



VINS À EMPORTER POUR VOS FÊTES

Nous vous avons sélectionné des vins qui accompagneront parfaitement votre repas :

Les champagnes :

- Champagne AOP, Comte de la Muse (75cl) - 27,00€
- Champagne AOP Ambre de Solemme - Blanc de Blancs Brut Nature 1er cru 100% Chardonnay - Zéro dosage - (Bio) (75cl) - 59,30€

Les vins blancs :

- Sancerre AOP, Domaine du Nozay « La Marâtre » (Bio) (75cl) - 2020 - 19,80€
- Côte de Bourg AOP, Château Grand Launay (Biodynamie) (75cl) - 2020 - 17,90€
- Meursault AOP, Les Corbins, Domaine Bitouzet Prieur (75cl) - 2018 - 47,90€
- IGP du Pays de l'Hérault, Domaine des terrasses d'Elise (75cl) - 2018 - 27,10€
- Vendange d'Automne by Beynat, Saussignac (Moelleux) (75cl) - 2018 - 19,70€

Les vins rouges :

- VDF Abouriou, Vallée de la Loire, Domaine Topaze (75cl) - 16,10€
- Margaux AOP, Grand Cru Classé, Château Giscours (75cl) - 2017 - 88,80€
- VDP du Gard, Un coin sur Terre, Sensation, Nature (Bio) (75cl) - 2018 - 23,70€
- Vin d'Ô : Corbière AOP, Château Cascadais (75cl) - 2014 - 59,10€ (Stock limité)

Les magnums :

- Bordeaux AOP, Château Pascaud (150cl) - 2014 - 27,60€
- Fronsac AOP, Château de Carles, (150cl) - 2016 - 59,90€

**Pour toutes informations et réservations, nous contacter au
02 33 50 31 94, sur notre site, ou via Facebook.**