

Carte des vins



*“Qui sait déguster
ne boit plus jamais de vin,
mais goûte des secrets.”*

Salvador Dali

Nos Bulles

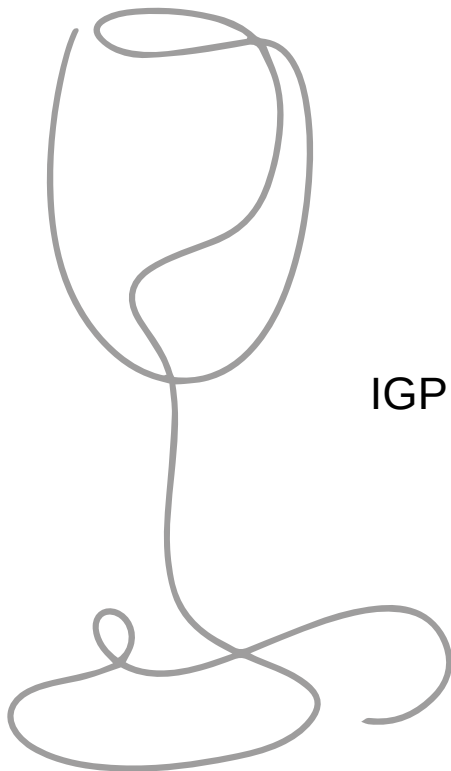
.Champagne A.Bergère Brut

70%chardonnay, 20%pinot noir, 10%meunier

La Coupe 10cl : 13€ La Bouteille 75cl : 80€

.Champagne Ruinart Le "R" La Bouteille 75cl : 110€

.Blanc de Blanc Ruinart La Bouteille 75cl : 160€



Au Pichet

Domaine Deprade-Jorda

IGP Côtes Catalanes Rouge, Rosé ou Blanc

50cl : 10€

25cl : 5,50€

Si vous souhaitez poursuivre votre dégustation chez vous,
nous tenons à votre disposition des sacs de transport pour votre bouteille.

Nos Vins Blancs

Altitude 231m. Jonquères d'Oriola AOP Collioure

Robe or pâle avec un nez minéral et intense. La bouche, d'une belle vivacité avant une longue finale tout en rondeur, présente des arômes de fruits blancs à noyau. L'ensemble est harmonieux, tonique et distingué.

Grenache gris, grenache blanc et roussanne – 6 mois en fût de chêne

Col de Mollo–Collioure (Exploitation Haute Valeur Environnementale) 75cl..50€

Terro Buxa Domaine de l'Arca IGP Côtes Catalanes

Attaque fraîche qui introduit un palais floral, puis infusé de notes plus mûres (miel, agrumes confits), avant une finale toastée et légèrement saline.

100 % maccabeu, vinification cuve puis fût

Saint–Nazaire

75cl..39,90€ le verre 15cl..9,90€

L'Astre Blanc Château Montana AOP Côtes du Roussillon

Nez subtil de pêche blanche, poire et brioche. Bouche ronde et fraîche.

Blanc complexe et parfaitement équilibré.

Grenache blanc et grenache gris, élevage en fût de chêne

Banyuls des Aspres (Viticulture Biologique) 75cl..42€ le verre 15cl..10,50€

Instemps Domaine l'Yvresse des Temps Vin de France

Rondeur et minéralité uniques. En bouche, fraîcheur du pamplemousse adoucie d'une touche d'amande effilée, de poire et de verveine–citronnée.

40% carignan blanc, 60% maccabeu élevage en cuve

Paziols (Exploitation Haute Valeur Environnementale)

75cl..46,90€

Tradition Domaine Deprade–Jorda AOP Côtes du Roussillon

Nez miellé et minéral. Bouche délicate en attaque, notes confiturées laissant apparaître beaucoup de volume et de gras.

80% maccabeu, 20% grenaches blancs et gris, 4 mois en cuve inox

Terroir des Albères

75cl..28,90€ le verre..7,50€

Héméré Château Nadal–Hainaut IGP Côtes Catalanes

"Blanc de noirs", nez de pêches de vignes et de fruits de la passion.

En bouche, frais, léger et parfaitement équilibré.

100% grenache noir élevage cuve inox 4 mois

Le Soler (Viticulture Biologique)

75cl..25,50€

Confidence Château de Villeclare IGP Côtes Catalanes

Nez de fleurs blanches. Bouche toute en fraîcheur de fruits exotiques sur des notes boisées et grillées. Finale beurrée et briochée.

100% Viognier, élevage sur lies en barriques 6 mois

Palau del Vidre (Viticulture Biologique)

75cl..35,90€

Nos Vins Rosés

Le Chant des Vignes Château de Villeclaire AOP Côtes du Roussillon
Nez de fruits frais et bonbons anglais. Bouche gourmande et fraîche de fruits rouges. Belle rondeur.

70% Syrah, 30% grenache noir

Palau-del-Vidre (Viticulture Biologique)

75cl..23,50€ le verre 15cl...5,90€

Tribu Vignerons de Maury IGP Côtes Catalanes

Robe rose tendre. Nez fin et vif aux arômes d'agrumes.

Bouche explosive et fruitée avec des notes de pomélo et de litchi.

Grenaches noirs et gris

Maury

75cl..24,50€

Tempsdresse Domaine L'Yvresse des Temps Vin de France

Couleur atypique aux nuances élégantes.

Frais et légèrement acidulé, aux goûts subtils de fraise et d'amande douce, ce vin présente une persistance et une longueur parfaite.

Grenache

Paziols (Domaine Haute Valeur Environnementale)

75cl..35€ Le verre 15cl..8,50€

Cala Château Montana IGP Côtes Catalanes

Robe rose pâle et brillante. Le nez offre des arômes de fruits rouges frais et de melon, ainsi que de jolies notes florales.


Vif et frais en bouche.

80% caladoc, 20% Grenache

Banyuls des Aspres (Viticulture Biologique)

75cl..28,50€

Nos Vins Rouges

Jeanne D'Orca **Domaine de l'Arca** IGP Côtes Catalanes 

Des vieilles vignes de 1950 à la bouteille, toute l'élaboration de ce vin est faite à la main.

La vinification et l'élevage se font en barriques de chêne ouvertes pendant 18 mois, suivis d'un vieillissement en bouteille de 6 mois.

La robe est de couleur pourpre, assez typique du mourvèdre. Le nez est floral, très atypique.

Belle bouche tout en longueur, très douce, chocolatée, légèrement kirschée. Les tanins sont présents mais veloutés.

100% Mourvèdre Vieilles Vignes

St Nazaire

75cl..65€ le verre 15cl..16€

Extemporéné **Domaine L'Yvresse** des Temps Vin de France

Ce vin est issu de parcelles savamment sélectionnées pour leur complémentarité. Au nez, douceur, minéralité et notes de garrigue. Attaque en bouche douce, épicée et légèrement minérale. Tanins maîtrisés et délicats.

Son bouquet, enrichi d'un arôme envoûtant de vanille, apporte une douceur exotique et authentique à chaque dégustation. Un vin velouté et soyeux. Sans sulfites ajoutés.

Syrah et Grenache

Paziols – Domaine Haute Valeur Environnementale

75cl..65€

Le Clos des 7 Château Montana AOP Côtes du Roussillon

Robe limpide aux reflets violets.

Nez de fruits rouges avec quelques notes poivrées.

Bouche fraîche, élégante, avec de jolis tanins très souples.

Finale gourmande et poivrée.

Syrah, grenache et carignan, cuve inox pendant 12 mois

Banyuls des Aspres (Viticulture Biologique)

75cl..32,50€ le verre 15cl..7,90€

Tamarius Mas Cremat IGP Côtes Catalanes

Un vin rouge fruité et frais. Belle rondeur, tanins souples et plaisants. Des arômes de confiture de mûres et de garrigue.

Belle longueur.

40% Syrah, 40% Grenache Noir, 10% Marselan, 6 mois en cuve

Espira de l'Agly (Viticulture Biologique)

75cl..25,50€

Landes de Pierre Laurent Batlle IGP Côtes Catalanes

Belle robe rouge profonde aux reflets violacés. Nez puissant, fruité avec des notes de fruits noirs. Bouche charnue, ronde, avec une belle matière. Les tanins sont assez présents mais souples. Finale persistante, très légèrement épicée.

100% grenache noir, élevage en cuve et en fûts

Peyrestortes (En conversion)

75cl..36€ le verre 15cl..9€

Intempsse Domaine L'Yvresse des Temps Vin de France

Intensité remarquable tout en conservant une texture soyeuse en bouche. Arômes profonds de fruits noirs et de réglisse, relevés par une belle minéralité. Sans sulfites ajoutés.

Grenache, syrah et carignan, élevage en cuve

Paziols (Domaine Haute Valeur Environnementale)

La bouteille 75cl 55€ Le verre 15cl 13,50€

Equation Villeclaire AOP Côtes du Roussillon

Nez de fruits rouges. En bouche, une sensation franche d'arômes de cassis et de myrtilles. Texture soyeuse, beaucoup de finesse, avec des tanins fondus. Belle longueur en bouche.

Syrah et grenache noir, 12 mois en cuve

Palau del Vidre (Agriculture Biologique)

75cl..36,90€

Moulin de la Cortine Domaine Pietri Géraud AOP Collioure

Jolie robe grenat profond. Nez très complexe et minéral, notes de réglisse, de violette et de poivre. Bonne attaque, très ample sur des notes de garrigue, de bâton de réglisse, de liqueur de fruits noirs. Tanins présents mais fondus. Très long en bouche.

70% Syrah, 15% Mourvèdre, 15% Grenache noir, en cuve sur lies

Collioure

75cl..52€

Victor's Premium Domaine de l'Arca AOP Côtes du Roussillon

Belle robe rubis aux légers reflets tuilés. Un nez épicé qui révèle des notes d'épices douces comme la cannelle et la vanille. L'attaque en bouche laisse apparaître une belle sucrosité, des notes de fruits confiturés. Les tanins sont présents et enrobés.

Grenache, syrah et mourvèdre 12 mois en barriques

St Nazaire

75cl..45€ le verre 15cl..11€