

VIN DOUX NATUREL – AOP BANYULS ET MUSCAT DE RIVESALTES	De 1 à 12 bouteilles	> à 12 bouteilles
<u>Banyuls Blanc « Maguy » 2019</u> Issu du meilleur de nos Grenaches blancs, élevé en barriques neuves, il offre une éblouissante palette aromatique : miel, amandes, orange confite. Apéritif, foie gras, frangipane...	19,00€	18,00€
<u>Banyuls Rosé « Eléore » 2020</u> Les 3 Grenaches se mêlent pour donner un vin tout en fruits (fraise, grenadine) et en fraîcheur. À déguster très frais à l'apéritif ou sur des sorbets aux fruits.	16,00€	15,00€
<u>Banyuls Ambré « Cuvée du Soleil » 2015</u> – Uniquement en bouteille de 50cl Vin rare et concentré, élevé 3 ans en bonbonnes de verre sur notre balcon. Notes de noix, de raisin de Corinthe et de caramel : à réserver pour les fins de repas.	25,00€	24,00€
<u>Banyuls Rimage « Mademoiselle O » 2020</u> Une belle robe violine et une explosion de fruits rouges, cerise et épices, ce Banyuls est à déguster frais dans sa jeunesse ou à oublier dans vos caves. Apéritif, tome de brebis, desserts aux fruits rouges et noirs.	17,00€	16,00€
<u>Banyuls Traditionnel « Joseph-Géraud » 2014</u> Élevé en vieux foudres de chêne pendant 7 ans, c'est le Banyuls traditionnel. Arômes de noix, café, cacao : excellent sur du chocolat, mais aussi les fromages bleus et déglacage.	20,00€	19,00€
<u>Banyuls « Cuvée Méditerranée » 2015</u> Élevage de 5 ans en barriques pour ce Banyuls aux arômes intenses de pruneaux et de figes. Belle puissance et rondeur qui s'accordera bien sur des desserts chocolatés, fromages bleus, desserts aux figes...	21,00€	20,00€
<u>Banyuls Hors d'Age</u> Assemblage de vieux fûts entre 15 et 20 ans, ce vin d'exception, dégage des arômes intenses de torrifications (noix, café, cacao, cigare) et une oxydation prononcée. À réserver pour les fins de repas. <i>1 Étoile au Guide Hachette</i>	36,00€	35,00€
<u>Banyuls « Flagrant Désir » 2010</u> Banyuls moderne avec un équilibre sec. Une Syrah magnifique alliée au Grenache, ce Banyuls ouvre de nouvelles expériences gustatives, une rencontre d'arômes de liqueur de cerise, de tabac, de cacao, d'épices et de vanille.	36,00€	35,00€
<u>Muscat de Rivesaltes 2020</u> Vin aromatique et gourmand sur des notes d'agrumes et de fruits exotiques. Idéal à l'apéritif ou sur des salades de fruits exotiques et tartes aux fruits.	12,00€	11,00€
VIN – AOP COLLIOURE		
<u>Collioure Blanc « L'Écume » 2020</u> Grenache gris, Vermentino et Marsanne vinifiés et élevés en barriques pendant 10 mois, vin ample avec une belle longueur aux arômes intenses, avec une grande minéralité. Poissons, fromages type Beaufort et viandes blanches, plus tard.	18,00€	17,00€
<u>Collioure « Le Rosé de mon Père » 2020</u> Grenache Noir, Syrah et Mourvèdre en pressurage direct. Arômes de fraise et de framboises mûres, gras, ample et minéral en bouche. Rosé de gastronomie, grillades, poissons de roches et légumes confits. <i>Uniquement sur commande pour ce Salon de Lyon</i>	12,00€	11,00€
<u>Collioure Rouge « Sine Nomine » 2019</u> Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre et vieux Carignan composent ce vin puissant et élégant où les fruits rouges côtoient les épices. Plats méditerranéens, poissons bleus, fromages et viandes rouges. <i>1 Étoile au Guide Hachette</i>	15,00€	14,00€
<u>Collioure Rouge « Le Moulin de la Cortine » 2018</u> Travail en sélection parcellaire sur des Syrah d'altitude. Arômes de fruits noirs concentrés, d'épices, de muscade et de réglisse. Agneau, canard, côte de bœuf, fromages... <i>1 Étoile au Guide Hachette + élu Rouge Ambassadeur du Roussillon</i>	18,00€	17,00€
<u>Collioure Rouge « Trousse Chemise » 2018</u> Mourvèdre majoritairement, vinifié et élevé 24 mois en barriques. Petite cuvée atypique tout en puissance et intensité aux tanins feutrés. Arômes de cerises kirschées, d'épices et de tabac. Pour les plats en sauces comme un tajine d'agneau figes-pruneaux ou un civet.	27,00€	26,00€