CARTE DES VINS 2025-2026



VINS ROUGES 75 CL. PROVENCE ET CORSE **LUBERON** Amountanage - Marrenon 15€ AOP MILL 2023 puis 2024 (réservé aux membres du Club) 28€ AOP MILL 2023 puis 2024 (non-membres) Cuvée ORCA - Marrenon - Cuvée « Vieilles vignes » Très bien construit et Equilibré 42€ AOP MILL 2023 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 42€ AOP MILL 2019 CORSE AJACCCIO **DOMAINE COMTE DE PERALDI** VIN LABELLISE BIO - CEPAGE Sciaccarello 60%, Nielluccio 30%, Carignan et Cinsault 10% 54€ AOP MILL 2023 **PALETTE** CHATEAU SIMONE - FAMILLE ROUGIER - "LES GRANDS CARMES" VDP - MILL 2023 65€

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€

VINS BLANCS	75 C
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-Vermentino (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€
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€

VINS BLANCS	75 CL
RHONE	
CÔTES DU RHÔNE 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€



VINS ROSÉS	75 CL
PROVENCE	
LUBERON Amountanage – Marrenon	150
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€

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

VINC DI ANCO	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€
CHATERO D ESTOUDEON	0.300
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€



La Maison DEUTZ

75 CL

149€

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.

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

DEUTZ « BLANC DE BLANCS »

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 st 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.

