

25€

Vignoble de la plaine du Roussillon situé entre Pyrénées et littoral Méditerranéen. Cuvée issue de parcelles sélectionnées. Pressurage direct. Fermentation à basse température. Mis en bouteille au mois de décembre suivant la vendange. S'apprécie aussi bien sur des entrées que sur des coquillages, des grillades de viandes et de poissons.

Pays D'Oc

Ramon Bilbao

28 €

Ce vin rosé d'origine espagnole est frais et léger en bouche, il se termine avec une légère acidité. Ses notes d'agrumes, d'écorces d'oranges, de fleurs blanches et d'herbes aromatiques, se marieront très bien avec les viandes froides, ainsi que les viandes blanches et les poissons.

Provence

Grenache “ Note Bleue”

29 €

Un vin plaisir, facile à boire, évocateur de vacances. Vin frais et facile aux arômes de fruits blancs. Cépage Cinsault et Grenache. Peut accompagner l'apéritif et les viandes.

Nos vins rouge

Bordeaux

Médoc “ Bourbon La Chapelle “ Château Castera 30€

Nez de fruit cuits, cassis et cerise enveloppé d'un boisé discret. En bouche, l'attaque est généreuse. Les tannins bien mûrs offrent une belle rondeur, ils sont soulignés par une finale épicée. Belle persistance aromatique.

Côtes de Bordeaux “ L'authentique “ Château Moulin de Clotte 33€

Ce vin a été réalisé en faisant le choix de ne pas apporter de soufre : un risque comparé aux itinéraires techniques classiques, mais quel bonheur ! Une cuvée aux arômes de fruits rouges d'une très grande pureté.

Sud-Ouest

“ Torus Madiran “ Alain Brumont 32€

Vin charnu au palais, fruité et épicé, offrant volume et rondeur. Arômes de fruits noirs. Peut accompagner les viandes, charcuteries et fromages

" Cirus Merlot" Alain Brumont 29€

Cépages de Tannat et Merlot, très bon accompagnement de viandes rouges corsées tel que l'agneau.

Languedoc

Côte de Thongue “ Domaine de Coussan “ 32€

Robe rouge-rubis soutenue aux reflets violets. Nez complexe de fruits noirs, cassis, cacao et épices. Bouche charnue et ample aux notes de garrigue (tapenade). Bel équilibre en bouche, ample et harmonieux, fraîcheur et longueur sur le fruit. Robe rouge-rubis soutenue aux reflets violets. Nez complexe de fruits noirs, cassis, cacao et épices. Bouche charnue et ample aux notes de garrigue (tapenade). Bel équilibre en bouche, ample et harmonieux, fraîcheur et longueur sur le fruit.