

*Passionné du monde du vin, je vous ai sélectionné un grand choix de bouteilles suivant ces critères :*

*Bio, biodynamie, naturel, vigneron, terroir, prix*

*Les références de cette carte (+ de 80) évolueront au fil de mes découvertes. Vous y trouverez sans doute quelque chose à votre goût, et sans doute à votre budget.*

*Laissez-vous surprendre par d'agréables vins locaux, d'autres un peu plus connus, mais aussi de Grands Vins de fête, et là aussi, volontairement à prix accessibles.*

*Déguster du vin, c'est d'abord un moment de plaisir et d'émotion.....*

*Faites-vous confiance, ou laissez-vous guider !*



Certification de compétences professionnelles



Certificat de  
compétences  
Franck Thomas  
Formation

Franck Thomas Formation et la Revue du Vin de France Academy certifient que  
**MERCIER Eric** a obtenu le

Niveau 3 du certificat de dégustation intuitive et géo-sensorielle  
pour la promotion des vins et des spiritueux

Bloc 1 de la certification de Sommelier Caviste Ambassadeur en Gastronomie

Signature du Titulaire

Délivré par : FRANCK THOMAS FORMATION  
et LA REVUE DU VIN DE FRANCE ACADEMY  
à Antibes, le 12/07/21

**Franck THOMAS**  
Directeur exécutif de FRANCK THOMAS FORMATION

Franck Thomas Formation est reconnu  
« Qualifié QUALIOP1 » Certificat n°2021\_CN\_00903 – V.1



REPUBLIQUE FRANÇAISE  
La certification Qualiopi a été délivrée  
au titre de la Compagnie d'Action Services  
ACTIVITES DE FORMATION

Meilleur Sommelier d'Europe  
Meilleur Sommelier de France

Meilleur Ouvrier  
de France

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

# Ma philosophie sur le Vin...

C'est du plaisir, du partage, du lien social, de l'émotion, un peu de vie quoi...

## Les petites bulles...

				<b>75 cl</b>
Vin de France				
<b>Bugey</b>	<b>Domaine Trichon</b>	<b>"Cuisse Rose"</b>		<b>22,00 €</b>
Accords du sommelier	Apéritif frais et léger	Rosé	8° seulement	
Cépages	<b>Gamay, Pinot noir</b>		Méthode Ancestrale	<b>Vin Bio</b>
Vin de France				
<b>Bugey</b>	<b>Jean Christophe Pellerin</b>	<b>"Brut Nature"</b>		<b>28,00 €</b>
Accords du sommelier	Apéritif, desserts...			
Cépages	<b>Chardonnay, Aligoté, Mondeuse</b>		Méthode Champenoise	<b>Biodynamie</b>

## Les vins blancs typés, demi-secs ou moelleux

IGP Isère					<b>75 cl</b>
<b>Balmes Dauphinoises</b>	<b>Loup des Vignes</b>	<b>"Chardonnay &amp; Viognier"</b>	<b>2020</b>		<b>24,00 €</b>
Accords du sommelier	Apéritif, desserts				
Cépages	<b>Chardonnay et Viognier</b>	<b>Demi-Sec 12 gr sr</b>	<b>Agri</b>	<b>Bio</b>	
AOC					
<b>Côtes du Jura l'Etoile</b>	<b>Jean Luc Mouillard</b>	<b>"Sélection"</b>	<b>2016</b>		<b>28,00 €</b>
Accords du sommelier	Champignons, fromages				
Cépages	<b>Chardonnay 60%, Savagnin 40%</b>	<b>Oxydatif : 24 mois sous voile</b>	<b>Agri</b>	<b>Bio</b>	
Vin de France					
<b>Hérault</b>	<b>La Sorga</b>	<b>"SM"</b>	<b>2016</b>		<b>28,00 €</b>
Accords du sommelier	Poissons en sauce, champignons, fromages				
Cépages	<b>60% Sauvignon, 40% Marsanne</b>	<b>Vin naturel rare</b>		<b>Biodynamie Nature</b>	
IGP Isère					
<b>Grésivaudan</b>	<b>Thomas Finot</b>	<b>"Verdesse Surmûrie"</b>	<b>2017</b>		<b>30,00 €</b>
Accords du sommelier	Apéritif, cuisine au fromage, fromages		<b>(50 cl)</b>		
Cépages	<b>100 % Verdesse</b>	<b>cépage isérois riche et fruité 8 gr sr</b>	<b>Agri</b>	<b>Biodyn.</b>	
IGP Isère					
<b>Balmes Dauphinoises</b>	<b>Nicolas Gonin</b>	<b>"Verdesse"</b>	<b>2019</b>		<b>32,00 €</b>
Accords du sommelier	Pomme de terre, saumon, fromages				
Cépages	<b>100 % Verdesse</b>	<b>cépage isérois riche et fruité &lt; 4 gr sr</b>		<b>Vin Bio</b>	
AOC					
<b>Alsace</b>	<b>Zind-Humbrecht</b>	<b>"Gewürztraminer Turckheim"</b>	<b>2018</b>		<b>34,00 €</b>
Accords du sommelier	Apéritif, cuisine épicée, dessert				
Cépages	<b>100 % Gewürztraminer</b>	<b>Vin sec</b>	<b>2,8 gr sr</b>	<b>Biodynamie</b>	
Vin de France					
<b>Jura</b>	<b>Didier Grappe</b>	<b>"Seyve Villard"</b>	<b>2020</b>		<b>36,00 €</b>
Accords du sommelier	Champignons, fromages, poissons en sauce				
Cépages	<b>100 % Seyve Villard</b>	<b>Légèrement oxydatif : 6 mois sous voile</b>	<b>Bio</b>	<b>Naturel</b>	

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

# Les vins blancs secs

IGP Isère				<b>75 cl</b>
<b>Balmes Dauphinoises</b>	<b>Loup Des Vignes</b>	<b>“Quelle année !”</b>	2021	23,00 €
Accords du sommelier	<i>Blanc aromatique, apéritif, flammekueche, champignons</i>			
Cépages	45% Jacquère, 40% Chardonnay, Pinot Gris, Altesse, Velteliner		Agri	Bio
IGP Isère				
<b>Balmes Dauphinoises</b>	<b>Béatrice et Martine Meunier</b>	<b>“Pinot Gris”</b>	2020	24,00 €
Accords du sommelier	<i>Apéritif, cuisine au fromage, dessert</i>			
Cépages	100 % Pinot Gris		Agri	Bio
Vin de France				
<b>Isère Grésivaudan</b>	<b>Thomas Finot</b>	<b>“Tracteur Blanc”</b>	2020	26,00 €
Accords du sommelier	<i>Saumon, champignons, Diots de Savoie, flammekueche</i>			
Cépages	60% Jacquère, 30% Verdesse, 10% Chardonnay		Agri	Biodyn.
AOC				
<b>Alsace Pinot Blanc</b>	<b>Josmeyer</b>	<b>“Mise de Printemps”</b>	2021	28,00 €
Accords du sommelier	<i>Poissons, pomme de terre, flammekueche</i>			
Cépages	80 % Pinot Auxerrois, 20 % Pinot Blanc	0,1 gr sr		Vin Bio
Vin de France				
<b>Bugey</b>	<b>Jean Christophe Pellerin</b>	<b>“Fusette”</b>	2020	28,00 €
Accords du sommelier	<i>Poissons, pomme de terre, fromages</i>			
Cépages	Altesse 50%, Viognier 25%, Roussanne	(Bergeron)		Biodynamie
AOC				
<b>Saumur</b>	<b>Arnaud Lambert</b>	<b>“St Cyr en Bourg”</b>	2021	30,00 €
Accords du sommelier	<i>Pomme de terre, poissons, fromages</i>			
Cépages	100 % Chenin blanc de la Loire		Agri	Bio
IGP Ardèche				
<b>Viognier</b>	<b>Christophe Curtat</b>	<b>“Viognier”</b>	2020	30,00 €
Accords du sommelier	<i>Apéritif, champignons, fromages</i>			
	100% Viognier		Agri	Bio
AOC				
<b>Côtes du Jura</b>	<b>Didier Grappe</b>	<b>“Savagnin Ouillé Longefin”</b>	2020	32,00 €
Accords du sommelier	<i>Poissons, fromages</i>			
Cépages	100 % Savagnin		Bio	Nature
IGP Isère				
<b>Balmes Dauphinoises</b>	<b>Nicolas Gonin</b>	<b>“Altesse”</b>	2017	32,00 €
Accords du sommelier	<i>Poissons, diots de Savoie, fromages</i>			
Cépages	100 % Altesse		2020	Vin Bio
AOC				
<b>Alsace Riesling</b>	<b>Josmeyer</b>	<b>“Le Kottabe”</b>	2020	34,00 €
Accords du sommelier	<i>Poissons, cuisine au fromage</i>			
Cépages	100 % Riesling	1 gr sr		Vin Bio
AOC				
<b>Alsace Pinot Gris</b>	<b>Josmeyer</b>	<b>“Le Fromenteau”</b>	2017	34,00 €
Accords du sommelier	<i>Apéritif, champignons, fromages</i>			
Cépages	100 % Pinot Gris	4 gr sr	2018	Vin Bio
AOC				
<b>Touraine</b>	<b>François Plouzeau</b>	<b>“Cendrillon”</b>	2018	34,00 €
Accords du sommelier	<i>Poissons, fromages</i>			
Cépages	100 % Sauvignon Blanc		2019	

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

# Les vins rosés

AOC				<b>75 cl</b>
<b>Côtes de Provence</b>	<b>Vignerons de Taradeau</b>	<b>"l'Oppidum"</b>	<b>2020</b>	<b>23,00 €</b>
<i>Accords du sommelier</i>	<i>Apéritif, rosé souple passe partout</i>			
<i>Cépages</i>	<b>70 % Grenache, 10 % Cinsault, Syrah, Carignan...</b>		<i>Agri</i>	<i>Raisonnée</i>
Vin de France				
<b>Bugey</b>	<b>Jean Christophe Pellerin</b>	<b>"Farniente"</b>	<b>2020</b>	<b>25,00 €</b>
<i>Accords du sommelier</i>	<i>Apéritif, charcuteries, salades</i>			
<i>Cépages</i>	<b>100 % Gamay</b>			<i>Biodynamie</i>
AOC				
<b>Côtes de Provence</b>	<b>Clos Cibonne</b>	<b>"Tentations"</b>	<b>2020</b>	<b>25,00 €</b>
<i>Accords du sommelier</i>	<i>Apéritif, flammekueche, rosé rond et parfumé</i>			
<i>Cépages</i>	<b>50 % Grenache, 20 % Cinsault, 15 % Syrah, 15 % Tibouren</b>		<i>Agri</i>	<i>Raisonnée</i>
AOC				
<b>Côteaux d'Aix</b>	<b>Commanderie de la Bargemone</b>	<b>"Marina"</b>	<b>2020</b>	<b>28,00 €</b>
<i>Accords du sommelier</i>	<i>Apéritif, cuisine à la tomate</i>	<i>Rosé de gastronomie</i>		
<i>Cépages</i>	<b>42 % Cabernet, 30 % Syrah, 28 % Cunoise</b>			<i>Vin Bio</i>
Vin de France				
<b>Saint Chinian</b>	<b>La Sorga</b>	<b>"Fier Hérétique"</b>	<b>2016</b>	<b>30,00 €</b>
<i>Accords du sommelier</i>	<i>Lyonnaise, goulash, fromages</i>	<i>Rosé gastronomique spécial</i>		
<i>Cépages</i>	<b>Nielluciu, Cardinal, Listan, Chasselas, Muscat...</b>			<i>Biodynamie Naturel</i>

# Les vins rouges légers et Régionaux

Vin de France				<b>75 cl</b>
<b>Isère Grésivaudan</b>	<b>Thomas Finot</b>	<b>"Cabernet Sauvignon"</b>	<b>2017</b>	<b>23,00 €</b>
<i>Accords du sommelier</i>	<i>Vin rouge passe partout</i>			
<i>Cépages</i>	<b>100% Cabernet Sauvignon</b>		<i>Agri</i>	<i>Biodyn.</i>
IGP Isère				
<b>Balmes Dauphinoises</b>	<b>Béatrice et Martine Meunier</b>	<b>"Pinot Noir"</b>	<b>2020</b>	<b>24,00 €</b>
<i>Accords du sommelier</i>	<i>Charcuteries, cuisine au fromage</i>			
<i>Cépages</i>	<b>100 % Pinot Noir</b>		<i>Agri</i>	<i>Bio</i>
IGP Isère				
<b>Balmes Dauphinoises</b>	<b>Béatrice et Martine Meunier</b>	<b>"Gamay"</b>	<b>2019</b>	<b>24,00 €</b>
<i>Accords du sommelier</i>	<i>Charcuteries, cuisine au fromage</i>			
<i>Cépages</i>	<b>100 % Gamay</b>		<i>Agri</i>	<i>Bio</i>
Vin de France				
<b>Isère Grésivaudan</b>	<b>Thomas Finot</b>	<b>"Tracteur Rouge"</b>	<b>2021</b>	<b>26,00 €</b>
<i>Accords du sommelier</i>	<i>Vin rouge léger et fruité</i>			
<i>Cépages</i>	<b>Persan, Gamay, Pinot noir, Mondeuse</b>		<i>Agri</i>	<i>Biodyn.</i>
AOC				
<b>Côteaux du Gier</b>	<b>Guy Bonnand</b>	<b>"Sans pour Sentir"</b>	<b>2020</b>	<b>26,00 €</b>
<i>Accords du sommelier</i>	<i>Vin très léger, charcuteries, cuisine au fromage</i>			
<i>Cépages</i>	<b>100 % Gamay</b>			<i>Biodynamie</i>
IGP Collines Rhodaniennes				
<b>Côteaux du Gier</b>	<b>Guy Bonnand</b>	<b>"De Beaux Restes"</b>	<b>2018</b>	<b>28,00 €</b>
<i>Accords du sommelier</i>	<i>Pain savoyard, charcuteries, cuisine au fromage</i>			
<i>Cépages</i>	<b>50% Mornen, 40% Gamay, 6% Chouchillon, 2% Duréza, 2% Roussette</b>			<i>Biodynamie</i>

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

# Les vins rouges légers et régionaux

AOC				<b>75 cl</b>
<b>Beaujolais Brouilly</b>	<b>Château Thivin</b>	<b>"Reverdon"</b>	2018	28,00 €
Accords du sommelier	<i>Diots de Savoie, cuisine au fromage, charcuteries</i>		2020	
Cépages	<b>100 % Gamay</b>		<b>Agri</b>	<b>Bio</b>
IGP Isère				
<b>Balmes Dauphinoises</b>	<b>Nicolas Gonin</b>	<b>"Mondeuse"</b>	2020	30,00 €
Accords du sommelier	<i>Viandes, cuisine au fromage</i>			
Cépages	<b>100 % Mondeuse noire</b>			<b>Vin Bio</b>
IGP Isère				
<b>Grésivaudan</b>	<b>Thomas Finot</b>	<b>"Pinot Noir"</b>	2020	32,00 €
Accords du sommelier	<i>Pain savoyard, charcuteries, fromages</i>			
Cépages	<b>100 % Pinot Noir</b>		<b>Agri</b>	<b>Biodyn.</b>
AOC				
<b>Beaujolais Côte Brouilly</b>	<b>Château Thivin</b>	<b>"Les Sept Vignes"</b>	2018	32,00 €
Accords du sommelier	<i>Viandes, charcuteries, cuisine au fromage</i>		2020	
Cépages	<b>100 % Gamay</b>		<b>Agri</b>	<b>Bio</b>
AOC				
<b>Provence Crû Classé</b>	<b>Clos Cibonne</b>	<b>"Cuvée Tibouren"</b>	2019	32,00 €
Accords du sommelier	<i>Charcuteries, volaille, cuisine au fromage</i>			
Cépages	<b>90 % Tibouren, 10 % Grenache</b>		<b>Agri</b>	<b>Raisonnée</b>
IGP Collines Rhodaniennes				
<b>Côteaux du Gier</b>	<b>Guy Bonnand</b>	<b>"La Soufrière"</b>	2018	32,00 €
Accords du sommelier	<i>Charcuteries, viandes, canard</i>			
Cépages	<b>100 % Syrah</b>			<b>Biodynamie</b>
Vin de France				
<b>Bugey</b>	<b>Jean Christophe Pellerin</b>	<b>"Melting Pot"</b>	2020	32,00 €
Accords du sommelier	<i>Charcuteries, volaille, cuisine au fromage, viande rouge</i>			
Cépages	<b>50 % Merlot, 50 % Mondeuse</b>			<b>Biodynamie</b>
IGP Isère				
<b>Grésivaudan</b>	<b>Thomas Finot</b>	<b>"Persan"</b>	2019	32,00 €
Accords du sommelier	<i>Viandes, canard</i>			
Cépages	<b>100 % Persan, plus vieilles vignes de l'Isère</b>		<b>Agri</b>	<b>Biodyn.</b>
IGP Isère				
<b>Grésivaudan</b>	<b>Thomas Finot</b>	<b>"Etraire de la Dhuy"</b>	2020	34,00 €
Accords du sommelier	<i>Viandes, charcuteries, champignons</i>			
Cépages	<b>100 % Etraire de la Dhuy (cépage Isérois rare, proche du Persan)</b>		<b>Agri</b>	<b>Biodyn.</b>
AOC				
<b>Saumur Champigny</b>	<b>Arnaud Lambert</b>	<b>"Terres Rouges"</b>	2020	36,00 €
Accords du sommelier	<i>Charcuteries, volaille, cuisine au fromage</i>		2021	
Cépages	<b>100 % Cabernet Franc</b>		<b>Agri</b>	<b>Bio</b>
Vin de France				
<b>Maine et Loire</b>	<b>Grandes Vignes</b>	<b>'Grolleau' ou 'Pineau d'Aunis'</b>	2020	36,00 €
Accords du sommelier	<i>Charcuteries, volaille, fromages</i>			
Cépages	<b>100 % Pineau d'Aunis (1) ou 100 % Grolleau (1)</b>			<b>Biodynamie</b>
IGP Isère				
<b>Balmes Dauphinoises</b>	<b>Nicolas Gonin</b>	<b>"Mècle"</b>	2020	48,00 €
Accords du sommelier	<i>Viandes, canard</i>			
Cépages	<b>100 % Mècle (cépage et cuvée rarissimes !)</b>			<b>Vin Bio</b>

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

# Les vins rouges du Rhône et du sud

AOP				<b>75 cl</b>
<b>Languedoc</b>	<b>De Malavieille</b>	<b>"Roc et Lune"</b>	<b>2019</b>	<b>25,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Viandes, cuisine au fromage, charcuteries</i>			
Cépages	<b>80 % Carignan 20 % Syrah et Grenache</b>			<b>Biodynamie</b>
VdF				
<b>Bordeaux C. de Bourg</b>	<b>De Fréa</b>	<b>"Dure Lutte"</b>	<b>2021</b>	<b>25,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Viandes, cuisine au fromage, vin léger</i>			
Cépages	<b>100 % Merlot</b>			<b>Agri Biodyn.</b>
AOC				
<b>Côtes Roussillon Village</b>	<b>Parcé Frères</b>	<b>"Hommage à Fernand"</b>	<b>2019</b>	<b>25,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Viandes, canard</i>		2021	
Cépages	<b>100 % Carignan noir</b>			<b>Agri Raisonnée</b>
AOC				
<b>Lirac</b>	<b>Alain Jaume</b>	<b>"Clos de Sixte"</b>	<b>2017</b>	<b>28,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Viandes, canard</i>		2019	
Cépages	<b>50 % Grenache, 35 % Syrah, 15 % Mourvèdre</b>			<b>Vin Bio</b>
AOC				
<b>Côtes du Rhône Sud</b>	<b>Alain Jaume</b>	<b>C. du Pape "Champauvins"</b>	<b>2019</b>	<b>28,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Viandes, canard</i>			
Cépages	<b>70 % Grenache, 20 % Syrah, 10 % Mourvèdre</b>			<b>Vin Bio</b>
AOP				
<b>Languedoc</b>	<b>De Malavieille</b>	<b>"Le 5 Montpeyrroux"</b>	<b>2019</b>	<b>28,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Charcuteries, viandes, cuisine au fromage</i>			
Cépages	<b>70 % Syrah, 30 % Grenache</b>			<b>Biodynamie</b>
Vin de France				
<b>Gaillac</b>	<b>De Bois Moisset</b>	<b>"La Vache dans les Vignes"</b>	<b>2019</b>	<b>28,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Charcuteries, volaille, cuisine au fromage, viande rouge</i>			
Cépages	<b>55 % Brauocol, 35 % Syrah, 10 % Duras</b>			<b>Vin Bio</b>
IGP				
<b>Côtes du Tarn</b>	<b>D'Escausses</b>	<b>"Les Anciens"</b>	<b>2016</b>	<b>30,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Viandes, canard, charcuteries</i>			
Cépages	<b>100 % Brauocol (2) ou 100 % Duras (3) ou 100 % Prunelart (2)</b>			<b>Agri HVE</b>
AOC				
<b>Crozes Hermitage</b>	<b>Thomas Finot</b>	<b>"Cuvée Claude"</b>	<b>2020</b>	<b>35,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Viandes, charcuteries, champignons</i>			
Cépages	<b>100 % Syrah</b>			<b>Agri Biodyn.</b>
AOC				
<b>Provence Crû Classé</b>	<b>Rasque</b>	<b>"Pièce Noble"</b>	<b>2014</b>	<b>35,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Charcuteries, volaille, cuisine au fromage</i>			
Cépages	<b>50 % Syrah, 50 % Grenache</b>			<b>Agri Raisonnée</b>
AOC				
<b>Saint Joseph</b>	<b>Bastien Jolivet</b>	<b>"L'Instinct"</b>	<b>2020</b>	<b>40,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Viandes, canard, charcuteries</i>			
Cépages	<b>100 % Syrah</b>			<b>Agri Raisonnée</b>
AOC				
<b>Saint Joseph</b>	<b>Christophe Curtat</b>	<b>"Nomade"</b>	<b>2020</b>	<b>40,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Viandes, canard, charcuteries</i>			
Cépages	<b>100 % Syrah</b>			<b>Agri Bio</b>

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

# Les vins rouges 'nature' d'Anthony Tortul

Vin de France				<b>75 cl</b>
<b>Saint Chinian</b>	<b>La Sorga</b>	<b>"Ah Ramon !"</b>	<b>2015</b>	<b>30,00 €</b>
Accords du sommelier	Roulés, pdt, viandes, fromages		Biodynamie Naturel	
Cépages	Aramon, Cinsault, Terret, Noir de la Calmette, Alicante, Muscat, Malbec. 70 % de 2015, 30 % de 2016.		15 H/Ha	
Vin de France				
<b>Saint Chinian</b>	<b>La Sorga</b>	<b>"Le Phacomochère"</b>	<b>2015</b>	<b>32,00 €</b>
Accords du sommelier	Viande rouge, fromages		Biodynamie Naturel	
Cépages	80 % Syrah, 20 % Cinsault.		15 H/Ha	
Vin de France				
<b>Corbières</b>	<b>La Sorga</b>	<b>"Esprit Attila !"</b>	<b>2016</b>	<b>32,00 €</b>
Accords du sommelier	Charcuteries, viandes, fromages		Biodynamie Naturel	
Cépages	60 % Syrah, 10 % Grenache, 10 % Carignan, 10 % Alicante, 10 % Merlot.		22 H/Ha	
Vin de France				
<b>Larzac</b>	<b>La Sorga</b>	<b>"La Roumanie Tout Court"</b>	<b>2012</b>	<b>38,00 €</b>
Accords du sommelier	Viandes, roulés, fromages		Biodynamie Naturel	
Cépages	65 % Cinsault, 25 % Grenache, 10 % Alicante.		15 H/Ha	
Vin de France				
<b>Carcassonne</b>	<b>La Sorga</b>	<b>"Yggdrasil"</b>	<b>2015</b>	<b>42,00 €</b>
Accords du sommelier	Viandes, fromages		Biodynamie Naturel	
Cépages	70 % Merlot, 30 % Grenache Noir.		10 H/Ha	
Vin de France				
<b>Faugères</b>	<b>La Sorga</b>	<b>"En Rouge et Noir"</b>	<b>2015</b>	<b>42,00 €</b>
Accords du sommelier	Viandes, fromages		Biodynamie Naturel	
Cépages	Grenache Noir, Grenache Gris, Grenache Blanc.		14 H/Ha	
Vin de France				
<b>Saint Chinian</b>	<b>La Sorga</b>	<b>"Noir Métal"</b>	<b>2015</b>	<b>42,00 €</b>
Accords du sommelier	Viandes, roulés, fromages		Biodynamie Naturel	
Cépages	100 % Cabernet Franc.		5 H/Ha	

# Les vins plus anciens, de fête et de plaisir...

AOC	<b>Moëlleux</b>			<b>75 cl</b>
<b>Sauternes</b>	<b>Romer Du Hayot</b>	<b>2ème Grand Crû Classé</b>	<b>2017</b>	<b>48,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Apéritif, dessert, pour le plaisir en fin de repas</i>			Stock : 3 bt
Cépages	<b>70 % Sémillon, 25 % Sauvignon, 5 % Muscadelle</b>			
AOC	<b>Blancs Secs</b>			
<b>Alsace Pinot Blanc</b>	<b>Josmeyer</b>	<b>“Les Lutins”</b>	<b>2015</b>	<b>34,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Tartes flambées, poisson</i>			Stock : 2 bt
Cépages	<b>100 % Pinot Blanc</b>			<b>Vin Bio</b>
AOC	<b>Chablis</b>	<b>Domaine Robin 1<sup>er</sup> Crû</b>	<b>“Vaucoupins”</b>	<b>2019</b>
Accords du sommelier	<i>Poisson, fromages</i>			Stock : 2 bt
Cépages	<b>100 % Chardonnay</b>			
AOC	<b>Côtes du Jura</b>	<b>Didier Grappe</b>	<b>“Savagnin Ouillé”</b>	<b>2018</b>
Accords du sommelier	<i>Poisson, fromages</i>			Stock 3 bt
Cépages	<b>100 % Savagnin</b>			<b>Bio Nature</b>
AOC	<b>Alsace Riesling</b>	<b>Josmeyer</b>	<b>“Le Kottabe”</b>	<b>2017</b>
Accords du sommelier	<i>Pomme de terre, poisson</i>			Stock : 2 bt
Cépages	<b>100 % Riesling</b>			<b>Vin Bio</b>
AOC	<b>Alsace Pinot Gris</b>	<b>Josmeyer</b>	<b>“Le Fromenteau”</b>	<b>2015</b>
Accords du sommelier	<i>Apéritif, poisson, dessert</i>			Stock : 4 bt
Cépages	<b>100 % Pinot Gris</b>			<b>Vin Bio</b>
	<b>Rouges de Bordeaux</b>			<b>75 cl</b>
AOC	<b>Saint Emilion</b>	<b>Clos des Jacobins</b>	<b>“Grand Crû Classé”</b>	<b>2013</b>
Accords du sommelier	<i>Viande rouge, plats mijotés</i>			Stock : 3 bt
Cépages	<b>80 % Merlot, 18 % Cabernet Franc, 2 % Cabernet Sauvignon</b>			
AOC	<b>Saint Emilion</b>	<b>Grand Corbin</b>	<b>“Grand Crû Classé”</b>	<b>2015</b>
Accords du sommelier	<i>Viande rouge, plats mijotés</i>			Stock : 1 bt
Cépages	<b>80 % Merlot, 16 % Cabernet Franc, 4 % Cabernet Sauvignon</b>			
AOC	<b>Haut Médoc</b>	<b>Sociando Mallet</b>	<b>“Crû Bourgeois”</b>	<b>2003</b>
Accords du sommelier	<i>Viande rouge, plats mijotés</i>			Stock : 1 bt
Cépages	<b>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</b>			

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.



	<b>Rouges de Bourgogne</b>				<b>75 cl</b>
AOC					
<b>Pommard</b>	<b>Henry Pillot</b>	<b>1<sup>er</sup> Crû</b>	<b>“Les Charmots”</b>	<b>2016</b>	<b>75,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Charcuteries, volaille, fromages</i>				Stock : 3 bt
Cépages	<b>100 % Pinot Noir</b>				
AOC					
<b>Chassagne Montrachet</b>	<b>Bachelet-Ramonet</b>	<b>1<sup>er</sup> Crû</b>	<b>“Clos Boudriotte”</b>	<b>2018</b>	<b>75,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Charcuteries, volaille, fromages</i>				Stock : 3 bt
Cépages	<b>100 % Pinot Noir</b>				
AOC					
<b>Gevrey Chambertin</b>	<b>Frédéric Esmonin</b>		<b>“Clos Prieur”</b>	<b>2018</b>	<b>60,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Viandes, volaille, fromages</i>				Stock : 6 bt
Cépages	<b>100 % Pinot Noir</b>				
AOC					
<b>Nuits Saint Georges</b>	<b>Domaine Bony</b>	<b>1<sup>er</sup> Crû</b>	<b>“Les Damodes”</b>	<b>2018</b>	<b>70,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Viandes, volaille, fromages</i>				Stock : 2 bt
Cépages	<b>100 % Pinot Noir</b>				
AOC					
<b>Gevrey Chambertin</b>	<b>Thierry Mortet</b>		<b>“Vigne Belle”</b>	<b>2015</b>	<b>70,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Viandes, volaille, fromages</i>				Stock : 1 bt
Cépages	<b>100 % Pinot Noir</b>				
	<b>Rouges du Rhône</b>				<b>75 cl</b>
AOC					
<b>Saint Joseph</b>	<b>Christophe Curtat</b>		<b>“Nomade”</b>	<b>2013</b>	<b>45,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Viande rouge, plats mijotés</i>				Stock : 3 bt
Cépages	<b>100% Syrah Vignes sur sols granitiques</b>				<b>Agri Bio</b>
AOC					
<b>Saint Joseph</b>	<b>Christophe Curtat</b>		<b>“Nomade”</b>	<b>2015</b>	<b>50,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Viande rouge, plats mijotés</i>				Stock : 6 bt
Cépages	<b>100% Syrah Vignes sur sols granitiques</b>				<b>Agri Bio</b>
AOC					
<b>Saint Joseph</b>	<b>Stéphane Montez</b>		<b>“Cuvée du Papy”</b>	<b>2016</b>	<b>55,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Viande rouge, plats mijotés</i>				Stock : 1 bt
Cépages	<b>100% Syrah Vieilles vignes sur sols granitiques</b>				<b>Agri Raisonnée</b>
AOC					
<b>Cornas</b>	<b>Vincent Paris</b>		<b>“Granit 60”</b>	<b>2015</b>	<b>65,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Viande rouge, plats mijotés</i>				Stock : 1 bt
Cépages	<b>100% Syrah Vieilles vignes et côteaux pentus</b>				<b>Agri Raisonnée</b>
AOC					
<b>Châteauneuf du Pape</b>	<b>Raymond Usséglio</b>		<b>“Cuvée Impériale”</b>	<b>2012</b>	<b>75,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Viande rouge, plats mijotés</i>				Stock : 1 bt
Cépages	<b>90 % de Grenache de 120 ans, 10 % vieux cépages locaux</b>				<b>Biodynamie</b>

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.