



*Notre Carte
des Vins*

Note de l'Auteur

***La Recherche de connaissance autour du Vin, étant un livre sans fin,
C'est au cours de mon temps libre, de rencontres, de nos Vacances, nos petits
Voyages que je m'enrichis & que je vis ma passion !
Je vous la partage le temps d'un instant chez nous,
Avec cette Carte & après beaucoup de réflexion.***

***C'est avec beaucoup de plaisir que je vous accompagnerai
Dans notre espace au Caveau,
Pour un moment de dégustation,
Ou tout simplement déambuler afin de trouver la perle rare...***

Nos Vins Rouges

Beaujolais

Millésime

Bouteille 75 cl

- **Morgon cuvée « La Centenaire » Château de Pizay** 2021 37,50 €
Une jolie balade en forêt... Boisé & équilibré
-   **Beaujolais « Le Grand Vin du Château »** 2021
Château de Pizay
Un concentré de saveur, à déguster à 2...
Bouteille 50 cl 29,90 €
- **Chiroubles « Dominique Piron »** 2021 30,60 €
Frais & fruité, parfait pour l'été !
- **Saint Amour « Domaine des Pins »** 2020 34,50 €
Gourmand & séducteur, parfait avec une viande blanche !
- **Moulin à Vent « Climat Champ de Cour »** 2020 33 €
Fruits noirs & sous-bois, pour un joli bouquet de saveurs...

Jura

Millésime

Bouteille 75 cl

-  **Jura « Poulsard », Domaine Joly** 2022 36,30 €
Nos fidèles clients vous en parleront...
-   **Arbois Pupillin « Trousseau », Domaine Désiré Petit** 2022 39,50 €
Goûtez & dégustez un savoir-faire de notre région
-   **LOCAL Rougissime « Domaine Overnoy »** 2022 36,50 €
Vin BIO & Nature, un sublime assemblage de nos 3 cépages rouges Jurassien

Bourgogne

Millésime

Bouteille 75 cl

- **Côtes Chalonnaises « Clos de Chenôves »** 2021 34,40 €
Léger & délicat, s'accordera très bien avec un beau filet de poisson, mais pas que !
- **Hautes Côtes de Beaune** 2022 39 €
Souple & équilibré, avec une délicate touche d'acidité
- **Givry 1er cru « Domaine Lemonde »** 2021 56,50 €
Vin harmonieux & délicat, exceptionnel !
-   **Savigny-les-Beaune « Domaine Françoise André »** 2021 69,50 €
Vin BIO travaillé avec toute la finesse que l'on attend d'un vin de Bourgogne
Coup de cœur de la Patronne
- **Pommard, Le Clos des Ursulines « Albert Bichot »** 2017 74,50 €
Soyeux, élégant & puissant

Ardèche

Au cours d'un séjour en famille en Ardèche sur un petit marché de campagne, nous avons rencontré les vignerons du Domaine Royé avec qui nous avons partagé un moment plein de convivialité & d'anecdotes. Suite à une dégustation en leur compagnie, nous sommes rentrés avec quelques doux breuvages de leur terroir. Je veux vous faire découvrir ce Vin car ce n'est pas qu'un simple Vin. C'est aussi des émotions, des souvenirs & des moments en famille...

	Millésime	Bouteille 75 cl
 • Zest « Famille Royé » Assemblage fin & équilibré	2021	24,50 €
 • Marselan « Famille Royé » Un vin charpenté & intense typique de ce cépage !	2022	24,50 €
 • L'Envol « Famille Royé » Vin BIO & Nature, « C'est parti pour l'Envol, atterrissage sans mal de tête ! »	2022	27 €

Pays Basque

	Millésime	Bouteille 75 cl
• Irouleguy « Domaine Abotia » Une découverte faite par hasard, toute une histoire...	2018	35,50 €

Cahors

	Millésime	Bouteille 75 cl
• Château de Flore « Jean-Luc Baldès » Aussi généreux que notre cuisine !	2020	25,50 €

Cévennes

	Millésime	Bouteille 75 cl
• Rocamp « Cave Saint Maurice » Vin souple & agréable en bouche, mais aussi le vin de notre mariage !	2022	25,50 €

Vallée du Rhône

	Millésime	Bouteille 75 cl
 • Côtes du Rhône « Domaine Lafond Roc-Epine » Tanins fins, vin velouté & plein de charme !	2022	23,80 €
 • Lyrac « Domaine Lafond Roc-Epine » Peu connu par son appellation, ce Vin vous surprendra par sa grande richesse !	2021	32 €
• Saint-Joseph « Les Fagottes » Arômes très profond de cassis & de mûre avec une touche épicée <u>Bouteille 37,50 cl</u> 21,40 €	2022	39,50 €
 • Crozes-Hermitage « Domaine Mucyn » Une robe aux reflets pourpres & très fruité en bouche !	2022	49,10 €

Loire

Millésime

Bouteille 75 cl

- **Saint Nicolas Bourgueil « Les Echaillons »**

2022

24,90 €

S'accorde parfaitement avec toute sorte de viande, très doux !

- **Chinon « Les Carouges »**

2022

27 €

Un compagnon idéal pour un moment de convivialité entre copains !

- **Sancerre « La Mercy-Dieu »**

2021

55 €

Petits fruits rouges & baies sauvages & pour finir une légère note boisée

Languedoc

Millésime

Bouteille 75 cl

- **Terrasse du Larzac « Seul l'avenir m'intéresse »**

Domaine Castelbarry

2020

33 €

*Parfait pour les buveurs **d'éthique** & non d'étiquette !*

Bordeaux

Millésime

Bouteille 75 cl

- **Montagne Saint Emilion « Château la Couronne »**

2019

36,50 €

Tanins serré, long en bouche, aux notes de fruits noirs, parfait pour accompagner la viande de bœuf !

Accord Mets & Vins

**Nous sélectionnons pour vous 2 Verres de Vin à déguster avec vos plats,
s'accordant avec chaque menu.**

18 euros

Nos Vins Blancs

Bugey

Millésime

Bouteille 75 cl

- **Le Viognier Signature « Le Caveau Bugiste »** 2023 25,50 €
*Eh oui, du Viognier dans la région du Bugey !
Un Vin tout en élégance...*
- **La Roussette de Virieu « Le Caveau Bugiste »** 2022 32,50 €
Un cépage Savoyard qui n'a pas laissé Nico indifférent...

Jura

Millésime

Bouteille 75 cl

- **Château-Chalon « Savagnin » Domaine Credo** 2020 46 €
Un bijou de notre terroir...
- **Arbois « Savagnin typé » Domaine Maire et fils** 2020 37,50 €
Le goût de notre Jura !
-  **Arbois Pupillin « Tradition » Domaine Petit** 2022 36,50 €
Trame aromatique de fruits d'agrumes & de pêches
-  **Côtes du Jura « Chardonnay Vieilles Vignes » Credo** 2022 34,80 €
La légèreté d'un Chardonnay avec toute la typicité de nos terres
-  **LOCAL** **Côtes du Jura « Chardonnay Vieilles Vignes »**
Domaine Overnoy 2019 44,50 €
Un long travail de passionnés qui donne à ce Vin toute sa complexité...
- **Vin jaune « Jacobins »** 2016
Une puissance & diversité des arômes de noix, curry & safran notamment
Bouteille 62 cl 69,50 €

Bourgogne

Millésime

Bouteille 75 cl

- **Viré-Clessé « Domaine Raphaël Sallet »** 2022 34,20 €
Vin jeune, frais & dynamique... Mon Viré-Clessé préféré !

Loire

Millésime

Bouteille 75 cl

- **Pouilly fumé Domaine Bouchié-Chatellier** 2022 44,50 €
Frais & léger, s'accordera parfaitement avec vos plats à base de poisson
- **Cheverny Domaine Pascal Bellier** 2022 25,50 €
Sec & doux à la fois, tout en fraîcheur !

Vallée du Rhône

Millésime **Bouteille 75 cl**



- **Saint Joseph « Domaine Chapoutier »**
Structuré & intense, une belle robe : tout y est !

2020 59,50 €

Sud-Ouest

Millésime **Bouteille 75 cl**

- **Côtes de Gascogne N°4 « Gros et petit Manseng »**
Doux, velouté & frais aux notes de fruits exotiques

2022 22,90 €

Cévennes

Millésime **Bouteille 75 cl**



- **Climat « Cave Saint Maurice »**
Chardonnay frais & fruité, parfait pour la saison estivale !

2022 25,50 €

Mâcon

Millésime **Bouteille 75 cl**

- **Mâcon « Azé Chardonnay » Domaine Rochebin**
Joviale & frais, parfait pour l'apéro ou avec une belle pièce de veau !

2023 24,50 €

Nos Vins Rosés

Millésime **Bouteille 75 cl**

- **Pays d'Oc « Le p'tit gris » Grenache**
- **Côtes de Provence « Maur & More »**
- **Château Saint-Maur « Le M », Cru Classé**

L'élite des Vins Rosé ! Minéral & Subtil

19,80 €

2022 32,80 €

2022 39,50 €

Nos Pétillants

Bouteille 75 cl

- **Crémant du Jura « Tissot-Maire » Brut Lapiaz**
- **Champagne « Chassenay d'Arce » Brut**

27,50 €

48,50 €

Nos Vins au Verre

Nos Vins Rouges

	<i>Millésime</i>	<i>Verre 15 cl</i>
• <i>Chiroubles « Dominique Piron »</i>	2021	6,50 €
•  <i>Côtes du Rhône « Domaine Lafond Roc-Epine »</i>	2022	5,50 €
• <i>Côte Chalonnaise « Clos de Chenôves »</i>	2021	7,50 €
• <i>Saint Nicolas Bourgueil « Les Echaillons »</i>	2022	6 €
•  <i>Jura « Poulsard », Domaine Joly</i>	2022	7 €
• <i>Irouleguy « Domaine Abotia »</i>	2018	8 €

Nos Vins Blancs

	<i>Millésime</i>	<i>Verre 15 cl</i>
• <i>Le Viognier Signature « Le Caveau Bugiste »</i>	2023	7,20 €
• <i>Côtes de Gascogne N°4 « Gros et petit Manseng »</i>	2022	6,50 €
• <i>Arbois « Savagnin typé » Domaine Maire et fils</i>	2020	8 €
•  <i>Côtes du Jura « Chardonnay Vieilles Vignes » Credo</i>	2022	7,50 €
• <i>Mâcon « Azé Chardonnay » Domaine Rochebin</i>	2023	6 €

Nos Vins Rosés

	<i>Millésime</i>	<i>Verre 15 cl</i>
• <i>Pays d'Oc « Le p'tit gris » Grenache</i>		5 €