

## NOS VINS DU MOIS

---

### LE BLANC



#### Château de l'Hoste 2017 |

Bordeaux, Entre-deux-mers | France

Cépages : 40% Sauvignon blanc, 30% Sauvignon gris, 20% Sémillon, 10% Muscadelle  
Charnu, équilibré, un nez très expressif de fruits blancs et de notes d'agrumes. Un final très persistant aux notes de fruits mûrs. **Idéal pour accompagner les moules.**

1 dl. 6.00 La bouteille 75 cl. 44.00

---

### LE ROSÉ



#### Domaine Rimauresq 2017 |

Côtes de Provence | France

Cépages : 43% Grenache noir, 33% Cinsault, 9% Mourvèdre, 5% Syrah, 5% Tibouren, 5% Rolle

Ce rosé aux chatolements saumonés se distingue par le caractère floral et délicat de son olfaction que l'on perçoit dans une bouche souple et fraîche.

1 dl. 6.20 La bouteille 75 cl. 47.00

---

### LES ROUGES



#### Picus 2016 |

Azienda Agricola Simone Capecci | Marches, Italie

Cépage : 70% Montepulciano, 30% Sangiovese

Sa robe de couleur rouge intense accompagne un nez large d'une grande complicité aromatique. Des notes de cerise et de prune se mêlent aux notes épicées. Son goût est complet et les tannins harmonieux.

1 dl. 6.00 La bouteille 75 cl. 45.00



#### Prà, Rosso Ticino Merlot 2016 |

| Tessin, Suisse

Cépages : 100% Merlot

Fruité et frais, il possède des notes de baies rappelant la fraise et les bleuets. Grande harmonie et bonne intensité. Son goût est doux et fruité avec une bonne persistance.

1 dl. 6.40 La bouteille 75 cl. 48.00



#### Château La Fleur-Pourret 2011 |

Domaines Manoncourt | Bordeaux, France

Cépage : 50% Merlot, 44% Cabernet Franc, 6% Cabernet Sauvignon

Une robe grenat profond accompagne un nez puissant qui dégage des notes de fumée, d'épices, de cerise et de pâtisserie. Ce vin est pourvu de tannins étoffés, d'une bonne acidité et d'arômes de bois brûlé, de cerise et de mûre. Sa bouche souple se termine dans une finale assez soutenue.

1 dl. 7.50 La bouteille 75 cl. 56.00