

Les Vins Rouges :

- * AOC Coteaux-Champenois Rouge** 75 cl
- **Domaine Henri Giraud, Aÿ** 210€
2016 « Cuvée des froides Terres » Aÿ Grand Cru Pinot Noir
- * AOC Jura / Savoie** 75 cl
- **Domaine Giachino, Chapareillan AB bio**
2021 Mondeuse "Black Giack" Savoie 38€
 - **Domaine des Carlines, Menetru le Vignoble**
2021 Côtes du Jura "Poulsard" 38€
 - **Domaine Fumey Châtelain, Arbois**
2021, Arbois « No Sin Tou Tsefs » 48€
 - **Domaine Rolet, Arbois**
2019, Trousseau 44€
- * AOC Vallée De La Loire :** 75 cl
- **Domaine Des Closiers, Parnay**
 - 2021 Saumur Champigny « Les Closiers » 41€
 - 2020 Saumur Champigny « Les Coudraies » 51€
 - **Domaine Gérard Boulay**
 - 2020 Sancerre « Cuvée Oriane » 58€
 - **Domaine Saint Vincent, Pierre Adrien Vade**
 - 2020 Saumur Champigny « Les Chataigners » 49€
 - **Domaine Antoine Sanzay,**
 - 2020 Saumur Champigny « Les Poyeux » 49€
 - 2021 Saumur Champigny « La Paternelle » 34€
 - **Domaine Gauthier Pierre et Rodolphe AB bio** 39€
 - 2021 Bourgueil « Jour de Soif »

▪ 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>	
* 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	
- 2020 Châteauneuf du Pape	61€
▪ Maison Clusel- Roch, AB bio	
- 2019 Coteaux du Lyonnais « Galet »	35€
- 2022 Traboules AOP Coteaux du Lyonnais	26€
▪ Domaine Julien Pilon	
- Magnum 2018 Saint-Joseph «Rue des Poissoniers Paris 18»	130€
▪ Domaine Combier Laurent AB bio	
- 2021 Crozes Hermitage « Clos des Grives »	63€
▪ Mas du Chêne, Costières de Nîmes, L.Vignal E.Delon	35€
<i>2018 « La Tache de Grenache »</i>	
▪ Domaine de la Janasse, Aimé Sabon, Courthézon	
- 2017 Côtes du Rhône « les Garrigues »	57€
▪ Domaine Gérard-Ludovic Courbis	

- 2020 Cornas	65€
▪ 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>	
▪ Château Trians, Famille Delhom	35€
<i>2015 Château Trians, Coteaux Varois en provence</i>	
▪ Domaine De Terrebrune, Ollioules, AB bio	
- 2011 Bandol	85€
- 2009 Bandol	95€
- 2019 Bandol	43€
▪ Domaine De Bresseyme	
- 2016 Côtes du Rhône	36€
▪ Domaine Louis Cheze	
- 2022, Syrahvissante	28€
- 2023, 50/50 Merlot, Syrah	25€
- 2020, Saint-Joseph, Les Anges	70€
▪ Domaine Christelle Betton	
- 2022, Crozes Hermitage	36€
- 2023, Vin de France Syrah	28€
▪ Château de Nages	
<i>Cuvée Liberty, AB bio</i>	25€
▪ 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€

- **Domaine Pierre jean Villa**
- 2022 AOC Saint-Joseph, Préface 72€

- **Clos de l'ours, Cotignac**
- Cuvée L'agachon, Carignan Cinsault 44€

- **Luc Baudet, Vauvert**
- 2021 Rive droite, Côtes du Rhône 22€
- 2022 La Bergerie, IGP Pays d'oc 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€

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

- * **AOC Bourgogne - AOC Beaujolais :** 75 cl
- **Domaine Emmanuel Rouget**
 - 2018 Vosne Romanée 450€
 - 2015 Nuits Saint Georges 350€

 - **Domaine Taupenot-Merme** 56€
 - 2020/2021 Saint Romain*

 - **Domaine Clos Sauvage**
 - 2022, Beaujolais « Fauve » 38€

 - **Domaine Mortet Arnaud - Denis**
 - 2019 Gevrey-Chambertin Cuvée de très Vieilles Vignes 140€

 - **Domaine Terres dorées, Jean Paul Brun**
 - 2021, Beaujolais « l'Ancien »* 38€

▪ Domaine Thierry et Pascale Matrot	
- 2018 Auxey Duresses	51€
- 2020 Maranges« Vieilles Vignes »	55€
▪ Domaine Armand Heitz, Chassagne	
- 2019 Pommard 1 er Cru « Les Pezerolles »	115€
▪ Jean Fery AB bio	
- 2019 Côtes de nuits villages «Clos De Magny »	65€
▪ Domaine Justin Dutraive	43€
<i>2021, Beaujolais « Plan B » Gamay de dégustation</i>	
▪ Domaine David Duband, Chevannes	
- 2018 Nuits Saint Georges « Les Pruliers »	93€
- 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€
▪ Domaine Drouhin Laroze	
- 2018 Gevrey Chambertin Dix Climats	120€
- 2018 Bonne Marre, Grand Cru	340€
▪ Domaine Paul Janin	
- 2019 Moulin à Vent « Héritage », vendanges manuelles	54€
▪ Domaine Bret Brothers, La souffrandière AB bio	
<i>2021, Saint-Amour Climat « Côte de Besset » Cuvée Zen</i>	51€
▪ 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€
▪ Domaine Cornu	
- 2022 AOP Pernand-Vergeless	45€
- 2022 AOP Hautes Côtes de Beaune	38€
▪ Domaine Croix Saint-Jacques	
2019 AOP Bourgogne, Pinot noir	36€

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Boris Champy, Nantoux AOC Bourgogne, Petit Aigle 	38€
<p>* AOC Corse : 75 cl</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Domaine Sant'Armettu, Gilles Seroin, Propriano - 2022, Magnum 	86€
<p>* AOC Languedoc-Rousillon - AOC Sud-Ouest : 75 cl</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clos Aghuilem Terrasses du Larzac - 2021, « Rouge d'Adé » IGP 24€ - 2021, Pur Carignan 1959 IGP 39€ 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mas Del Perié Fabien Jouvès, AB bio - 2019 Tu Vin Plus Aux Soirées 33€ - 2021 Cahors "les Escures", Malbec 36€ - 2020 Cahors "Amphores" Malbec 57€ 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Domaine Danjou Banessy, AB bio - 2020 « Roboul » Terrasses de l'Agly, Côtes Catalanes 35€ - 2021 « Les Myrs » Terrasses de l'Agly, Côtes Catalanes 70€ 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Domaine La Colombière, Philippe et Diane Cauvin AB bio - Magnum 2019 « Les Frontons Flingueurs » 58€ 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Domaine Aubert et Mathieu, Grapes and Co, Carcassonne - 2019 Côtes du Roussillon Villages « Caramany » 36€ - 2020 Corbières « Pablo Maria » 38€ 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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**
- 2020 Faugères « Aksou » 33€

▪ **Domaine de Saint Cels**
- 2023 Saint Chinian, Vin de France Baptiste & Léon 22€
- 2018 AOC Saint-Chinian « Milles Étoiles » 36€

* Italie :

▪ **Daviddi Azienda Casale, Toscane**
- 2022, DOC Rosso di Montepulciano 31€

▪ **Campi Deantera, Les Pouilles**
- 2022, Negroamaro IGT Salento 29€

▪ **Béatrice Gaudio, Monferrato**
- 2021 DOCG Barbera del Monferrato Superi 39€

* Espagne :

▪ **Bodegas Frontonio, Zaragoza**
- 2022, Botijo Rojo IGP Valdejalón 34€

* Portugal :

▪ **Quinta do Crasto, Douro**
- 2021, Altitude 430 DOC Douro 44€

* Argentine :

▪ **Bodega Renacer, Mendoza**
- 2023 Punto Final Clasico IG Mendoza 32€