

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

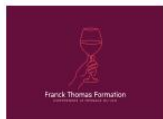
*Bio, biodynamie, naturel, vigneron, terroir, prix*

*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



Meilleur Sommelier d'Europe  
Meilleur Sommelier 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>24,00 €</b>
Accords du sommelier	Apéritif frais et léger	Rosé	8° seulement	
Cépages	Gamay, Pinot noir	Méthode Ancestrale (type Cerdon)		Vin Bio
Vin de France				
<b>Bugey</b>	<b>Vignoble Pellerin</b>	<b>"Brut Nature"</b>		<b>30,00 €</b>
Accords du sommelier	Apéritif type champagne, desserts...			
Cépages	Chardonnay, Aligoté, Mondeuse	Méthode Champenoise		Biodynamie

## Les vins blancs

IGP Isère				<b>75 cl</b>
<b>Balmes Dauphinoises</b>	<b>Mario &amp; Stéphanie Loup</b>	<b>"Louves"</b>	<b>2022</b>	<b>25,00 €</b>
Accords du sommelier	Blanc sec aromatique, pomme de terre, flammekueche			
Cépages	50% Altesse, 50% Verdesse		Viticult.	Bio
IGP Isère				
<b>Balmes Dauphinoises</b>	<b>Béatrice et Martine Meunier</b>	<b>"Pinot Gris"</b>	<b>2020</b>	<b>25,00 €</b>
Accords du sommelier	Apéritif, cuisine au fromage, dessert			
Cépages	100 % Pinot Gris		Viticult.	Bio
AOP				
<b>Côtes de Provence</b>	<b>Vignerons de Taradeau</b>	<b>"Le Prestige"</b>	<b>2021</b>	<b>26,00 €</b>
Accords du sommelier	Poissons, pomme de terre, flammekueche			
Cépages	Rolle, Ugni blanc	Vin végétal	Viticult.	Bio
IGP Isère				
<b>Isère Grésivaudan</b>	<b>Thomas Finot</b>	<b>"Tracteur Blanc"</b>	<b>2021</b>	<b>27,00 €</b>
Accords du sommelier	Saumon, champignons, Diots de Savoie, flammekueche			
Cépages	60% Jacquère, 30% Verdesse, 10% Chardonnay		Viticult.	Biodyn.
Vin de France				
<b>Bugey</b>	<b>Vignoble Pellerin</b>	<b>"Fusette"</b>	<b>2020</b>	<b>29,00 €</b>
Accords du sommelier	Poissons, pomme de terre, flammekueche			
Cépages	60% Aligoté, 30% Sauvignon, 10% Viognier			Biodynamie
AOC				
<b>Alsace Pinot Blanc</b>	<b>Josmeyer</b>	<b>"Mise de Printemps"</b>	<b>2022</b>	<b>30,00 €</b>
Accords du sommelier	Poissons, pomme de terre, flammekueche			
Cépages	80 % Pinot Auxerrois, 20 % Pinot Blanc	0,1 gr sr		Biodynamie
AOC				
<b>Côtes du Jura l'Etoile</b>	<b>Jean Luc Mouillard</b>	<b>"Sélection"</b>	<b>2016</b>	<b>32,00 €</b>
Accords du sommelier	Champignons, fromages			
Cépages	Chardonnay 60%, Savagnin 40%	Oxydatif : 24 mois sous voile	Viticult.	Bio
Vin de France				
<b>Hérault</b>	<b>La Sorga</b>	<b>"SM"</b>	<b>2016</b>	<b>32,00 €</b>
Accords du sommelier	Poissons en sauce, champignons, fromages			Reste 3
Cépages	60% Sauvignon, 40% Marsanne	Vin nature		Biodynamie

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

AOC				<b>75 cl</b>
<b>Saumur</b>	<b>Arnaud Lambert</b>	<b>"St Cyr en Bourg"</b>	<b>2021</b>	<b>34,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Poissons, cuisine au fromage</i>			Reste 3
Cépages	<b>100 % Chenin blanc de la Loire</b>			<b>Biodynamie</b>
IGP Ardèche				
<b>Viognier</b>	<b>Christophe Curtat</b>	<b>"Viognier"</b>	<b>2022</b>	<b>34,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Apéritif, champignons, fromages</i>			
Cépages	<b>100% Viognier</b>		<b>Viticult.</b>	<b>Bio</b>
IGP Isère				
<b>Balmes Dauphinoises</b>	<b>Nicolas Gonin</b>	<b>"Altesse"</b>	<b>2020</b>	<b>35,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Poissons, diots de Savoie, fromages</i>			
Cépages	<b>100 % Altesse</b>			<b>Vin Bio</b>
IGP Isère				
<b>Balmes Dauphinoises</b>	<b>Nicolas Gonin</b>	<b>"Verdesse"</b>	<b>2019</b>	<b>35,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Pomme de terre, saumon, fromages</i>			Reste 3
Cépages	<b>100 % Verdesse</b>	<b>Cépage isérois riche et fruité &lt; 4 gr sr</b>		<b>Vin Bio</b>
AOC				
<b>Côtes du Jura</b>	<b>Didier Grappe</b>	<b>"Savagnin Ouillé Longefin"</b>	<b>2020</b>	<b>35,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Poissons, cuisine au fromage</i>			Reste 1
Cépages	<b>100 % Savagnin</b>		<b>Bio</b>	<b>Nature</b>
IGP				
<b>Côteaux de l'Ain</b>	<b>Vignoble Pellerin</b>	<b>"Savagnin"</b>	<b>2022</b>	<b>35,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Poissons, cuisine au fromage</i>			
Cépages	<b>100 % Savagnin</b>			<b>Biodynamie</b>
AOC				
<b>Touraine</b>	<b>François Plouzeau</b>	<b>"Cendrillon"</b>	<b>2019</b>	<b>36,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Poissons, cuisine au fromage</i>			Reste 2
Cépages	<b>100 % Sauvignon Blanc</b>			<b>Biodynamie</b>
AOC				
<b>Alsace Pinot Blanc</b>	<b>Josmeyer</b>	<b>"Les Lutins"</b>	<b>2015</b>	<b>36,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Tartes flambées, poisson</i>			Reste 2
Cépages	<b>100 % Pinot Blanc</b>			<b>Biodynamie</b>
IGP				
<b>Côteaux de l'Ain</b>	<b>Vignoble Pellerin</b>	<b>"Mondeuse Blanche"</b>	<b>2022</b>	<b>39,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Poissons, diots</i>			
Cépages	<b>100 % Mondeuse blanche</b>			<b>Biodynamie</b>
AOC				
<b>Alsace Riesling</b>	<b>Josmeyer</b>	<b>"Le Kottabe"</b>	<b>2021</b>	<b>39,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Poissons, cuisine au fromage</i>			
Cépages	<b>100 % Riesling</b>	<b>&lt;3 gr sr</b>		<b>Biodynamie</b>
AOC				
<b>Alsace Pinot Gris</b>	<b>Josmeyer</b>	<b>"Le Fromenteau"</b>	<b>2018</b>	<b>39,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Apéritif, champignons, fromages</i>		<b>2019</b>	
Cépages	<b>100 % Pinot Gris</b>	<b>&lt;4 gr sr</b>		<b>Biodynamie</b>
AOC				
<b>Alsace Gewürztraminer</b>	<b>Josmeyer</b>	<b>"Les Folastries"</b>	<b>2020</b>	<b>39,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Apéritif, cuisine épicée, dessert</i>			
Cépages	<b>100 % Gewürztraminer</b>	<b>Vin sec 3 gr sr</b>		<b>Biodynamie</b>

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

Vin de France				<b>75 cl</b>
<b>Jura</b>	<b>Didier Grappe</b>	<b>"Seyve Villard"</b>	<b>2020</b>	<b>40,00 €</b>
Accords du sommelier	Champignons, fromages, poissons en sauce			Reste 2
Cépages	<b>100 % Seyve Villard</b>	<b>Légèrement oxydatif : 6 mois sous voile</b>	<b>Bio</b>	<b>Nature</b>
AOC				
<b>Côtes du Jura</b>	<b>Didier Grappe</b>	<b>"Savagnin Ouillé"</b>	<b>2018</b>	<b>40,00 €</b>
Accords du sommelier	Poisson, fromages			
Cépages	<b>100 % Savagnin</b>		<b>Bio</b>	<b>Nature</b>
AOC				
<b>Alsace Riesling</b>	<b>Josmeyer</b>	<b>"Le Kottabe"</b>	<b>2017</b>	<b>42,00 €</b>
Accords du sommelier	Pomme de terre, poisson, fromages			Reste 1
Cépages	<b>100 % Riesling</b>			<b>Biodynamie</b>
AOC				
<b>Alsace Pinot Gris</b>	<b>Josmeyer</b>	<b>"Le Fromenteau"</b>	<b>2015</b>	<b>42,00 €</b>
Accords du sommelier	Apéritif, poisson, dessert			Reste 3
Cépages	<b>100 % Pinot Gris</b>			<b>Biodynamie</b>
AOC				
<b>Sauternes</b>	<b>Romer Du Hayot</b>	<b>2ème Grand Crû Classé</b>	<b>2017</b>	<b>48,00 €</b>
Accords du sommelier	Apéritif, dessert, pour le plaisir en fin de repas			Reste 3
Cépages	<b>70 % Sémillon, 25 % Sauvignon, 5 % Muscadelle</b>			

## LES VINS ROSES

AOC				<b>75 cl</b>
<b>Côtes de Provence</b>	<b>Vignerons de Taradeau</b>	<b>"l'Oppidum"</b>	<b>2022</b>	<b>23,00 €</b>
Accords du sommelier	Apéritif, rosé souple passe partout			
Cépages	<b>70 % Grenache, 10 % Cinsault, Syrah, Carignan...</b>		<b>Viticult.</b>	<b>Raisonnée</b>
Vin de France				
<b>Bugey</b>	<b>Vignoble Pellerin</b>	<b>"Farniente"</b>	<b>2020</b>	<b>28,00 €</b>
Accords du sommelier	Apéritif, charcuteries, salades			
Cépages	<b>100 % Gamay</b>			<b>Biodynamie</b>
AOC				
<b>Côtes de Provence</b>	<b>Clos Cibonne</b>	<b>"Tentations"</b>	<b>2021</b>	<b>30,00 €</b>
Accords du sommelier	Apéritif, flammekueche, rosé rond et parfumé			Reste 1
Cépages	<b>50 % Grenache, 20 % Cinsault, 15 % Syrah, 15 % Tibouren</b>		<b>Viticult.</b>	<b>Raisonnée</b>
AOC				
<b>Côteaux d'Aix</b>	<b>Commanderie de la Bargemone</b>		<b>2020</b>	<b>32,00 €</b>
Accords du sommelier	Apéritif, Burger	<b>Rosé de gastronomie</b>		Reste 1
Cépages	<b>42 % Cabernet, 30 % Syrah, 28 % Counoise</b>			<b>Vin Bio</b>

## Les vins rouges des environs

IGP Isère				<b>75 cl</b>
<b>Balmes Dauphinoises</b>	<b>Béatrice et Martine Meunier</b>	<b>"Pinot Noir"</b>	<b>2021</b>	<b>24,00 €</b>
Accords du sommelier	Charcuteries, cuisine au fromage			Rouge léger
Cépages	<b>100 % Pinot Noir</b>		<b>Viticult.</b>	<b>Bio</b>
IGP Isère				
<b>Balmes Dauphinoises</b>	<b>Mario &amp; Stéphanie Loup</b>	<b>"La Meute"</b>	<b>2022</b>	<b>24,00 €</b>
Accords du sommelier	Charcuteries, cuisine au fromage			
Cépages	<b>50 % Syrah, 50% Mondeuse</b>		<b>Viticult.</b>	<b>Bio</b>

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

Vin de France				
<b>Isère Grésivaudan</b>	<b>Thomas Finot</b>	<b>"Tracteur Rouge"</b>	<b>2022</b>	<b>26,00 €</b>
Accords du sommelier	Charcuteries, cuisine au fromage			
Cépages	<b>Persan 35 %, Gamay 35 %, Pinot noir 25 % et Merlot 5%</b>		<b>Viticult.</b>	<b>Biodyn.</b>
IGP Collines Rhodaniennes				
<b>Côteaux du Gier</b>	<b>Guy Bonnand</b>	<b>"Sans, pour Sentir"</b>	<b>2020</b>	<b>26,00 €</b>
Accords du sommelier	Charcuteries, cuisine au fromage		Rouge léger	
Cépages	<b>100 % Gamay</b>			<b>Biodynamie</b>
IGP Collines Rhodaniennes				
<b>Côteaux du Gier</b>	<b>Guy Bonnand</b>	<b>"De Beaux Restes"</b>	<b>2018</b>	<b>29,00 €</b>
Accords du sommelier	Pain savoyard, charcuteries, cuisine au fromage		Rouge léger	Reste 3
Cépages	<b>50% Mornen, 40% Gamay, 6% Chouchillon, 2% Duréza, 2% Roussette</b>			<b>Biodynamie</b>
AOC				
<b>Beaujolais Brouilly</b>	<b>Château Thivin</b>	<b>"Reverdon"</b>	<b>2022</b>	<b>32,00 €</b>
Accords du sommelier	Diots de Savoie, cuisine au fromage, charcuteries		Rouge léger	
Cépages	<b>100 % Gamay</b>		<b>Viticult.</b>	<b>Bio</b>
IGP Collines Rhodaniennes				
<b>Côteaux du Gier</b>	<b>Guy Bonnand</b>	<b>"Good Mornin"</b>	<b>2021</b>	<b>32,00 €</b>
Accords du sommelier	Charcuteries, cuisine au fromage		Rouge léger	
Cépages	<b>100 % Mornen noir</b> Cépage endémique de la Vallée du Gier			<b>Biodynamie</b>
IGP Isère				
<b>Balmes Dauphinoises</b>	<b>Nicolas Gonin</b>	<b>"Mondeuse"</b>	<b>2020</b>	<b>32,00 €</b>
Accords du sommelier	Viandes, cuisine au fromage			
Cépages	<b>100 % Mondeuse noire</b>			<b>Vin Bio</b>
IGP Isère				
<b>Grésivaudan</b>	<b>Thomas Finot</b>	<b>"Pinot Noir"</b>	<b>2020</b>	<b>33,00 €</b>
Accords du sommelier	Pain savoyard, charcuteries, fromages			
Cépages	<b>100 % Pinot Noir</b> Profil bourguignon		<b>Viticult.</b>	<b>Biodyn.</b>
IGP Collines Rhodaniennes				
<b>Côteaux du Gier</b>	<b>Guy Bonnand</b>	<b>"Micaschiste"</b>	<b>2020</b>	<b>33,00 €</b>
Accords du sommelier	Charcuteries, viandes, canard			
Cépages	<b>100 % Syrah</b>			<b>Biodynamie</b>
AOC				
<b>Côtes de Brouilly</b>	<b>Château Thivin</b>	<b>"Les 7 Vignes"</b>	<b>2022</b>	<b>34,00 €</b>
Accords du sommelier	Diots de Savoie, cuisine au fromage, charcuteries			
Cépages	<b>100 % Gamay</b>		<b>Viticult.</b>	<b>Bio</b>
Vin de France				
<b>Bugey</b>	<b>Vignoble Pellerin</b>	<b>"Melting Pot"</b>	<b>2020</b>	<b>34,00 €</b>
Accords du sommelier	Charcuteries, volaille, cuisine au fromage, viande rouge			
Cépages	<b>50 % Merlot, 50 % Mondeuse</b>			<b>Biodynamie</b>
IGP Isère				
<b>Grésivaudan</b>	<b>Thomas Finot</b>	<b>"Persan"</b>	<b>2020</b>	<b>35,00 €</b>
Accords du sommelier	Viandes, canard			
Cépages	<b>100 % Persan, plus vieilles vignes de l'Isère</b>		<b>Viticult.</b>	<b>Biodyn.</b>
IGP Isère				
<b>Grésivaudan</b>	<b>Thomas Finot</b>	<b>"Etrayre de la Dhuy"</b>	<b>2022</b>	<b>38,00 €</b>
Accords du sommelier	Viandes, canard			
Cépages	<b>100 % Etrayre de la Dhuy</b>		<b>Viticult.</b>	<b>Biodyn.</b>
IGP Isère				
<b>Balmes Dauphinoises</b>	<b>Nicolas Gonin</b>	<b>"Persan"</b>	<b>2018</b>	<b>38,00 €</b>
Accords du sommelier	Viandes, canard			Reste 2
Cépages	<b>100 % Persan</b>			<b>Vin Bio</b>

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

# Les vins rouges de France

AOP				75 cl
<b>Languedoc</b>	<b>De Malavieille</b>	<b>"Roc et Lune"</b>	<b>2020</b>	<b>25,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Viandes, cuisine au fromage, charcuteries</i>			Reste 3
Cépages	<b>80 % Carignan 20 % Syrah et Grenache</b>			<b>Biodynamie</b>
Vin de France				
<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</i>			Rouge léger Reste 2
Cépages	<b>100 % Merlot</b>			<b>Viticult. Biodyn.</b>
AOP				
<b>Côtes de Provence</b>	<b>Vignerons de Taradeau</b>	<b>"Cuvée 1924"</b>	<b>2020</b>	<b>28,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Charcuteries, viandes, cuisine au fromage</i>			Reste 1
Cépages	<b>Carignan, Grenache</b>	<b>Vin végétan</b>	<b>Viticult.</b>	<b>Bio</b>
AOC				
<b>Côtes Roussillon Village</b>	<b>Parcé Frères</b>	<b>"Hommage à Fernand"</b>	<b>2021</b>	<b>28,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Viandes, canard</i>			
Cépages	<b>100 % Carignan noir</b>			<b>Viticult. Raisonnée</b>
AOC				
<b>Bordeaux Supérieur</b>	<b>Château Le Geai</b>	<b>"Le Grand G"</b>	<b>2020</b>	<b>30,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Viandes, charcuteries, canard</i>			
Cépages	<b>68 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon, 6 % Malbec, 6 % Carmenere</b>			<b>Biodynamie</b>
AOC				
<b>Côtes du Rhône Lirac</b>	<b>Alain Jaume</b>	<b>"Clos de Sixte"</b>	<b>2019</b>	<b>30,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Viandes, canard</i>			2020
Cépages	<b>50 % Grenache, 35 % Syrah, 15 % Mourvèdre</b>			<b>Vin Bio</b>
AOC				
<b>Côtes du Rhône Sud</b>	<b>Alain Jaume</b>	C. du Pape <b>"Champauvins"</b>	<b>2021</b>	<b>30,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Viandes, canard</i>			
Cépages	<b>70 % Grenache, 20 % Syrah, 10 % Mourvèdre</b>			<b>Vin Bio</b>
Vin de France				
<b>Madiran</b>	<b>Famille Laplace</b>	<b>"Les Deux Vaches Rouges"</b>	<b>2020</b>	<b>30,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Charcuteries, volaille</i>			Rouge léger Reste 3
Cépages	<b>100 % Tannat</b>			<b>Agri HVE</b>
IGP				
<b>Côtes du Tarn</b>	<b>Stéphane Lucas</b>	<b>"Papillon d'Orphée"</b>	<b>2021</b>	<b>30,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Viandes, canard, charcuteries</i>			Rouge léger
Cépages	<b>100 % Braucol</b>			<b>Biodynamie</b>
AOP				
<b>Languedoc</b>	<b>De Malavieille</b>	<b>"Le 5 Montpeyrroux"</b>	<b>2019</b>	<b>32,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Charcuteries, viandes, cuisine au fromage</i>			
Cépages	<b>70 % Syrah, 30 % Grenache</b>			<b>Biodynamie</b>
VdF				
<b>Gaillac</b>	<b>Ferme de Bois Moisset</b>	<b>"Marguerite"</b>	<b>2017</b>	<b>32,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Viandes, canard, charcuteries</i>			
Cépages	<b>100 % Duras</b>			<b>Vin Bio</b>
AOP				
<b>Côtes du Tarn</b>	<b>D'Escausses</b>	<b>"Les Anciens"</b>	<b>2016</b>	<b>32,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Viandes, canard, charcuteries</i>			
Cépages	<b>100 % Prunelart</b> Reste 1	<b>100 % Duras</b> Reste 1	<b>Agri</b>	<b>HVE</b>
Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.				

AOC				
<b>Touraine</b>	<b>François Plouzeau</b>	<b>"Le Rouge des Cornus"</b>	<b>2020</b>	<b>35,00 €</b>
Accords du sommelier	Charcuteries, volaille, fromages			Reste 3
Cépages	<b>100 % Cabernet Franc</b>			<b>Biodynamie</b>
AOC				
<b>Crozes Hermitage</b>	<b>Christophe Curtat</b>	<b>"Fée des Champs"</b>	<b>2022</b>	<b>35,00 €</b>
Accords du sommelier	Viandes, charcuteries, champignons			
Cépages	<b>100 % Syrah</b>		<b>Viticult.</b>	<b>Bio</b>
Vin de France				
<b>Corbières</b>	<b>La Sorga</b>	<b>"Esprit Attila !"</b>	<b>2016</b>	<b>35,00 €</b>
Accords du sommelier	Charcuteries, viandes, fromages			Reste 1
Cépages	<b>60 % Syrah, 10 % Grenache, 10 % Carignan, 10 % Alicante, 10 % Merlot</b>		<b>22 H/Ha</b>	<b>Biodynamie</b>
AOC				
<b>Saumur Champigny</b>	<b>Arnaud Lambert</b>	<b>"Clos Mazurique"</b>	<b>2021</b>	<b>36,00 €</b>
Accords du sommelier	Charcuteries, volaille, cuisine au fromage			
Cépages	<b>100 % Cabernet Franc</b>			<b>Biodynamie</b>
Vin de France				
<b>Maine et Loire</b>	<b>Grandes Vignes</b>	<b>"Groslot"</b>	<b>2020</b>	<b>36,00 €</b>
Accords du sommelier	Charcuteries, volaille, fromages		Rouge léger	Reste 1
Cépages	<b>100 % Groslot (ou Grolleau)</b>			<b>Biodynamie</b>
AOC				
<b>Saumur Champigny</b>	<b>Arnaud Lambert</b>	<b>"Terres Rouges"</b>	<b>2021</b>	<b>38,00 €</b>
Accords du sommelier	Charcuteries, volaille, cuisine au fromage			Reste 1
Cépages	<b>100 % Cabernet Franc</b>			<b>Biodynamie</b>
Vin de France				
<b>Maine et Loire</b>	<b>Grandes Vignes</b>	<b>"Pineau d'Aunis"</b>	<b>2020</b>	<b>40,00 €</b>
Accords du sommelier	Charcuteries, volaille, fromages		Rouge léger	Reste 3
Cépages	<b>100 % Pineau d'Aunis</b>			<b>Biodynamie</b>
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			
Cépages	<b>70 % Merlot, 30 % Grenache Noir.</b>		<b>10 H/Ha</b>	<b>Biodynamie</b>
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			Reste 1
Cépages	<b>Grenache Noir, Grenache Gris, Grenache Blanc.</b>		<b>14 H/Ha</b>	<b>Biodynamie</b>
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, canard, fromages			
Cépages	<b>100 % Cabernet Franc.</b>		<b>5 H/Ha</b>	<b>Biodynamie</b>
AOC				
<b>Saint Joseph</b>	<b>Bastien Jolivet</b>	<b>"L'Instinct"</b>	<b>2020</b>	<b>42,00 €</b>
Accords du sommelier	Viandes, canard, charcuteries		2021	
Cépages	<b>100 % Syrah</b>		<b>Viticult.</b>	<b>Bio</b>
AOC				
<b>Saint Joseph</b>	<b>Christophe Curtat</b>	<b>"Nomade"</b>	<b>2020</b>	<b>44,00 €</b>
Accords du sommelier	Viandes, canard, charcuteries		2022	
Cépages	<b>100 % Syrah</b>		<b>Viticult.</b>	<b>Bio</b>
Vin de France				
<b>Larzac</b>	<b>La Sorga</b>	<b>"La Roumanie Tout Court"</b>	<b>2012</b>	<b>45,00 €</b>
Accords du sommelier	Viandes, fromages			Reste 1
Cépages	<b>65 % Cinsault, 25 % Grenache, 10 % Alicante.</b>		<b>15 H/Ha</b>	<b>Biodynamie</b>

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

AOC				
<b>Saint Joseph</b>	<b>Christophe Curtat</b>	<b>"Nomade"</b>	<b>2017</b>	<b>50,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Viandes, canard, charcuteries</i>			Stock : 3 bt
Cépages	<b>100 % Syrah</b>		<b>Viticult.</b>	<b>Bio</b>
AOC				
<b>Saint Emilion</b>	<b>Clos des Jacobins</b>	<b>"Grand Crû Classé"</b>	<b>2013</b>	<b>55,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Viande rouge, plats mijotés</i>			Stock : 3 bt
Cépages	<b>80 % Merlot, 18 % Cabernet Franc, 2 % Cabernet Sauvignon</b>		<b>Viticult.</b>	<b>Raisonnée</b>
AOC				
<b>Châteauneuf du Pape</b>	<b>Domaine l'Abbé Dîne</b>		<b>2015</b>	<b>60,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Viande rouge, canard</i>			Stock : 1 bt
Cépages	<b>90 % Grenache, 8 % Syrah, 2 % Mourvèdre</b>		<b>Viticult.</b>	<b>Raisonnée</b>
AOC				
<b>Gevrey Chambertin</b>	<b>Frédéric Esmonin</b>	<b>"Clos Prieur"</b>	<b>2018</b>	<b>65,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Charcuteries, volaille, fromages</i>			Stock : 1 bt
Cépages	<b>100 % Pinot Noir</b>			
AOC				
<b>Saint Emilion</b>	<b>Grand Corbin</b>	<b>"Grand Crû Classé"</b>	<b>2015</b>	<b>65,00 €</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>Nuits Saint Georges</b>	<b>Domaine Bony</b>	<b>1<sup>er</sup> Crû "Les Damodes"</b>	<b>2018</b>	<b>65,00 €</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>Viticult.</b>	<b>Raisonnée</b>
AOC				
<b>Pommard</b>	<b>Henry Pillot</b>	<b>1<sup>er</sup> Crû "Les Charmots"</b>	<b>2016</b>	<b>70,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Charcuteries, volaille, fromages</i>			Stock : 3 bt
Cépages	<b>100 % Pinot Noir</b>			
AOC				
<b>Cornas</b>	<b>Vincent Paris</b>	<b>"Granit 60"</b>	<b>2015</b>	<b>70,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Viande rouge, plats mijotés</i>			Stock : 1 bt
Cépages	<b>100% Syrah Vieilles vignes et côteaux pentus</b>		<b>Viticult.</b>	<b>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>
AOC				
<b>Haut Médoc</b>	<b>Sociando Mallet</b>	<b>"Crû Bourgeois"</b>	<b>2003</b>	<b>75,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Viande rouge, plats mijotés</i>			Stock : 1 bt
Cépages	<b>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</b>			
AOC				
<b>Chassagne Montrachet</b>	<b>Bachelet-Ramonet</b>	<b>1<sup>er</sup> Crû "Clos Boudriotte"</b>	<b>2018</b>	<b>80,00 €</b>
Accords du sommelier	<i>Charcuteries, volaille, fromages</i>			Stock : 1 bt
Cépages	<b>100 % Pinot Noir</b>			

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