

CARTE DES VINS
2025-2026

O²pointus
Restaurant du CNTL

CARTE DES VINS

VINS ROUGES

75 CL

PROVENCE ET CORSE

LUBERON

Amountanage – Marrenon

AOP MILL 2023 puis 2024 (réservé aux membres du Club)
AOP MILL 2023 puis 2024 (non-membres)

15€
28€

Cuvée ORCA – Marrenon – Cuvée « Vieilles vignes »

Très bien construit et Equilibré

AOP MILL 2023

42€

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

VILLA BAULIEU – CUVÉE BASALTE

DOMAINE NICHE DANS LE CRATERE D'UN VOLCAN A 400 M D'ALTITUDE
Une très jolie découverte

AOP MILL 2019

42€

CORSE AJACCIO

DOMAINE COMTE DE PERALDI

VIN LABELLISE BIO – CEPAGE Sciaccarello 60%, Nielluccio 30%, Carignan et Cinsault 10%
AOP MILL 2023

54€

PALETTE

CHATEAU SIMONE – FAMILLE ROUGIER – "LES GRANDS CARMES"

VDP – MILL 2023

65€

CARTE DES VINS

VINS ROUGES

75 CL

VALÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE

Domaine PIAUGIER – Cuvée La Grange de Piaugier
AOP MILL 2023

36€

Domaine PIAUGIER – SABLET – CUVEE TENEBI

Un vin rouge idéal pour vos poissons
AOP MILL 2022 puis 2023

48€

CROZES HERMITAGE

DOMAINE ALAIN GRAILLOT

La renommée de MR GRAILLOT n'est plus à faire,
un Crozes hermitage structuré aux tanins denses et vifs
AOP MILL 2023

68€

LANGUEDOC

Minervois – Domaine Chabbert – Très jolie découverte cette année
“Lo paire” – La croix de St-Jean

AOP MILL 2020

49€

BORDELAIS

SAINT-ESTEPHE

Château PHELAN SEGUR – Cuvée “Franck Phélan”
Maitre de Chai : Fabrice Bacquery
AOP MILL 2020 puis 2023

92€

SAINT-ÉMILLION GRAND CRU

Château Louvie
AOP MILL 2022

96€

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

75 CL

PROVENCE ET CORSE

LUBERON

Amountanage – Marrenon

AOP MILL 2024 (réservé aux membres du Club)
AOP MILL 2024 (non-membres)

15€
28€

COTES DE PROVENCE

CHATEAU DE LA BEGUDE

Cépages Rolle-Vermantino (74%), Ugni-Blanc (26%)
Niché au Pied de la Ste Victoire, un partenaire idéal sur le poisson grillé
AOP MILL 2023 puis 2024

39€

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

“ROSE BLOOD” – CHÂTEAU D'ESTOUBLON

BIO
AOP MILL 2023 puis 2024

42€

CORSE AJACCCIO

DOMAINE COMTE DE PERALDI

VIN LABELLISE BIO
AOP MILL 2024

56€

BELLET

CHATEAU BELLET

Cépages 84 % ROLLE / 16 % CHARDONNAY
Niché sur les hauteurs de NICE, le vin de BELLET est un incontournable
des Gastronomes - A découvrir Sans Modération
AOP MILL 2023

62€

PALETTE

CHATEAU SIMONE – FAMILLE ROUGIER – "LES GRANDS CARMES"

VDP – MILL 2023 puis 2024

65€

CASSIS

DOMAINE DU BAGNOL- CUVÉE MARQUIS DE FESQUES

Le très haut de l'affiche du domaine de Bagnol
Élevage sous bois - Vieilles vignes
AOP MILL 2022

79€

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

75 CL

RHONE

COTES DU RHONE

Domaine PIAUGIER - SABLET - Cuvée La Grange de Piaugier

Une très belle expérience gustative - Vin Bio

AOP MILL 2023

46€

CROZES HERMITAGE

DOMAINE ALAIN GRAILLOT - VIN BIO

Vin rare avec une intensité aromatique subtile, des arômes d'amandes et fleurs blanches, de fruits blancs et avec une pointe d'agrumes

AOP MILL 2023

68€

CHATEAUNEUF DU PAPE - DOMAINE BEAURENARD - PAUL COULON & FILS

AOP MILL 2023

98€

LANGUEDOC

CHARDONNAY CUVEE "SOUS LE BOIS"

Excellent 100% Chardonnay

VDF MILL 2023

40€

BOURGOGNE

MEURSAULT

Maison Louis Latour - Élevage 8 à 10 mois en Futs de chêne

AOP MILL 2024

142€

CHASSAGNE MONTRACHET

Maison Louis Latour - Élevage 8 à 10 mois en Futs de chêne

Un accord parfait sur le poisson grillé

AOP MILL 2024

162€

CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU

Domaine LATOUR - Élevage 18 mois en futs de chêne

Le plaisir sensoriel

AOP MILL 2020

298€

CARTE DES VINS

VINS ROSÉS

75 CL

PROVENCE

LUBERON

Amountanage – Marrenon

AOP MILL 2024 (réservé aux membres du Club)
AOP MILL 2024 (non-membres)

15€
28€

COTEAUX VAROIS

“ROSE BLOOD” – CHÂTEAU D’ESTOUBLON

BIO

AOP MILL 2024

42€

CARTE DES VINS

NOTRE SÉLECTION DE
VINS AU VERRE

12,5 CL

VINS BLANCS PROVENCE

LUBERON

Amountanage - Marrenon

6.50€

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE
"ROSE BLOOD" - CHÂTEAU D'ESTOUBLON

8.50€

LANGUEDOC

CHARDONNAY CUVEE "SOUS LE BOIS"

Excellent 100% Chardonnay

VDF MILL 2023

10.00€

VINS ROSÉS PROVENCE

LUBERON

Amountanage - Marrenon

6.50€

COTEAUX VAROIS
"ROSE BLOOD"
CHATEAU D'ESTOUBLON

8.50€

VINS ROUGES PROVENCE

LUBERON

Amountanage - Marrenon

6.50€

VENTOUX
Cuvée ORCA - Marrenon - Cuvée « Vieilles vignes »

10.00€

RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE - CUVÉE LA GRANGE DE PIAUGIER

9.00€

CHAMPAGNE

75 CL

CHAMPAGNE DU MOMENT

BRUT (réservé aux membres du Club)

40€

LOUIS MASSING

BRUT «Cuvée MINERALIS GRAND CRU»

79€

Champagne
DEUTZ
AY- FRANCE

La Maison DEUTZ

75 CL

DEUTZ BRUT CLASSIC

89€

AOP

Ce Brut Classic est marqué par l'acacia, les confiseries, la pomme reinette et le pain brioché.

La bouche est ample et soyeuse, avec un bel équilibre entre la minéralité du chardonnay, le fruité du pinot noir et la vinosité du pinot meunier.

DEUTZ ROSÉ

109€

AOP

Une cuvée délicate aux accents de fruits de l'été, avec de la cerise, de la mûre, des grenades et des groseilles.

La bouche est ronde, affirmée, acidulé, avec de la fraise et de la framboise.

DEUTZ « BLANC DE BLANCS »

149€

AOP MILLESIME 2018

La référence de la Maison Deutz ! Robe or pâle aux reflets argentés.

Bulles d'une finesse exceptionnelle.

Fleurs de tilleul, acacia, aubépine, mirabelle.

DEUTZ « AMOUR DE DEUTZ »

249€

AOP MILLESIME 2013

La palette aromatique est large pour ce mono-cépage, mûri principalement sous le soleil de la Côte des Blancs, révélant de arômes d'agrumes et de fruits blancs à chair goûteuse et mûre (cerises bigarreaux, zeste de mirabelle, et kumquats).

Le temps lui confère plus de suavité encore, sans jamais étouffer l'identité du cépage et la minéralité.