

Carte des Grands Vins au Verre

Offrez-vous aujourd'hui une dégustation parfaite de vin au verre grâce à la D-Vine. Votre verre de vin de 10 cl vous est servi dans les conditions parfaites : température idéale et aération correspondant à 3 heures de carafage.

SCANNEZ-MOI POUR
VOIR LA CARTE DES
VINS SUR VOTRE
MOBILE.



| | | | |
|--|---------|--|---------|
| ● AOC Bourgogne Chardonnay 2019 AR Maison André Goichot | 8.00 € | ● AOP Crozes Hermitage 2022 AB Cuvée L, Domaine Combier | 11.00 € |
| ● AOC Pouilly-Fumé 2022 AR Domaine des Mariniers, Joseph Mellot | 11.00 € | ● AOP Saint-Emilion Grand Cru 2018 AB Château de Béchaud | 12.00 € |
| ● AOP Chablis 2021 AB Vieilles Vignes 1946, Domaine Jean-Marc Brocard | 13.00 € | ● AOP Pic-Saint-Loup 2018 AB Les Nobles Pierres, Château de Lascaux | 12.00 € |
| ● AOP Jurançon 2021 AR Domaine Cauhapé, Symphonie de Novembre | 14.00 € | ● AOC Saint-Estèphe 2018 HVE3 Château Beau-Site | 14.00 € |
| ● AOC Saint-Véran En Faux 2020 CB Château de Beauregard - Joseph Burrier | 16.00 € | ● AOC Mercurey 2019 AR Domaine Goichot | 15.00 € |
| ● AOP Condrieu 2019 AT Amour de Dieu Domaine Jean-Luc Colombo | 19.00 € | ● AOC Châteauneuf-du-Pape 2020 AB Domaine de la Graveirette | 16.00 € |
| ● AOP Côtes-de-Provence 2020 AR Villa Vallombrosa, Cuvée Prunelle | 7.00 € | ● AOP Margaux 2018 AB Château La Gurgue | 17.00 € |
| ● AOP Bourgogne 2020 AR Domaine Camu Frères | 8.00 € | ● AOP Saint-Joseph 2020 AR Les Sérines, Domaine Yves Cuilleron | 18.00 € |

● Blanc sec ● Blanc moelleux ● Blanc sec tendre
● Rosé ● Rouge souple ● Rouge corsé
● Rouge charnu

AR Agriculture raisonnée
CB Conversion Bio
HVE3 Haute Valeur Envi. Niv. 3

AB Agriculture Biologique
AT Agriculture traditionnelle