

## La carte de nos vins

### Nos vins rouges

#### ***Bois-Moi 2010 AOC Coteaux du Languedoc – 6.00€***

Carignan, 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.

#### ***Saltimbanque 2010 Vin de France - Pur Carignan – 7.00€***

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.

#### ***Abracadabra 2010 AOC Pic Saint Loup – 7.80€***

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

#### ***L'Exubérant 2009 AOC Grés de Montpellier – 10.00€***

Grenache, Syrah, carignan

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

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

#### ***Utopie 4 Vin de France – 14.00 €***

Le choix de la liberté pour associer plusieurs cépages à parts égales (cabernet, syrah, grenache, carignan, cinsault).

Un vin complexe et agréable, fruité et épicé (pruneau, quetsche, cacao, vanille)

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

#### ***Gueule de Loup (2009) AOC Pic Saint Loup – 16.00 €***

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 agrémentera une cuisine gastronomique ou des viandes épicées.

### Notre vin blanc

#### ***Abracadabra (2010) AOC Coteaux du Languedoc – 7.80€***

Associant marsanne et grenache, la magie du Languedoc nous offre un vin fruité (pêche, agrumes, litchi) d'une grande fraîcheur. Il accompagnera un poisson, une volaille à la crème ou un fromage.

### Notre vin rosé

#### ***Abracadabra (2010) AOC Pic Saint Loup – 6,70€***

Syrah, grenache, cinsault.

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

### BIB Vin de Pays des Collines de la Moure 2010 : 5 litres / 10 litres

**Rouge : 12,00€ / 21,00€ - Rosé : 13,00€ / 23,00 € Blanc : 14,00€ / 25,00€**