

Tout est Vin...

DEGUSTATION Tout est vin ...19 ET 20 NOVEMBRE

Château Gaudrelle brut millésimé, Crémant de Loire	12.50
Bad Girl , Crémant de Bordeaux, Henry Thunevin	15.95
Limé Rouge , Limonade artisanale	3.85
Beaujolais Blanc 2010, Domaine Desvignes	9.50
Bourgogne Blanc 2010, Albert Boillot à Volnay	12.90
Château de la Grave 2010, Côte de Bourg	12.90
Le Sec, Château Gaudrelle 2010, Vouvray	16.50
Sequillo White 2010, South Africa	25.95
Bouquet de Syrah 2010, Domaine Guy Farge	7.80
Syrah 2010, Louis Chèze	8.50
Minha Terra 2010, Domaine du Seigneur, Côtes du Rhône (bio)	8.90
Le Temps est Venu 2010, Domaine Ogier, Plan de Dieu	9.90
Lou Combaou 2009, Domaine Constant-Duquesnoy, Côte du Rhône	9.90
Bombababà 2008, Guado al Melo, Toscane	10.50
Domaine Mirabelle 2009, Pic Saint Loup, Coteaux du Languedoc	10.75
Baby Bad Boy 2009, Henry Thunevin	11.50
Chinon Haute Olive 2010, Domaine P&B Couly	12.80
Bouquet des Garrigues 2009, Clos du Cailloux, Côte du Rhône	12.90
Château La Tour de By 2003, Médoc	14.80
Le Loustic 2009, Clos du Lucquier, Montpeyrroux	15.20
Roncevie Bourgogne 2009, Domaine Arlaud à Morey St Denis	15.20
L'Asphodèle 2008, Pic Saint Loup, Coteaux du Languedoc	16.50
Confidence 2009, Domaine Constant-Duquesnoy, Côte du Rhône	17.90
Chassagne Montrachet 2009, Domaine Bernard Moreau	19.50
Terre de Manganèse 2008, Domaine Desvignes, Moulin à Vent	21.00
Secret d'Antoine 2009, Domaine Vallet, Saint Joseph	25.50
Sequillo Red 2009, South Africa	25.95
Château Plince 2001, Pomerol	29.90
Châteauneuf-du-Pape, Domaine du Pégau réserve 2008	31.00
Morey-Saint-Denis 2009, Domaine Arlaud	32.80
Cornas 2005/2007 Domaine du tunnel	32.50
Châteauneuf-du-Pape, Domaine de Marcoux 2005 (bio)	39.00
Bolgheri 2007, Guado al Melo	43.00
Liqueur de chocolat	12.80