

en plus de la carte le chef vous propose... sa sélection des vins du moment !

les vins blancs

Vins de Pays de Méditerranée

VIGNOBLES CHASSON	100 cl	20,00
Un bon moment	50 cl	10,00
	25 cl	5,00
	10 cl	2,00

AOP Ventoux

VIGNOBLES CHASSON CHÂTEAU BLANC

Un Autre Regard	75 cl	21,00
-----------------	-------------	-------

Vif, sec et bien équilibré, aux fines senteurs d'agrumes, se boit frais, à l'apéritif, idéal avec les poissons, les fruits de mer et les crudités.

AOP Luberon

DOMAINE DE LA GARELLE

Cuvée du Solstice	75 cl	25,00
Nez avec des arômes de pêche de vigne et de résine de pin.	50 cl	16,50
Des notes abricot, ananas, puis des arômes de pain grillé, de vanille...	25 cl	8,50
	10 cl	3,50

VIGNOBLES CHASSON CHÂTEAU BLANC

Domaine Chasson	75 cl	22,00
-----------------	-------------	-------

Dès l'apéritif, sur des plats de poissons ou de fruits de mer, aioli, et sur tous les plats de la cuisine méditerranéenne.

AOC Côtes-du-Rhône Villages

DOMAINE BEAU MISTRAL

Élégance	75 cl	30,00
----------	-------------	-------

Élevé sur la commune de Rasteau, ce vin fruité avec quelques tanins, qui développe en bouche un beau bouquet avec des notes de miel et de fruits frais.

AOC / AOP Châteauneuf-du-Pape

DOMAINE DE PIGNAN

Cuvée traditionnelle	75 cl	50,00
	12 cl	9,00

Vin élégant avec une complexité aromatique qui délivre sans retenue des essences de sirop de pêche, des notes de fleurs blanche d'ananas et une touche d'arômes beurrés grillés ainsi que des notes florales (acacia, tilleul).

les vins rouges

Vins de Pays de Méditerranée

VIGNOBLES CHASSON • ROUSSILLON	100 cl	20,00
Un bon moment	50 cl	10,00
	25 cl	5,00
	10 cl	2,00

AOP / AOC Ventoux

VIGNOBLES CHASSON - CHÂTEAU BLANC • ROUSSILLON

Un Autre Regard	75 cl	21,00
-----------------	-------------	-------

D'une belle robe rubis, se boit jeune, pour mieux apprécier son fruité (fruits rouges, cassis) où se mêlent des arômes poivrés et épicés.

À Mon Père	75 cl	30,00
------------	-------------	-------

La fermentation en barrique « chêne Américain » neuf confère à ce vin remarquable des tanins fondus et des arômes de petits fruits rouges.

ALC / AOP Luberon

DOMAINE RUFFINATTO • MÉNERBES

 Les Ménines	75 cl	30,00
--	-------------	-------

Robe rubis soutenu, reflets violacés. Fruits noirs, mûre de ronce, épices douces. Tonique à l'attaque et souple. Un vin croquant et craquant.

DOMAINE DE LA GARELLE • OPPÈDE

Cuvée du Solstice	75 cl	25,00
-------------------	-------------	-------

Un nez avec des notes de fruits rouges (mûre) et cuir.

Bouche : dominante fruitée, mûre, cerise et épices.	50 cl	16,50
---	-------------	-------

	25 cl	8,50
--	-------------	------

	10 cl	3,50
--	-------------	------

La Réserve	75 cl	35,00
------------	-------------	-------

Un nez de violette et cerise avec notes fumées et épicées. Bouche : fruits des bois (mûres, cassis) et arômes de vanille, notes fumées et épicées.

VIGNOBLES CHASSON - CHÂTEAU BLANC • ROUSSILLON

Domaine Chasson	75 cl	22,00
-----------------	-------------	-------

D'une belle robe rubis aux reflets pourpres, il offre des senteurs de pruneau, laurier et de fruits rouges confits (cerise). Prêt à boire.

Vin de Pays Porte de Méditerranée

DOMAINE DE LA CHOCHOTTE DU BOULON • ROBION

 La Chochotte du boulon	75 cl	25,00
---	-------------	-------

Des ceps centenaires au faible rendement assurent à ce monocépage une concentration en sucre et arômes très étonnante.

AOC Rasteau

DOMAINE BEAU MISTRAL

Beau Mistral	75 cl	30,00
--------------	-------------	-------

Ce vin à la couleur rubis intense est corsé et charpenté, aux arômes de fruits mûrs et réglisse, développe en bouche, un bouquet d'épices et de garrigue.

AOC Côtes-du-Rhône Villages

PIERRE AMADIEU • CAIRANNE

Les Hautes Rives	75 cl	25,00
------------------	-------------	-------

Ce Cairanne charme par l'équilibre entre ses arômes de fruits noirs et sa structure savoureuse, non dénuée d'une agréable fraîcheur en finale.

AOC Vacqueyras

PIERRE AMADIEU

La Grangelière	75 cl	30,00
----------------	-------------	-------

Senteurs de sous bois et de petits fruits rouge doucement relevées de nuances vanillées évoluent en bouche vers l'ampleur et la puissance des notes poivrées et épicées.

AOP / AOP Gigondas

PIERRE AMADIEU	12 cl	8,00
----------------	-------------	------

Domaine Grand Romane	75 cl	45,00
----------------------	-------------	-------

Les arômes de fruits noirs (cassis, griotte) et de fruits rouges confits à la vanille (framboise, groseille) rejoignent les saveurs toastées de thym, laurier, romarin et d'olives noires. Les tanins puissants se fondent en une finale interminable de réglisse et d'épices poivrées. Un enivrant équilibre d'arômes complexes, de puissance et de distinction.

AOP / AOC Châteauneuf-du-Pape

DOMAINE DE PIGNAN	12 cl	9,00
-------------------	-------------	------

Châteauneuf-du-Pape	75 cl	50,00
---------------------	-------------	-------

Vin généreux dans tous les sens du terme, alliant la douceur à la force et la rondeur à la puissance. on trouve un véritable pot-pourri de parfums fruités (cassis, griotte, framboise, cerise et fraise). Une matière très goûteuse, des tanins soyeux et bien mûrs. Des saveurs de mûres et de cannelle, des notes de torréfaction et de fèves de cacao vanillés en final !

AOC SAINT-JOSEPH

DOMAINE GUY FARGE	12 cl	8,00
-------------------	-------------	------

Terroir de Granit	75 cl	45,00
-------------------	-------------	-------

Couleur soutenue à la robe rubis sombre avec des reflets fauve et acajou. Le nez offre des notes épicées type baie de sitchouan, confites avec des senteurs animales, fruits à l'alcool, églantine, civet... La bouche est généreuse et équilibrée avec toujours le côté épicé et fruits rouges mûrs, des tannins légèrement boisés.

les vins rosés

Une sélections des meilleurs rosés de la région !