

Les Vins Rouges :

* AOC Coteaux-Champenois Rouge	75 cl
▪ Domaine Henri Giraud, Aÿ	210€
<i>2016 « Cuvée des froides Terres » Aÿ Grand Cru Pinot Noir</i>	
* AOC Jura / Savoie	75 cl
▪ Domaine Giachino, Chapareillan AB bio	
<i>2021 Mondeuse "Black Giack" Savoie</i>	
▪ Domaine Fumey Châtelain, Arbois	
- 2021, Arbois « No Sin Tou Tsefs »	48€
- 2022, Arbois « Aux Mélinaux »	51€
- 2022, Arbois « Brouille Ménage »	51€
▪ Domaine Rolet, Arbois	
<i>2019, Trousseau</i>	
* AOC Vallée De La Loire :	75 cl
▪ Domaine Des Closiers, Parnay	
- 2021 Saumur Champigny « Les Closiers »	41€
- 2020 Saumur Champigny « Les Coudraies »	51€
- 2021 Saumur Champigny « Expression »	37€
▪ Domaine Saint Vincent, Pierre Adrien Vade	
- 2020 Saumur Champigny « Les Chataigners »	49€
▪ Domaine Antoine Sanzay,	
- 2020 Saumur Champigny « Les Poyeux »	49€
- 2022 Saumur Champigny « La Paternelle »	34€
▪ Domaine Gauthier Pierre et Rodolphe AB bio	39€
<i>- 2021 Bourgueil « Jour de Soif »</i>	
▪ Michel Chevré, Clos de l'écotard	51€
<i>2022, Saumur « Clos de l'écotard »</i>	
▪ Domaine Prieuré la Chaume, IGP Vendée AB bio	47€
<i>2020 « Bel Canto » 100% Merlot</i>	

▪ Fournier Père et Fils,	
- 2023, MMM Pinot Noir	25€
- 2023, Sancerre Belles-Vignes	38€
▪ La Grande Tiphaine, Amboise	36€
<i>2023 AOC Tourraine, Ad Libitum</i>	
▪ Domaine Lamé, Delisle Boucard	29€
<i>2022, Bourgueil « Cuvée Déchainée »</i>	
▪ Guillaume Sorbe,	60€
<i>2020, Odyssée Pinot Noir</i>	
* AOC Bordeaux :	75 cl
▪ Domaine Elian Da Ros	
- 2016 « Clos Baquey »	59€
* AOC Rhône et AOC Provence :	75 cl
▪ Maison Tardieu Laurent, Famille Tardieu, AB bio	
<i>2020 Châteauneuf du Pape</i>	61€
▪ Maison Clusel- Roch, AB bio	
- 2019 Coteaux du Lyonnais « Galet »	35€
- 2022 Traboules AOP Coteaux du Lyonnais	26€
▪ Domaine Julien Pilon	130€
<i>Magnum 2018 Saint-Joseph « Rue des Poissoniers Paris 18 »</i>	
▪ Domaine de la Janasse, Aimé Sabon, Courthézon	57€
<i>2017 Côtes du Rhône « les Garrigues »</i>	
▪ Domaine Gérard-Ludovic Courbis	65€
<i>2020 Cornas</i>	
▪ Château Vignelaure	
- 2014 Château Vignelaure, Coteaux d'Aix en Provence	49€
- Magnum 2011 Château Vignelaure, Coteau d'Aix en Provence	105€
▪ Domaine Saint Préfert	170€
<i>Magnum 2016 Châteauneuf du pape classique</i>	

▪ Domaine Charvin	190€
<i>Magnum 2015, Châteauneuf du pape</i>	
▪ Domaine Monnier Perreol,	145€
<i>Magnum 2014, Saint-Joseph « Chatelet »</i>	
▪ Domaine De Terrebrune, Ollioules, AB bio	
- 2011 Bandol	85€
- 2009 Bandol	95€
- 2019 Bandol	43€
▪ Domaine Louis Cheze	
- 2022, Syrahvissante	28€
- 2023, 50/50 Merlot, Syrah	25€
- 2020, Saint-Joseph, Les Anges	70€
▪ Domaine Christelle Betton	28€
<i>2023, Vin de France Syrah</i>	
▪ Château de Nages, AB bio	25€
<i>Cuvée Liberty</i>	
▪ Domaine Pierre Amadiou	
- 2022 AOC Gigondas, « Romane Machotte »	42€
- 2022 AOC Saint-Joseph, « Les capelets »	48€
- 2022 AOC Vacqueyras, « La grangelière »	38€
- 2022 AOC Côtes du Rhône, « Roule Pierre »	25€
▪ Famille Isabelle Ferrando	
- 2023, AOC Côtes du Rhône Beatis Ille	42€
- 2023, Magnum AOC Cotes du Rhones Beatis Ille	87€
▪ Domaine Pierre Jean Villa	72€
<i>2022 AOC Saint-Joseph, Préface</i>	
▪ Clos de L'Ours, Cotignac	44€
<i>Cuvée L'agachon, Carignan Cinsault</i>	
▪ Luc Bauder, Vauvert	
<i>2022 La Bergerie, IGP Pays d'oc</i>	22€
▪ Le Clos des Centenaires	
- 2022 Grenache Vieilles Vignes, Costières de Nîmes	46€
- 2022 Cinsault Vieilles Vignes, Costières de Nîmes	38€
- 2021 L'Art IGP Pays d'oc	59€
- 2022 Mélodie en sous sol, IGP Pays d'oc	36€

- 2021 La Mourvache, Costière de Nîmes	36€
▪ Laurent Combier, 2021, <i>Saint Joseph Cap Nord</i>	54€
▪ Domaine de la Baroche, 2020, <i>Châteauneuf du Pape Liberty</i>	120€
▪ Laurent Habrard, 2021, <i>Crozes Hermitage</i>	42€
▪ Alain Voge, 2020, <i>Cornas « Les Chailles »</i>	64€
▪ Julien Pilon, 2023, <i>De l'autre Rive</i>	32€
▪ Bruno Lafon & François Chamboisier, 2021, <i>Rive droite Rive gauche</i>	25€

Les Vins d'Emmanuel Reynaud sont disponibles sur demandes...

* AOC Bourgogne - AOC Beaujolais :	75 cl
▪ Domaine Taupenot-Merme 2020/2021 <i>Saint Romain</i>	56€
▪ Domaine Clos Sauvage - 2022, <i>Beaujolais « Fauve »</i>	38€
- 2022, <i>Magnum « Fauve »</i>	71€
▪ Domaine Mortet Arnaud - Denis 2019 <i>Gevrey-Chambertin Cuvée de très Vieilles Vignes</i>	140€
▪ Domaine Terres dorées, Jean Paul Brun 2021, <i>Beaujolais « l'Ancien »</i>	38€
▪ Domaine Armand Heitz, Chassagne 2019 <i>Pommard 1 er Cru « Les Pezerolles »</i>	115€
▪ Jean Fery AB bio 2019 <i>Côtes de nuits villages « Clos De Magny »</i>	54€
▪ Domaine Justin Dutraive 2021, <i>Beaujolais « Plan B » Gamay de dégustation</i>	43€

▪ Domaine David Duband	
- 2021 Magnum Côtes de Nuits Villages	125€
- 2021 AOC Hautes-Côtes de Nuits « Louis Auguste »	53€
- 2022 AOC Bourgognes	45€
- 2021 AOC Côtes-de-Nuits Village	62€
- 2021, Gevrey Chambertin	100€
▪ Domaine Drouhin Laroze	120€
<i>2018 Gevrey Chambertin Dix Climats</i>	
▪ Domaine Bret Brothers, La souffrandière AB bio	51€
<i>2021, Saint-Amour Climat « Côte de Besset » Cuvée Zen</i>	
▪ Domaine des Béroles, Saint Pourcain Vin de France AB bio	
<i>2022 « Mille-pattes » Gamay</i>	38€
▪ Domaine Henri Rebourseau	
- 2018 Gevrey Chambertin Village	85€
- 2018 Clos de Vougeot Grand Cru	240€
▪ Château Thivin	
- 2021, Côtes de Brouilly Les 7 Vignes	35€
- 2022, Côtes de Brouilly Les Griottes de Brulhié	39€
▪ Domaine Cornu	
<i>2022 AOP Hautes Côtes de Beaune</i>	38€
▪ Croix Saint-Jacques	36€
<i>2019 AOP Bourgogne, Pinot noir</i>	
▪ Boris Champy, Nantoux	36€
<i>AOC Bourgogne, Petit Aigle</i>	
▪ Philippe Livera, Gevrey-Chambertin	245€
<i>2016, Fixin Mag</i>	
▪ Bret-Brothers, AB bio	
- XXII, Men in bret, VDF Cuvée Zen	33€
- 2022, Le Glou des Bret « Beaujolais Lantignié »	37€
* AOC Corse :	75 cl
▪ Domaine Sant'Armettu, Gilles Seroin, Propriano	86€
<i>2022, Magnum</i>	

* AOC Languedoc-Rousillon - AOC Sud-Ouest :	75 cl
▪ Clos Aghuilem Terrasses du Larzac	
- 2021, « Rouge d'Adé » IGP	24€
- 2021, Pur Carignan 1959 IGP	39€
- 2021, Kiara Terrasses du Larzac	41€
▪ Mas Del Perié Fabien Jouves, AB bio	
- 2019 Tu Vin Plus Aux Soirées	33€
- 2021 Cahors "les Escures", Malbec	36€
- 2020 Cahors "Amphores" Malbec	57€
- 2021 "YFMW"	33€
▪ Domaine Danjou Banessy, AB bio	
- 2021 « Roboul » Terrasses de l'Agly, Côtes Catalanes	35€
- 2021 « Les Myrs » Terrasses de l'Agly, Côtes Catalanes	70€
▪ Domaine La Colombière, Philippe et Diane Cauvin AB bio	
<i>Magnum 2019 « Les Frontons Flingueurs »</i>	58€
▪ Domaine Aubert et Mathieu, Grapes and Co, Carcassonne	
- 2019 Côtes du Roussillon Villages « Caramany »	36€
- 2020 Corbières « Pablo Maria »	38€
▪ Domaine Gayda, AB bio	
- 2020 IGP Pays d'Oc « Figure Libre » Cabernet Franc	33€
- 2013 Minervois la Livinière « Villa mon Rêve »	77€
- 2020 IGP Pays d'Oc, Chemin de Moscou	52€
▪ Domaine Le Mas Lou, Conversion, AB bio	33€
<i>2020 Faugères « Aksou »</i>	
▪ Domaine de Saint Cels	
- 2023 Vin de France Baptiste & Léon	22€
- 2018 AOC Saint-Chinian « Milles Étoiles »	36€
▪ Georges Vigouroux,	25€
<i>2022, Cahors, Le Petit Jammes</i>	