

CARTE DES VINS

NATURELS / BIO

BLANC

Soulographie 2022 – Vinification par Sons of Wine (Alsace) – 11,5°
Assemblage de Pinot Blanc, Pinot Gris, Chardonnay, Auxerrois – 6€ les
12,5cl / 30€ les 75cl

Sauvage 2022 – Vinification par Sons of Wine (Alsace) – 12°
Macération : 50% Gewurztraminer, 50% Pinot Gris, issus de vignes
sauvages – 30€ les 75cl

Acapulco 2022 – Vinification par du Vin aux Liens (Alsace) – 13°
Macération (vin orange) : assemblage de Gewurztraminer, Pinot Blanc et
Gamay (collaboration avec Sons Of Wine) – 32€ les 75cl

Tête de Gondole 2022 – Grégory Leclerc « Chahut et Prodiges » (Indre et
Loire) – 12,5°
100% chenin – 28€ les 75cl

Catorpée blanc 2022 – Romain Petiteau, La Tourlaudière (Loire-
Atlantique) – 12°
Melon blanc – 30€ les 75cl

PÉTILLANT

Vinosuro – Domaine de la Prévellerie (Indre et Loire) – 7°
Panaché de chenin et de limonade de sureau – 24€ les 75cl

ROUGE

Skin Contact 2020 – Sons Of Wine (Alsace) – 13°
massération pinot gris – 30€ les 75cl

Ciel 2021 – Domaine Beauregard Mizouze (Aude) - 12,5°
50% Carignan, 50% Syrah – 5€ les 12,5cl / 30€ les 75cl

Bohale 2020 – Romain Petiteau, La Tourlaudière (Loire-Atlantique) - 12,5°
Merlot, Cabernet Franc – 28€ les 75cl

De Roman Irae 2021 – Romain Petiteau, la Tourlaudière (Loire Atlantique)
- 12,5°
100% cabernet france – 28€ les 75cl

Chant de Tyr – Domaine de la Prévellerie (Indre et Loire) - 12%°
100% Côt – 34€ les 75cl

Cuvée Igor 2015 – Rapatel (Gard) - 14°
50% grenache, 50% syrah - 40€ les 75cl

Cuvée Arthur grande signature 2009 – Domaine de Rapatel (Gard) - 14,5°
100% syrah - 40€ les 75cl

L'Apogée 2018 – Romain Petiteau, La Tourlaudière (Loire-Atlantique) -
13°
Pinot Noir et Carmenere - 40€ les 75cl

TRADI

BLANC

Thalassa 2021 – Domaine de Blainville (Charente-Maritime) 11,5°
100% chardonnay – IGP Vin de Pays de l'Atlantique– 3,5€ le verre

ROUGE

Coteaux de Bourguignons AOP 2019 – Nicolas Boudeau (Rhône) 12,5°
100% gamay – 3,5€ le verre