



## La sélection du sommelier

### « Vins Blancs »

**12cl 75cl**

IGP Sauvignon Attitude 2018 « Pascal Jolivet »	5 €	28 €
AOP Muscadet Sèvre & Maine sur lie 2017 « Froggy wine » Pierre Luneau Papin	6 €	35 €
AOP Mâcon-Azé 2016 « Domaine de la Garenne » Famille Beaumont	8 €	46 €
AOP Vacqueyras 2018 « La Grangeliere » Pierre Amadieu	8 €	45 €
AOP Pouilly-Fumé 2018 « Pascal Jolivet »		54 €

### « Vins Rouges »

AOP Saint-Chinian 2016 « Château Cazal Viel » Vieilles vignes Laurent Miquel	7 €	35 €
AOP Saint-Joseph 2017 « Les Baligants » Domaine Ogier	9 €	50 €
AOP Bourgueil 2015 « Domaine du Grand Clos » Maison Audebert et Fils	7 €	37 €
AOP Chinon 2014 « V » Pierre et Bertrand Couly		40 €
AOP Cotes de Rhone 2017 « Grand Réserve » Pierre Amadieu	6 €	34 €
AOP Pessac-Léognan 2017 « Château Coucheroy »	8 €	48 €
AOP Pessac Léognan 2011 « Château Couhins Lurton »		75 €
AOP Chateaufneuf du Pape 2017 « Clos de l'oratoire des Papes »		75 €

### « Vins Rosés »

IGP Côtes de Gascogne 2018 « Le rosé » Domaine de Pajot	5 €	27 €
AOP Les Baux de Provence 2018 « Château Romanin »	9 €	49 €
AOP Côtes de Provence 2017 (50cl) « M » Château Minuty Famille Matton		36 €

**Prix Taxes et services compris**