



**SHOPPING TIME**



**BULLES**

**Château La Violette, Crémant de Savoie**

Un crémant très rafraichissant idéal à l'apéritif ou sur un bon dessert. 9,24€

**Saintchagny, Catharsis Brut rosé, Crémant de Bourgogne**

Cette cuvée à la robe brillante et saumonée est un véritable recueil d'arômes gourmands de fruits rouges (fraises, framboises) et de fraîcheur, à la finale acidulée sur des notes de groseilles. 9,90€

**De Chanceny, Bio Brut Rosé, Crémant de Loire**

La Cuvée Brut Rosé Bio est un 100% Cabernet Franc, riche d'un élevage de 12 mois minimum sur lattes apportant ainsi une finesse de bulle majestueuse. 12€

**Champagne Carpentier, Terre d'Émotion, Brut Vérité**

Des bulles fines, une robe jaune or pour un champagne minéral, complexe et élégant. 38€

**Chassenay d'Arcé, Pinot Blanc, Millésime 2012**

Une maison de champagne au travail toujours remarquable et une belle cuvée millésimée. 47€

**BLANCS**

**Château de la Jaubertie, Cuvée Tradition, Bergerac 2021**

Excellent rapport qualité prix pour ce Bergerac au bel équilibre, parfait à l'apéritif ou sur un poisson. 7,90€

**Aigaicia, La Cave de Lugny, Mâcon Chardonnay**

Un joli blanc mêlant fraîcheur, notes grillées, bergamote et agrumes confits. 10,90€

**Château BruleSecailles, Côte de Bourg, 2020**

Un nez floral et exotique, une belle fraîcheur et des notes toastées pour cet agréable Côtes de Bourg parfait sur un plateau de fruits de mer. 9,56€

**Cairanne, Domaine Brusset, Cuvée Les Travers, 2021**

Un joli cru des Côtes du Rhône et une agréable dégustation pour ce blanc de caractère à la fois sec, rond et fruité. 12€

**Vignerons de Saint MarcCantepedrix, Cuvée « Miracle », AOC Ventoux, 2019**

Une belle cuvée à la robe jaune brillante, un nez fruité et élégant aux arômes de fleurs blanches, de coing et de pêche de vigne accompagnées de notes miellées. 17,30 €





**Optimus de la Tour,  
Vin Orange du Château de Lastours**

Une belle découverte dans les Corbières pour ce 100% Roussane inspiré de la tradition géorgienne de macération. Une robe dorée, un nez floral sur le citron et une touche miel et amande fraîche. 18€

**Château de Sancerre,  
Cuvée du Connétable, Sancerre, 2018**

Un sublime Sancerre sur les fruits jaunes avec des notes de brioche, merveilleux sur un poisson noble ou un plateau de fromages. 24€

**Château de France, Pessac-Léognan, 2020**

Un Pessac-Léognan que l'on ne présente plus, aux arômes intenses et à la finale puissante. 25,90€

**Domaine Pichon,  
Cuvée Patience, Condrieu, 2018**

Le bonheur d'un excellent Condrieu avec toujours cette robe lumineuse, ce nez délicat et ce côté légèrement beurré typique des Condrieu. À déboucher pour une grande occasion. 32€ la demi-bouteille

## ROUGES

**Brouilly, Château de Pougelon,  
Clos Reisser, 2020**

Un rouge très aromatique, à la fois agréable et léger. 10€

**Domaine de Grangeneuve,  
Terre d'Épices, Grignan-les-Adhémar, 2019**

Un rouge rubis, intense sur les épices et les fruits noirs parfait sur de belles viandes grillées. 16€

**Domaine Bertrand Bergé,  
La Boulière, Fitou, 2019**

Un vin du Languedoc rond et ensoleillé, typique de l'appellation. 19€

**Domaine d'Homs, Chevalier, Cahors, 2016**

Un joli Cahors à déguster sur une viande rouge, un confit de canard ou un carré d'agneau. 17€

**Domaine Brusset, Cuvée Tradition  
Le Grand Montmirail, Gigondas, 2021**

Un Gigondas de caractère, riche et tannique mais doté d'un bel équilibre. A déguster sur une côte de bœuf ou un plateau de fromages. 19€

**Domaine Combier, Crozes-Hermitage, 2020**

Une cuvée qui ravira les amateurs de rouge puissant et de caractère. 23€

**Domaine Boisson,  
Cuvée « Les Sables », AOC Cairanne, 2017**

Un rouge délicat et aérien autour d'arômes complexes (orange sanguine, rose, pivoine, fraise des bois, épices douces). 25€

**AOC Gigondas,  
Domaine de Piéblanc, Cuvée « Pallièrouda », 2019**

Des notes de torréfaction rappelant le moka, une bouche veloutée rappelant la confiture de fraise et le réglisse, une finale soyeuse, longue et élégante. 30 €

