

LES VINS DE L'ESTUAIRE PLAGE

Les vins aux verres 12cl :

- Blanc :
 - Domaine moulines, chardonnay VDP 4€
 - Mas Granier, les Marnes AOP Languedoc 6€
 - Uby n°4 (moelleux) côte de Gascogne 5€

- Rosé :
 - Domaine Figueirasse, IGP sables de Camargue 4€

- Rouge :
 - Château la clotte fontane, mathierou AOP Languedoc 4€
 - Ermitage du Pic St Loup, tour de pierre IGP pic st loup 8€

- Champagne :
 - Veuve Lanaud, brut 9€

Les bouteilles de vin 50cl

- Blanc, Domaine Moulines, Chardonnay IGP herault 12€
- Rosé, Domaine de Figueirasse, IGP sable de camargue 12€
- Rouge, Domaines Moulines, Merlot IGP herault 12€

Les blancs :

bouteille 50cl : bouteille 75cl :

- Domaine de moulines, chardonnay IGP 12€
 - cépage : chardonnay
 - vin particulièrement vif et d'une grande fraîcheur aromatique.
 - *Conseil de dégustation : apéritif, poisson, tapas*

- Domaine les yeuses, chardonnay 19€
 - vin harmonieux alliant puissances et volupté, note de fruits exotiques
 - *conseil de dégustation : apéritif, poissons et fruits de mer*

- Domaine clos de L'Amandaie, Chat Pitre 23€
 - Cépages : Vermentino, grenache blanc
 - *Chat c'est un bon blanc désaltérant !*
 - *Conseil de dégustation : apéritif, fruits de mer, tous les poissons ...*

- Domaine Félines Jourdan AOC picpoul de pinet 22€
 - Cépage : 100% picpoul
 - Arômes de fruits frais à la chair blanche et fruit exotique. Complexe, il exprime des notes d'agrumes, d'anis, de tilleul, de chèvrefeuille, d'acacia, et une légère minéralité. Agriculture biodynamique
 - *Conseil de dégustation : huitres évidemment, poissons grillés ou tout simplement à l'apéritif*

- Mas d'Espagnet freesia VDP Cevennes 23€
 - Cépage : viognier
 - teinte or clair, nez fin sur des notes d'acacia ou de verger en fleur. Minéral et fruité, agriculture biodynamique. Un viognier tout en finesse.
 - *Conseil de dégustation : poissons à la plancha, apéro, tartare de thon...*

- Mas Granier les Marnes coteaux du Languedoc 28€
 - Cépages : roussanne, grenache blanc, viognier
 - Très belle robe jaune clair avec des reflets verts. Nez aux arômes de fleur blanche. Très bel équilibre en bouche beaucoup de fraîcheur et de fruits, vin ample et soyeux.
 - *Conseil de dégustation : poissons en sauce, tartare de thon, solettes, fromage, tapas, desserts...*

- Uby, n°4 cote de Gascogne 25€
 - Cépages : petit et gros manseng
 - Nez d'ananas et de fruit de la passion, bouche fraîchement ronde et fraîche, vin moelleux.
 - *Conseil de dégustation : apéritif, dessert.*

- Domaine Bon augure, en terre étrangère IGP Hérault 30€
 - Cépages : chardonnay 100%
 - Fleurs blanches avec un bel équilibre rondeur-minéralité-fraicheur. Les vignes les plus hautes du Languedoc, élevage 12 mois en barrique.
 - *Conseil de dégustation : poissons à chair blanche, sardines, maquereaux , tartares, salades...*

- Ermitage du pic St Loup, saintes Agnès 35€
 - Cépages : clairette, roussanne, marsanne, grenache blanc et gris
 - Reflets jaune paille, nez de fruit sec, fleur blanche, pistache, ample avec un élevage en fut
 - Conseil de dégustation : poisson grillé, apéritif, salade d'été

- Domaine de la Renaissance, la guenaire, Bourgogne 39€
 - Cépages : chardonnay
 - Un vin très rond, note brioché
 - Conseil de dégustation : poisson gras, thon rouge, dessert

- Domaine Jamet, côtes du Rhône 45€
 - Cépages : Marsanne, viognier, roussane, grenache blanc
 - Ce vin offre fraîcheur, minéralité et plaisir immédiat
 - Conseil de dégustation : tartare de poissons, poissons grillés, sardines, fruits de mer

- Domaine le soula VDP côtes catalanes 52€
 - Cépages : sauvignon, grenache blanc, marsanne, roussanne, macabeu, malvisie
 - Vin racé d'une grande élégance, gras délicat et une bonne tension, fruits et fleurs blanches
 - Conseil de dégustation : poissons, apéritif, fromages...

- Domaine de la renaissance, Mercurey clos de touche 2018 55€
 - Cépage : chardonnay
 - Beau palais, minéralité et longueur en bouche
 - Conseil de dégustation : se marie très bien avec les poissons grillés, idéal à l'apéritif devant quelque tapas

- Domaine Hauvette, Dolia IGP Alpilles 60€
 - Cépages : roussane, marsanne, clairette
 - Vinifié et élevé dans des œufs en béton, entre truffe blanche et fenouil, orange confite et abricot, miel et amande, on voyage de bout en bout!
 - Conseil de dégustation : tapas, poisson en sauce, dessert...

- Roc d'Anglade VDP Gard 65€
 - Cépages : chenin, chardonnay
 - Fruits, fleurs et herbes aromatiques, rond, beurré, minéral et voluptueux. L'élégance à l'état pur ! Coup de cœur du barman !!
 - Conseil de dégustation : poissons et crustacés, un vin irrésistible !

- Domaines Peyre Rose, Oro millésime 2002 98€
 - Cépages : rolle, roussanne, viognier
 - Un blanc hors normes ! Intense et complexe, sur des arômes de fruits mûrs (cédrat confit, pomme), de fruits secs (noix, noisette), d'épices (poivre, réglisse), balsamiques (cire, miel) et des notes florales (gentiane), pointe oxydative.
 - Conseil de dégustation : dessert, poisson gras...

- Domaine Yves Gangloff, Condieu 98€
 - Cépage : viognier
 - Vin ample aux notes d'abricots secs et de fruits exotiques, à la minéralité extraordinaire
 - Conseil de dégustation : poissons plats, en sauces, fromages et desserts

- Domaine Didier Dagueneau, Silex, fumé de pouilly 200€
 - Cépage : sauvignon
 - Arômes de fruits fumés avec une longueur profonde et tendue.
 - Conseil de dégustation : poisson grillé, idéal sur un loup ou une dorade.

- Granges des pères VDP Hérault 220€
 - Cépages : roussanne, chardonnay, marsanne, gros manseng
 - nez très flatteur, évoquant les fleurs blanches et les agrumes, la bouche est fraîche, franche, bien tendue et soutenue par un beau gras. Le plus beau blanc du sud de la France, cuvée rare et convoitée que se disputent les amateurs et les collectionneurs !
 - Conseil de dégustation : une seule bouteille en cave, qui sera l'heureux élu ?

- Château Rayas, Châteauneuf du pape AOC millésime 2003 340€
 - Cépages : grenache, clairette
 - Beauté et élégance, parfaite harmonie entre force, acidité et structure, note légère de chèvrefeuille.
 - Conseil de dégustation : poisson grillé, poulpe à la plancha, tartare de thon rouge...

- **Domaine de Figueirasse gris de gris** 12€ 19€
 - Cépages : Grenache Gris, Noir et Blancs, Cinsault
 - Le vin type de l'appellation «Vin des Sables», robe saumonée, une grande finesse aromatique, souple et rond en bouche. L'unique rosé cultivé au Grau du roi ! Le coup de cœur du serveur !
 - Conseil de dégustation : tapas, salades ...

- **Domaine Bélambrée, les éphémères, AOC Coteaux d'Aix en Provence** 23€
 - Cépages : grenache, syrah, cinsault
 - Rosé expressif avec des tonalités florales et fruits rouges. Alliant à la fois le plaisir de l'apéritif, et de la table.
 - Conseil de dégustation : tapas, fruit de mer, apéritif... un vrai rosé de Provence !

- **Ermitage du Pic Saint Loup, pays d'oc** 25€
 - Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault
 - Robe lumineuse couleur pêche, nez de fruits exotiques (mangue et fruit de la passion) et d'agrumes (mandarine, pamplemousse). Attaque fraîche et onctueuse. Agriculture biodynamique
 - Conseil de dégustation : salades, poissons grillés, carpaccio de bœuf, tapas... laissez-vous tenter par un Pic Saint Loup face au Pic Saint Loup !

- **Roc d'Anglade VDP Gard** 39€
 - Cépages : mourvèdre, grenache, cinsault
 - Voilà un vin évident, comme nous les aimons tous. Ce vin est évident de beauté dans sa robe rose pâle aux reflets pastel. Evident de fruit, avec ses arômes de pêche de vigne, matinée de réglisse et de poivre. Evident de plaisir – celui qu'il vous procure – grâce à sa bouche souple, gourmande, à son fruit désaltérant qui coule tout seul dans votre gosier : simple comme un éclat de rire.
 - Conseil de dégustation : apéritif, salade, tapas...

- **Domaine Hauvette, Petra AOC Baux de Provence** 49€
 - Cinsault, syrah, grenache
 - Notes de fruits rouges, d'amande et de pâte de fruits. Une gourmandise à toute épreuve et une grande longueur en bouche. Un rosé de référence.
 - Conseil de dégustation : à l'apéritif, tapas, poisson...

Les rouges

- Domaine de Moulines, Merlot IGP herault bouteille 50cl 12€
 - Cépage : merlot
 - Rond, souple, équilibré et avec du caractère
 - Conseil de dégustation : viandes, salades ...

- Château la clotte Fontane, Mathierou AOP Languedoc 19€
 - Cépage : syrah, grenache
 - Profond, charnu, gourmand, sur des notes d'olive noire et de réglisse
 - Conseil de dégustation : tapas, apéritif, viandes

- Domaine Pelaquié, Galia, AOP côtes du Rhône 22€
 - Cépages : grenache, mourvèdre, syrah
 - Fruit noir confit, rond et charnu, le plein de soleil !!
 - Conseil de dégustation : viandes grillé, taureau, charcuterie

- Le Clos des fées, Modeste Côtes-du-Roussillon 25€
 - Cépages : grenache, syrah, cinsault
 - Nez puissant, fruits frais, rose fanée, groseille, tanins d'une finesse extrême. Modeste illustre bien le désir de revenir à certains fondamentaux du vin: étancher la soif avec des vins légers, fins, désaltérants, à faible degré.
 - Conseil de dégustation : carpaccio, salade, viandes, tapas et poissons grillées

- Domaine Barbe Caillette, cuvée tradition 2010, Costière de Nîmes 25€
 - Cépages : syrah, grenache, mourvèdre, carignan
 - Vin corsé, élevé en fut de chêne, aux arômes boisés et épicé
 - Conseil de dégustation : viandes racés, taureaux, porc fermier, roquefort et pélardon

- Ermitage du Pic Saint Loup, tour de pierre AOC Languedoc 29€
 - Cépages : syrah, grenache, mourvèdre, carignan
 - Nez de fruits rouges, pruneau, moka, épices, garrigues. Finale fraîche, un autre Pic Saint Loup à boire face au Pic Saint Loup !
 - Conseil de dégustation : brochette, viande de taureau

- Domaine Tardieu Ferrand, les galets, coteaux du Pont du Gard 30€
 - Cépages : syrah, grenache
 - Une once de finesse dans un flots de puissance, toute en élégance
 - Conseil de dégustation : viandes maturés, charcuterie, taureau

- Domaine Viret, Sylibre, Vin de France 2016
 - Cépages : vieilles vigne 100% syrah
 - 4 ans d'élevage en fut de chêne, très puissant, sur des arômes de fruits noir. Élever selon la méthode de cosmoculture, qui allient énergie cosmique, télurique et vibratoire.
 - Conseil de dégustation : viandes maturé, marqué

- Domaines de Gauby, calcinaires, côtes du Roussillon 39€
 - Cépages : syrah, mourvèdre, carignan
 - Pur, concentré, avec une évidence de fruit confondante, une finesse incroyable
 - Conseil de dégustation : entrecôte de taureau grillé

- Domaine de la garance, les arrières VDP herault 42€
 - Cépages : Carignan, syrah
 - Robe pourpre, nez puissant de cassis écrasé, de grillé et de réglisse, rondeur et souplesse
 - Conseil de dégustation : taureau et blonde de galice

- Domaine hauvette, Cornaline AOC Baux de Provence 48€
 - Cépages : grenache, syrah, cabernet sauvignon
 - riche, puissant, gourmand. Un vin bio sur des notes de fruits noirs, de chocolat et d'épices douces.
 - Conseil de dégustation : blonde de galice, black angus...

- Domaine de Gauby, vieilles vignes, côtes du Roussillon 64€
 - Cépages : grenache, carignan, mourvèdre, syrah
 - Note de genièvre, lilas, poivre et herbes sauvages, fruits sucrés. Energique et tendu. Une agriculture responsable sur des vignes centenaires, ce vin est une invitation au plaisir.
 - Conseil de dégustation : charcuterie, fromages, tapas, tartare de taureau.

- Domaine de la renaissance, Pommard, Les vaumuriens 89€
 - Cépage : pinot noir
 - Vin très délicat et d'une très belle finesse, son élégance et sa finesse nous transportent à chaque gorgée
 - Conseil de dégustation : viande délicate, thon rouge

- Domaine Gangloff, Côte-rôtie, Barbarine 95€
 - Cépages : syrah, viognier
 - Nez puissant et très expressif, rond et long en bouche. 20 mois de barrique
 - Conseil de dégustation : viande de taureau et Galice

- Grange des pères VDP Hérault 140€
 - Cépages : syrah, mourvèdre, cabernet sauvignon, crounise
 - Un tourbillon de sensations épicées, florales et fumées, harmonieuses, une très grande saveur sans lourdeur. Le rouge n°1 du Languedoc !
 - Conseil de dégustation : faites-vous plaisir !! Voilà ...

LES CHAMPAGNES :

Veuve Lannaud :	la coupe 9€	la bouteille	70€
Jacquesson 739 extra brut :			100€
Bollinger rosé :			119€
Ruinart blanc de blanc			150€