

Les blancs...

REGION PROVENCE

**AOP Côtes de Provence - 2009 -
Domaine Pinchinat - 50 cl - 13,50 €**



Vin provençal par excellence, élaboré avec le cépage Rolle. Un vin blanc typique de la région, aux notes florales mêlées à celles des fruits à chair blanche. Il accompagnera agréablement les apéritifs, accras, viandes blanches, poissons cuisinés aux épices, crevettes...

**IGP Var - Chardonnay - 2010 -
Domaine Saint Mitre - 75 cl → 17 €
AU VERRE 12 cl → 3.50 €**

Un chardonnay très aromatique, sur des notes florales et poirées. La bouche et la finale sont fraîches avec une belle ampleur. Un vin gastronomique qui se placera de l'apéritif jusqu'aux plats de poissons les plus subtils.

REGION BOURGOGNE

**AOP Saint Bris - 2009 -
Domaine Félix - 75 cl - 20 €**

Un blanc Bourguignon qui n'est pas élaboré avec du Chardonnay. Ce vin 100 % sauvignon, présente des notes d'agrumes mêlées à une note de minéralité. Un vin fin et élégant qui pourra se prendre en apéritif, sur un poisson, une viande blanche et également sur un fromage.

Les rouges...

REGION LANGUEDOC

**IGP Oc - Merlot - 2010 -
Domaine de la Triballe - 75 cl → 14 €
AU VERRE 12 cl → 3 €**



Vin mono cépage Merlot (cépage maître de la région de Saint Emilion) présentant une robe intense et une palette aromatique de fruits noirs et

particulièrement le cassis. Un vin sur le fruit, facile d'accès, aux tannins souples, qui s'accordera avec des viandes blanches ou rouges, de la charcuterie et même des poissons goûteux.

**AOP Corbières - 4 Saisons - 2009 -
Prieuré Sainte Marie d'Albas - 75 cl → 19 €**

Ce vin élaboré sur un assemblage de Carignan, Grenache et Syrah présente une robe violine soutenue. La palette aromatique est riche, sur des notes de fruits noirs, de cuir et de violette. Un vin fruité, puissant et typé qui accompagnera les viandes cuisinées et épicées.

**AOP Faugères - Léonides - 2008 -
Domaine du Météore - 37.5 cl → 12 €
75 cl → 21 €**



Assemblage de Carignan, Mourvèdre, Syrah et Grenache, ce vin présente une complexité et une élégance remarquables. Un vin puissant, racé tout en préservant une certaine forme de féminité. La bouche aux tannins souples et fins présente une palette aromatique de fruits rouges bien mûrs mêlés à une note musquée. Ce vin accompagnera parfaitement les viandes et les plats plutôt typés et épicés.

REGION VAL DE LOIRE

**AOP Chinon - Les Gravières - 2010 -
Domaine Pichard - 75 cl → 17 €**



Une région connue pour son cépage Cabernet Franc. Une superbe cuvée sur le fruit (la mûre) et l'épice (thym, poivre). Vin léger qui accompagnera par exemple les poissons, les viandes grillées, la charcuterie, les tartes salées.

REGION VALLEE DU RHONE

**AOP Saint Joseph - Terre de Granit - 2009 -
Domaine G. Farge - 75 cl → 26 €**

Appellation phare de la Vallée du Rhône septentrionale, mono cépage Syrah, ce vin est fruité et friand. Un vin puissant, concentré et tannique qui

accompagnera parfaitement une côte de bœuf au poivre, une côte d'agneau en crème d'ail ...

**AOP Vinsobres - 2009 -
Domaine Chaumes Arnaud - 75 cl → 24 €**



Grenache, Syrah et Mourvèdre composent ce vin épicé, rond et puissant. Sur la jeunesse, ce vin accompagnera les viandes grillées assaisonnées au thym par exemple.

**AOP Grignan-les-Adhémar - 2005 -
Domaine Ferrotin - 75 cl → 16 €**

Assemblage de Syrah & Grenache pour ce vin typé aux notes de cuir et de fruits cuits. Accompagnera les viandes rouges grillées ou en sauce.

Les rosés...

REGION LANGUEDOC

**IGP Val de Montferrand - 2010 -
Domaine de la Triballe - 75 cl → 13 €
AU VERRE 12 cl → 3 €**



Vin élaboré sur un assemblage de Carignan & Cabernet Sauvignon. Ce vin frais et léger présente une palette aromatique fruitée (abricot, agrume). Ce vin facile d'accès accompagnera les entrées à base de poissons, fruits de mer, salades, viandes grillées et tartes salées. Il pourra également convenir sur un poisson cuisiné ou une viande blanche pas trop épicée.

**IGP Cotes de Ceressou - 2010 -
Clos Roca - 75 cl → 15 €**



Un rosé 100 % Cabernet Franc présentant une palette aromatique sur des notes de fraises, fraises de bois. Un vin très agréable, rond et frais qui pourra se servir de l'apéritif au dessert (tarte ou salade aux fraises) en passant par une viande blanche ou un poisson grillé.

REGION PROVENCE

**AOP Coteaux Varois – 2010 -
Château des Annibals – 75 cl → 17 €**



Assemblage de Cinsault & Grenache, ce vin présente une robe légère et une palette aromatique d'agrumes (pamplemousse rose, citron vert). La bouche est fine, ronde et présente une belle fraîcheur. Un rosé de gastronomie qui accompagnera les poissons cuisinés et épicés, les viandes blanches mais également les salades exotiques et beignets de poisson.

**AOP Côtes de Provence – 2010 -
Domaine Pinchinat – 50 cl → 13,50 €**



Ce vin léger en couleur, aromatique et long en bouche accompagnera vos tapas, apéritifs ou repas d'été.

REGION VALLEE DU RHONE

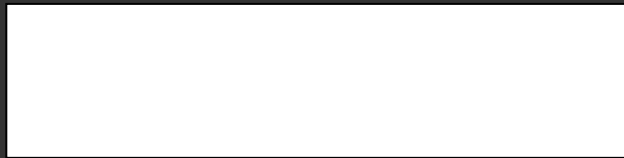
**AOP Grignan-les-Adhémar – 2010 -
Château Bizard – 75 cl → 17 €**

Ce rosé de Grenache & Syrah vous transporte sur des notes d'agrumes et particulièrement de pomelo rose. Un vin désaltérant qui accompagnera parfaitement une salade ou un tartare de poisson.

**AOP Grignan-les-Adhémar (rouge ou rosé)
Domaine FERROTIN**

12 cl **1,80 €** | 25 cl **2 €** | 50 cl **3,80 €** | 100 cl **7,50 €**

vins du moment



>> Idée sympa <<

Menu du jour (sans ¼ de vin) + verre de vin
de la sélection « au verre » **14 €**

Tarif des vins à emporter

Les Blancs...

**IGP Var – Chardonnay – 2010
Domaine Saint Mitre – 75 cl → 13 €**

**AOP Saint Bris – 2009
Domaine Félix – 75 cl → 16 €**

Les Rouges...

**IGP Oc – Merlot – 2010 – BIO
Domaine de la Triballe – 75 cl → 10 €**

**AOP Corbières – 4 Saisons – 2009
Prieuré Sainte Marie d'Albas - 75 cl → 15 €**

**AOP Faugère – Léonides – 2008 – BIO
Domaine du Météore - 75 cl → 16 €**

**AOP Chinon – Les Gravières – 2010 – BIO
Domaine Pichard – 75 cl → 14 €**

**AOP Grignan-les-Adhémar – 2005
Domaine Ferrotin – 75 cl → 12 €**

Les Rosés...

**IGP Val de Montferrand – 2010 – BIO
Domaine de la Triballe – 75 cl → 10 €**

**IGP Cotes de Ceressou - 2010 – BIO
Clos Roca – 75 cl → 11 €**

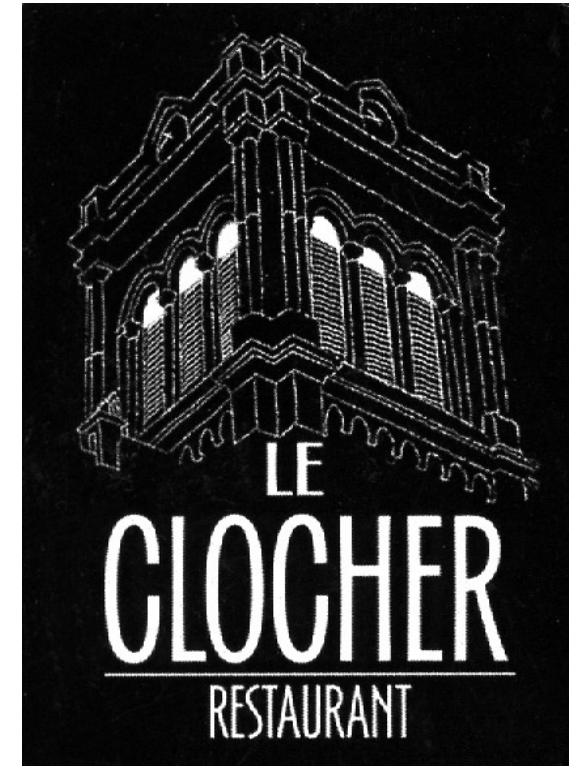
**AOP Coteaux Varois – 2010 – BIO
Château des Annibals – 75 cl → 14 €**

**AOP Grignan-les-Adhémar – 2010
Château Bizard – 75 cl → 13 €**

IGP : indication géographique protégée
(nouvelle dénomination des vins de pays)

AOP : appellation d'origine protégée
(nouvelle dénomination des vins AOC)

carte des vins



26120 – MONTELIER
Tel. 04 75 82 24 59

des vins humains, paysans, artisans, militants
sélectionnés par **VINOTHENTIK**
Sommelier Conseil – Dénicheur de bouteilles

www.vinothentik.fr
ZA La Grue – 26120 Chabeuil