



## LES VINS

*Rosé Roumery Château Des Ferrages* 30 v. 6  
Sol ; AOP Côtes de Provence Cépages ; Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle et Clairette. Au nez ; frais et fruité avec des arômes de pamplemousse, pêche et fraise. En bouche ; équilibré et rond.

*Blanc Luberon La Ciboise* 30 v. 6  
Sol ; Caillouteux d'éboulis sur argiles sableuses Cépages ; Grenache blanc, Vermentino, Viognier et Roussanne. Au nez ; arômes de fleurs blanches, pêche et fruits exotiques. En bouche ; riche et équilibré avec beaucoup de volume, une finale acidulée et saline.

*Blanc Adunatio côtes du Rhone* 35 v. 7  
Sol ; Argilo calcaire composé de terrasses villafranchiennes. Cépages ; Grenache blanc, Viognier et Roussanne. Au nez ; arômes fruités, pêche blanche et abricot. En bouche ; ample, équilibrée et attaque élégante. Note de fruits à chair blanche.

*Rouge Adunatio* 30 v. 6  
Sol ; Argilo calcaire composé de terrasses villafranchiennes. Cépages ; Grenache et Syrah Au nez ; arômes de fruits rouges. En bouche ; vin ample, gras, élégant et fruité.

*Rouge Côtes de Brouilly Trenel* 35 v. 7  
Sol ; Granit et schistes très durs de couleur vert bleu Cépages ; Gamay Au nez ; arômes fruités de framboise, myrtille et prune. Note de poivre vert. En bouche ; fruitée et épicée, tanins fins. Finale en souplesse.

*Rouge Crozes Hermitage Petite Ruche* 40 v. 8  
Sol ; Alluvions anciennes, graviers et cailloux Cépages ; Syrah Au nez ; cassis et framboise En bouche ; fraîche et ronde, finale de fruits, finesse.

*Rouge Saint-Joseph Deschants* 45  
Sol ; Granitique légèrement acide. Au nez ; floral, il évolue vers le réglisse et les épices En bouche ; attaque souple avec dominance de fruits rouges, finale longue marquée par les épices

## LE CHAMPAGNE

*Brut Grande Tradition par la Maison Besserat De Bellefon* 70 c.12  
Belle finesse, arôme agrumes et fruits blancs Assemblage ; Chardonnay, Pinot noir et Pinot Meunier Degré ;  
13