



Les Vins blancs

	12cl	75cl	1,5L
AOC Côtes du Rhône Parallèle 45 « Paul Jaboulet Aîné » <i>Grenache, Marsanne, Roussanne et Bouboulenc</i>	7€	28€	
AOC Haut-Poitou Sauvignon – Domaine de Villemont <i>100 % Sauvignon</i>	6€	26€	
Vin de France bio Paon Perché « cuvée verticale » (86 Jaunay-Marigny) <i>85% Sauvignon blanc, 15% Sauvignon gris</i>	8€	32€	
IGP Gascogne « Villa Chambre d'Amour » moelleux <i>Gros Manseng Sauvignon</i>	6€	25€	
IGP Périgord « Les Gouyats » <i>Sauvignon, Sémillon</i>	5€ ⁵⁰	24€	
IGP Pays D'Oc « Moulin de Gassac » <i>100% chardonnay</i>	7€	28€	
Vin de France Bordeaux Château Le Puy « Marie Cécile » <i>100% Sémillon</i>			66€
1846-1925 Marie Cécile <i>Épouse de Barthélemy, c'était une cuisinière réputée. Elle fût une excellente vigneronne pendant la guerre de 1870 en l'absence des hommes.</i>			

Les Vins rouges

AOC Chinon Clo' « ma petite robe Rouge »  <i>100% Cabernet</i>	6€	26€	
AOC Moulins En Médoc « La Salle De Poujeaux » 2018 <i>Cabernet franc, Merlot et Metit verdot</i>	9€	36€	
AOC Saint-Emilion Grand Cru « Origines » Petit Mangot <i>Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Malbec et Petit verdot</i>	7€	28€	54€
IGP Pays D'Oc Marselan « Pure Velvet » <i>100 % Marselan</i>	5€ ⁵⁰	24€	
IGP Charentais « Domaine de L Estuaire- L'éguail » <i>Merlot Gamay, Cabernet Sauvignon</i>	5€ ⁵⁰	24€	
AOC Crozes Hermitage « Petite Ruche » Maison Chapoutier <i>100% Syrah</i>	9€	36€	
AOC Côtes de Nuits Villages « Albert Bichot » <i>100% Pinot noir</i>		42€	
AOP Maury « Sabina Clos Del Rey » <i>65% Grenache noir vieilles vignes, 25% Syrah, 10% Carignan vieilles vignes</i>	7€	28€	
Vin de France Bordeaux « Château Le Puy « Émilien » <i>85% Merlot, 7% Cabernet sauvignon, 6% Cabernet Franc, 1% Malbec et 1% Carménère Millésime</i>		50€	90€
1656-1732 Émilien <i>Il est l'un des plus anciens ancêtres Amoreau connus. C'est lui qui donne son nom à notre cuvée historique, reflet de toutes nos parcelles.</i>			
Vin de France Bordeaux Château Le Puy « Barthélemy » <i>Merlot 85%, Cabernet Sauvignon 15%</i>		150€	
1844-1925 Barthélemy <i>L'un des plus illustres vignerons de la famille. Il nous a légué ses carnets où il s'interroge sur l'utilité du soufre à la vinification.</i>			

Les Vins rosés

AOC Côtes de Provence « Minuty Prestige » <i>33% Semillon, 33% Rolle, 34% Ugni blanc Semillon, Rolle, Ugni blanc</i>	8€	32€	59€
IGP Saint-Tropez « esprit plage » <i>33% Grenache, 33% Cinsault, 34% Rolle</i>	5€	25€	42€
IGP Côtes Catalanes « Miraflores » Laffage <i>70 % Mourvèdre, 30 % Grenache Gris</i>	6€	26€	49€

Les Vins du mois blanc / rouge / rosé (voir ardoise)

5€ 25€