

  
**La carte de nos vins**

## Nos vins rouges

### *Bois-Moi 2008 AOC Coteaux du Languedoc*

Carignan, Cinsault, Syrah, Grenache.

Un vin fruité et léger, à l'agréable fraîcheur pour vos apéritifs entre amis, une terrine, un lapin aux herbes, un filet mignon à la sauge ou même un poisson.

A boire légèrement frais.

### *Abracadabra 2008 Rouge AOC Pic Saint Loup*

Associant syrah, grenache et carignan, vin ample et velouté, rempli de fruits mûrs et d'épices. Il accompagnera une pièce de viande, un gibier ou un fromage.

### *Saltimbanque 2006 Vin de Pays de l'Hérault Rouge - Pur Carignan*

Cette cuvée originale provient de nos vieilles vignes de Carignan noir. Grand cépage méditerranéen, il offre fraîcheur et fruité au vin. C'est un vin gourmand aux arômes de mûres et de garrigue. Il mettra en valeur un pavé de bœuf saisi au grill avec un tour de moulin à poivre, un lapin moutarde ou un magret de canard.

### *L'Exubérant 2007 AOC Grés de Montpellier*

Grenache, Syrah, Carignan

Un vin de terroir, aux arômes de cerise confite, chocolat, épices et agrumes.

Jolie cuvée expressive pour accompagner une cuisine aux agrumes, un magret de canard ou un poulet aux olives.

### *Utopie 3 (2007) Vin de Pays de l'Hérault.*

Le choix de la liberté pour cette nouvelle cuvée Utopie. Cette fois-ci nous avons associé 4 cépages (cabernet, syrah, grenache, carignan) à part égale, sur le très beau millésime 2007.

Un vin complexe et agréable, fruit mur et épices.

Ce vin aromatique accompagnera une cuisine odorante, des charcuteries tièdes, de l'agneau ou même un thon mariné.

### *Gueule de Loup 2007 Rouge AOC Pic Saint Loup*

C'est notre vin le plus extrême, presque que de la syrah et une pointe de grenache. Elevé en barriques de plusieurs vins. Malgré sa puissance il garde beaucoup de fraîcheur. Il agrémente une cuisine gastronomique, des viandes épicées ou un fromage puissant.

## Notre vin blanc

### *Abracadabra 2008 Blanc AOC Coteaux du Languedoc*

Associant vermentino, marsanne, roussane, grenache et viognier, floral et fruité (pêche, agrumes, litchi) d'une belle fraîcheur. Il accompagnera un poisson, une volaille à la crème ou un fromage.

## Notre vin rosé

### *Abracadabra 2008 Rosé AOC Pic Saint Loup*

Syrah, grenache, cinsault.

C'est un rosé vineux, d'agrumes et de fleurs, avec une finale longue agréablement fraîche. Il se dégustera en apéritif, avec des plats exotiques ou des viandes grillées.