|  |
| --- |
| **Nos Pépites Jurassiennes**Les vins d’exceptions du Jura… **Le Vin Jaune**Autrefois baptisé vin de gelées, il est élaboré à partir du cépage Savagnin, les grappes sont vendangées tardivement. Le vin jaune n’est commercialisé qu’après le 1er janvier de la septième année qui suit celle de la récolte. Au cours de cette période, le vin mis en pièce de chêne vieilli lentement sans « ouillage », protégé par un voile qui se forme en surface et qui va lui conférer son précieux « goût de jaune ». Le vin jaune est présenté en « Clavelin », Bout 75 cl de 62 cl.  |
| **Vin Jaune** | **Millésime** | **Bouteille de 62 cl** |  |
| AOC Arbois Fruitière Vinicole De PupillinAOC Arbois Fruitière Vinicole De PupillinAOC Arbois Jacques TissotAOC Arbois Pupillin Paul BenoitAOC Côtes du Jura Château D’ArlayAOC Côtes du Jura Benoit BadozAOC Château-Chalon Fruitière Vinicole De VoiteurAOC Château-Chalon Jean Luc MouillardAOC Etoile Domaine de MontbourgeauAOC Etoile Château Quintigny | 1973197820162018198620052017201820162018 | 270.00 €220.00 €79.00€87.00 €250.00€165.00€88.00 €120.00€98.00 €82.00€ |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  … **Le Vin de Paille**Le vignoble du Jura produit bien des pépites au nombre desquelles on compte le vin de paille : un vin blanc liquoreux, un véritable concentré d'arômes. Peu importante en volume, sa production est quasi confidentielle.- AOC : seules 3 AOC produisent du vin de paille, les appellations Côtes du Jura, Arbois et l'Etoile.- 3 cépages en assemblage : le Savagnin, le Chardonnay et le Poulsard. Chaque vigneron apporte sa patte en réalisant son propre dosage !- 1 procédé d'élaboration long : en début des vendanges, les plus belles grappes sont choisies et mises à sécher au minimum 6 semaines sur des claies en bois ou en paille dans un endroit sec et aéré. Ce délai leur permet de se concentrer en sucre et en goût. Puis elles sont pressurées et mises à la fermentation en cuve, puis en fûts de chêne pendant 3 ans. Beaucoup de ces opérations sont manuelles et le rendement est minimal. C'est ce qui fait entre autre la rareté du vin de Paille.  |
| **Vin de Paille** | **Millésime** | **Bouteille de 37.5 cl** |  |
| AOC Arbois Jacques Tissot | 2011 | 95.00€ |  |
| AOC Arbois Domaine Martin Faudot | 201220192020 | 86.00€76.00€72.00€ |  |
| AOC Etoile Domaine de Montbourgeau | 2019 | 66.00€ |  |
| AOC Côtes du jura Château d’Arlay  | 2014 | 74.00€ |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| AOC Côtes du jura Paul Benoit | 2018 | 86.00€ |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nos Vins Blancs du Jura****Chardonnay**  | **Millésime** | **Bout 75 cl** | **Millésime** | **Bout 37.5 cl** |
| AOC Arbois, Jacques Tissot, « Corvée Sous Curon » | 2022 | 50.00€ |  |  |
| AOC Arbois, Benedicte et Stephane Tissot, « Sursis » BIO | 2017 | 55.00€ |  |  |
| AOC Arbois, Martin Faudot, « Vielle Vignes » | 2023 | 34.00€ | 2023 | 22.00€ |
| AOC Arbois, Martin Faudot, « Cuvée Champs fleurs » | 2023 | 32.00€ |  |  |
| AOC Côtes du Jura, Benoit Badoz, « Arrogance » | 2022 | 38.00€ |  |  |
| AOC Côtes du Jura, Guillaume Tissot | 2023 | 34.00€ |  |  |
| AOC Côtes du Jura, Cartaux Bougaux | 2022 | 34.00€ |  |  |
| AOC Côtes du Jura, Benoit Badoz, « Les Roussots » BIO | 2023 | 34.00€ | 2023 | 22.00€ |
| AOC Côtes du Jura, Pierre Richard, « Terra Cotta » BIO | 2022 | 60.00€ |  |  |
| AOC Côtes du Jura, Xavier Reverchon | 20182017 | 48.00€48.00€ |  |  |
| AOC Arbois-Pupillin, Paul Benoit, « La Loge » | 2015 | 64.00 € |  |  |
| AOC Arbois-Pupillin, Paul Benoit | 2022 | 34.00€ | 2022 | 22.00€ |
| AOC Arbois, Jacques Tissot **Magnum de 150 CL** 79.00 € | 2018 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Tradition : Chardonnay + Savagnin** | **Millésime** | **Bout 75 cl** | **Millésime** | **½ Bout 37.5 cl** |
| AOC Arbois, Jacques Tissot, « Blanc Typé » | 2020 | 42.00€ | 2020 | 22.00€ |
| AOC Arbois, Les 5 WY, « Le Desert Tradition » | 2020 | 37.00€ |  |  |
| AOC Côtes du Jura, La Croisée Comtoise, « Les Trouillots » | 2016 | 49.00€ |  |  |
| AOC Côtes du Jura, Domaine Pierre Richard | 2017 | 47.00€ |  |  |
| AOC Côtes du Jura, Hubert Clavelin | 2019 | 37.00€ | 2020 | 22.00€ |
| AOC Côtes du Jura, Paul Benoit | 2023 | 45.00€ |  |  |
| AOC Côtes du Jura, Benoit Badoz | 2018 | 46.00€ |  |  |
| AOC Etoile, Jean Luc Mouillard, « Sélection »  | 2019 | 42.00€ |  |  |
| AOC Etoile, Cartaux Bougaud, « Cuvée du Paradis » | 2022 | 38.00€ |  |  |
| AOC Etoile, Domaine de Montbourgeau, « En Banode » | 2019 | 51.00€ |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Nos Vins Blancs du Jura****Savagnin**Cépage typiquement jurassien, l’origine du savagnin, cousin des Traminer alsaciens, est mal connue. Il pourrait provenir d'Autriche ou de Hongrie. Lors des croisades, il aurait été envoyé par des religieuses hongroises aux abbesses de Château-Chalon. Son assemblage avec un Chardonnay donne un vin "typé", souvent dénommé "Tradition".  |
| **Savagnin** | **Millésime** | **Bout 75 cl** | **Millésime** | **½ Bout 37.5 cl** |
| AOC Arbois, Martin Faudot | 2022 | 45.00€ | 2018 | 29.00€ |
| AOC Arbois Pupillin, Paul Benoit | 2022 | 50.00€ | 2020 | 25.00€ |
| AOC Côtes du Jura, Benoit Badoz, BIO |  |  | 2019 | 29.00€ |
| AOC Côtes du Jura, Domaine de Lahaye, « Cœur de Marne » | 2019 | 45.00€ |  |  |
| AOC Etoile, Château de Quintigny | 2020 | 40.00€ |  |  |
| AOC Etoile, Domaine de Montbourgeau | 2020 | 65.00€ | 2020 | 35.00€ |
|  **Savagnin Ouillé\*** Les fûts sont perpétuellement remplis pour compenser l’évaporation naturelle. Ceci permet d’arrondir la puissance aromatique.  |
| AOC Arbois, Martin Faudot, « Naturé » | 2023 | 42.00€ |  |  |
| AOC Etoile, Geneletti, « Genesius » | 2020 | 56.00€ |  |  |
| AOC Côtes du Jura, Jean Luc Mouillard, « Le curieux » | 2020 |  47.00€ |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Notre sélection d’Anciens Millésimes**  |  |  |
| AOC Arbois, Camille Loye, Trousseau | 1987 | 72.00€ |  |  |
|  | 1988 | 67.00€ |  |  |
|  | 1989 | 72.00€ |  |  |
| AOC Arbois, Camille Loye, Chardonnay | 1985 | 62.00€ |  |  |
| **Nos Vins Rouges du Jura**

|  |
| --- |
| **Poulsard ou Ploussard** Aussi appelé Ploussard ce cépage se développa à partir du XV ème siècle. Enfant chéri du vignoble jurassien, il trouve son bonheur là où bon nombre d’autres cépages ne survivraient pas. Au verre sa robe évolue du rouge pastel, aux nuances de jaune « pelure d’oignon », en passant par le rubis clair et brillant. En bouche : finesse aromatique et bouquet de petits fruits rouges sont au rendez-vous. Le tout est parfois relevé d’accent épicé, de touches fumées ou de sous-bois. Vinifié en rouge, isolément ou en assemblage, sa couleur souvent claire, ne doit pas le faire assimiler à un rosé. Il est également assemblé avec le Pinot noir et le Trousseau dans les vins rouges.**Millésime Bout 75 cl Millésime ½ Bout 37.5 cl** |
| AOC Arbois, Martin Faudot, « Vielles Vignes » | 2024 | 34.00€ |  |  |
| AOC Arbois Pupillin, Paul Benoit | 2023 | 38.00€ | 2022 | 25.00€ |
| AOC Etoile, Domaine de Montbourgeau, « Clos Des Fraisiers » | 2022 | 63.00€ |  |  |
| AOC Côtes du Jura, Cartaux Bougaux | 2023 | 35.00€ |  |  |
| AOC Côtes du Jura, Hubert Clavelin | 2023 | 35.00€ |  |  |
| AOC Côtes du Jura, Domaine De La Croisée Comtoise | 2018 | 34.00€ |  |  |
| AOC Côtes du Jura, Benoit Badoz, « Grains de Poulsard » BIO | 2020 | 40.00€ | 2023 | 25.00€ |
|  |  |  |  |  |
| **Pinot Noir**  |  |  |  |  |
| AOC Arbois, Paul Benoit | 2022 | 50.00€ | 2022 | 25.00€ |
| AOC Arbois, Paul Benoit, « Grande chenevière » | 2022 | 72.00€ |  |  |
| AOC Côtes du Jura, Pierre Richard | 2022 | 51.00€ |  |  |
| AOC Arbois, Les 5 WY,« Cassiopée » | 2020 | 42.00€ |  |  |
| AOC Arbois, Martin Faudot | 2023 | 37.00€ |  |  |
| AOC Côtes du Jura, Hubert Clavelin, « Armoni » | 2023 | 42.00€ |  |  |
| AOC Côtes du Jura, Benoit Badoz, « Dédicace à Pierre », BIO | 2023 | 42.00€ | 2023 | 25.00€ |
|  |  |  |  |  |
| **Nos Vins Rouges du Jura** |  |  |  |  |
| **Trousseau** Cépage d'origine comtoise remontant aux environs du XVIIIème siècle, le terme "Trousseau" proviendrait de l'aspect "troussé" ou ramassé de son raisin. Ses grains sont d'un noir intense qui donne un vin coloré, tannique et de longue garde. A l’œil, cristallin, il est d’un rouge rubis intense qui peut s’empourprer avec l’âge. A la dégustation, les tanins sont ronds et persistants, la mûre et la prune s’affirment. Avec le temps, il gagne en parfums charnels aux accents d’épices ou de sous-bois à champignons. |
|  | **Millésime** | **Bout 75 cl** | **Millésime** | **½ Bout 37.5cl** |
| AOC Arbois, Paul Benoit | 2023 | 39.00€ |  |  |
| AOC Arbois, Jacques Tissot  | 2021 | 38.00€ | 2022 | 25.00€ |
| AOC Arbois, Martin Faudot |  |  | 2020 | 25.00€ |
| AOC Côtes du Jura, Croisée comtoise, « Les Boutasses » | 2019 | 38.00€ |  |  |
| AOC Côtes du Jura, Hubert Clavelin, « Les Perfuzettes » |  |  | 2020 | 25.00€ |
| AOC Côtes du Jura, Pierre Richard « Confidence » | 2022 | 45.00€ |  |  |
| AOC Côtes du Jura, Jean Luc Mouillard, « Sur La Cour » | 2022 | 39.00€ |  |  |
| AOC Côtes du Jura, Benoit Badoz, « Marne Rouge », BIO | 2019 | 38.00€ | 2022 | 25.00€ |
| AOC Côtes du Jura, Cartaux Bougaux, Chateaux de Quintigny | 2024 | 39.00€ |  |  |
| **Assemblages Rouges** |  |  |  |  |
| **Trousseau + Pinot + Poulsard** |  |  |  |  |
| AOC Côtes du Jura, Jean Luc Mouillard, « Rubis », BIO | 2023 | 46.00€ | 2023 | 24.00€ |
| **Trousseau à la dame + Pinot Noir** |  |  |  |  |
| AOC Côtes du Jura, Benoit Badoz, « Vermeil », BIO | 2020 | 44.00€ |  |  |
| **Pinot + Poulsard** |  |  |  |  |
| AOC Côtes du Jura, Guillaume Tissot, « Cœur de Fruit », | 2022 | 48.00€ |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |

**Nos Vins Blancs de Bourgogne** |
| **Chablis / Auxerrois** | **Millésime** | **Bout 75 cl** | **Millésime** | **½ Bout 37.5 cl** |
| AOC Chablis, Regnard, « Grand Regnard »  | 2023 | 72.00€ | 2023 | 36.00€ |
| AOC Chablis, Jean Collet |  |  | 2022 | 28.00€ |
| AOC Petit Chablis, La Chablisienne | 2023 | 38.00€ |  |  |
| **La Côte de Beaune** |  |  |  |  |
| AOC Pernand-Vergelesses 1er cru « En Caradeux », Latour | 2022 | 108 € |  |  |
| AOC Meursault Village « Les Meix Chavaux », Jessiaume | 2022 | 147 € |  |  |
| AOC Meursault Edmond Cornux | 2023 | 135€ |  |  |
| AOC Puligny-Montrachet, Etienne Sauzet | 2022 | 189 € |  |  |
| AOC Chassagne-Montrachet 1er Cru « Les Chenevottes » Jadot | 2022 | 183 € |  |  |
| Aoc Aligoté, Jadot | 2023 | 54.00€ |  |  |
| **La Côte Chalonnaise**  |  |  |  |  |
| AOC Mercurey Blanc « Bois Cassien », Chanzy | 2022 | 48.00 € |  |  |
| AOC Montagny 1er crus, Domaine de Montorge | 2022 | 62.00€ |  |  |
| **Le Mâconnais** |  |  |  |  |
| AOC Macon Lugny, Regnard | 2022 | 50.00€ |  |  |
| AOC Macon Villages, « Vignes de Saint Germain » | 2023 | 41.00€ | 2020 | 25.00 € |
| AOC Pouilly Fuissé, Domaine de la Feuillarde | 2024 | 68.00€ |  |  |
| AOC Saint Véran, Domaine de la Feuillarde | 2024 | 42.00€ | 2024 | 27.00€ |
| **La Côte de Nuit** |  |  |  |  |
| AOC Marsannay, Louis Latour | 2021 | 66.00€ |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Nos Vins Rouges de Bourgogne** |  |  |  |  |
| **La Côte Chalonnaise**  | **Millésime** | **Bout 75 cl** | **Millésime** | **½ Bout 37.5 cl** |
| AOC Rully, Louis Latour | 2023 | 65.00€ | 2022 | 35.00€ |
| AOC Mercurey, Domaine Meix Foulot  | 2023 | 65.00€ | 2022 | 37.00€ |
| AOC Givry, Latour |  |  | 2016 | 35.00€ |
|  |  |  |  |  |
| **La Côte de Beaune** |  |  |  |  |
| AOC Savigny Les Beaunes, Maldant | 2021 | 62.00€ | 2023 | 32.00€ |
| AOC Chorey-Les-Beaunes, « Les Bon Ores », Edmond Cornu  | 2022 | 72.00€ | 2022 | 38.00€ |
| AOC Côtes de Beaune Village, Latour | 2020 | 68.00€ | 2020 | 33.00€ |
| AOC Haute Côtes De Beaune, Labry | 2022 | 65.00€ |  |  |
| AOC Pommard "Clos Beauder », Jessiaume | 2022 |  96.00€  |  |  |
| AOC Santenay, Louis Latour | 2023 | 72.00€ | 2022 | 38.00€ |
|  |  |  |  |  |
| **La Côte de Nuit** |  |  |  |  |
| AOC Côtes de Nuit Village, Louis Latour  | 2016 | 68.00€ |  |  |
| AOC Marsannay, Louis Latour | 2022 | 69.00€ |  |  |
| AOC Chambolle-Musigny, Bouchard Père et Fils | 2018 | 113€ |  |  |
| AOC Vosne-Romanée, Bouchard Père et fils | 2022 | 135€ |  |  |
| AOC Nuits St Georges, Michel Gros | 2022 | 108€ |  |  |
| AOC Nuits St Georges, « Les Bousselots », Jean Chauvenet  | 2021 | 155€ |  |  |
| **Nos Vins du Rhône** |  |  |  |  |
| **La Vallée Septentrionale blancs** | **Millésime** | **Bout 75 cl** |  **Millésime** | **½ Bout 37.5 cl** |
| AOC Condrieu, Dellas Frère, « La Galopine » | 2019 | 106€ |  |  |
| AOC Croze Hermitages, Belle, « Les Terres Blanches » Bio | 2022 | 48.00€ | 2022 | 25.00€ |
|  |  |  |  |  |
| **La Vallée Septentrionale rouges** |  |  |  |  |
| AOC Saint Joseph, Amadieu, « Les Capelets » | 2022 | 68.00€ | 2021 | 37.00€ |
| AOC Crozes Hermitage, Belle, « Les Pierrelles », BIO | 2023 | 52.00€ | 2021 | 25.00€ |
| **La Vallée Méridionale rouges** |  |  |  |  |
| AOC Côtes-du-Rhône, Alain Jaume, « Grand Veneur », BIO,50CL | 2022 | **50cl** 34.00€ | 2020 | 26.00€ |
| AOC Vacqueyras, Alain Jaume, BIO, 50cl | 2022 | **50 cl** 33.00€ |  |  |
| AOC Vacqueyras, Pierre Amadieu |  |  | 2022 | 24.00€ |
| AOC Cairanne, Alain Jaume, BIO | 2022 | 36.00€ |  |  |
| AOC Lirac, Domaine du Seigneur | 2021 | 44.00€ |  |  |
| AOC Ventoux, Les Celliers Des Terres De France  | 2023 | 35.00€ |  |  |
| AOC Châteaux neuf du pape, « Catarina »Domaine du Seigneur  | 2021 | 55.00€ |  |  |
| AOC Côtes-du-Rhône village, Domaine du Seigneur  | 2021 | 50.00€ |  |  |
| AOC Gigondas, Pierre Amadieu | 2022 | 48.00€ | 2022 | 26.00€ |
|  |  |  |  |  |
| **Nos Vins du Beaujolais** |  |  |  |  |
| **Le Beaujolais** | **Millésime** | **Bout 75 cl** | **Millésime** | **½ Bout 37.5 cl** |
| AOC Juliénas, Domaine Bergeron | 2023 | 37.00€ | 2023 | 22.00€ |
| AOC Moulin à Vent, Berrod frères | 2023 | 34.00€ | 2023 | 22.00€ |
| AOC Fleurie, Fréderic Montangeron | 2022 | 34.00€ | 2023 | 22.00€ |
| AOC Chiroubles Châtenay, Laurent Gauthier, «Vielles vignes» |  |  | 2022 | 25.00€ |
|  |  |  |  |  |
| **Nos Vins du Sud-Ouest** |  |  |  |  |
| **Vins Rouges du Sud-Ouest** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| AOP La Clape, Château L’Hospitalet, Gérard Bertand | 2020 | 89.00€ |  |
| IGP Pays d’Oc, Chemin De Moscou, Gayda | 2022 | 52.00€ |  |
| AOC Saint Chinian, Héritage « An 1877 » Gérard Bertand | 2019 | 51.00€ |  |
| AOC Cahors, Malbec, « Villa des Causses » Lionel Osmin | 2022 | 41.00€ |  |
| **Vins Blancs du Sud-Ouest** |  |  |  |
|  |  |  |  |
| IGP Gascogne, Villa Chambre D’Amour, Lionel Osmin  | 2024 | 32.00€ |  |
| VDF Orange Gold, Gérard Bertrand BIO | 2021 | 32.00€ |  |
|  |  |  |  |
| **Nos Vins de Provence** |  |  |  |
| **Vin Rouge de Provence** |  |  |  |
| AOC Côtes de Provence, Château Pas du Cerf, Cuvée diane, BIO | 2023 | 34.00€ |  |
|  |  |  |  |
| **Nos Vins du Bordelais** |  |  |  |  |
| **Bordeaux Rouge Rive Droite** |  |  **Bout 75 cl** | **Millésime** | **½ Bout 75 cl** |
|  | **Millésime** | **Bout 75 cl** | **Millésime** | **½ Bout 37.5 cl** |
| AOC Lalande De Pomerol, Château Pierrefite | 2020 |  58.00€ |  |  |
| AOC Lalande De Pomerol, Châteaux La Croix | 2019 | 58.00€ |  |  |
| AOC Saint-Emilion, La Trinité, Borie Manoux | 2022 | 42.00€ |  |  |
| **Bordeaux Rouge Rive Gauche** |  |  |  |  |
| AOC Saint-Estèphe, La Croix Bonis  | 2016 | 78.00€ |  |   |
| AOC Saint-Estèphe, Château Beaux Site | 2016 | 78.00€ |  |  |
| AOC Margaux ‘’Origins’’, Borie Manoux | 2023 | 65.00€ |  |  |
| AOC Médoc, Raze Beauvallet, Cru Bourgeois | 2019 | 55.00€ |  |  |
| AOC Médoc, Château Moulin De Buscateau | 2016 | 58.00€ |  |  |
| AOC Haut Médoc, Cru Bourgeois, Château Haut Madrac | 2017 | 48.00€ |  |  |
| AOC Pauillac, « Château Lynch Moussas » | 2015 | 82.00€ | 2015 | 43.00€ |
| AOC Pauillac, Grand Cru Classé, « Château Batailley » | 2015 | 107 € |  |  |
| AOC Pessac Léognan, réserve Picque Caillou | 2022 | 45.00€ |  |  |
| **Bordeaux Blanc Rive Gauche** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| AOC Sauternes, Château Du Levant, Borie Manoux | 2023 | 45.00€ |  |  |
| **Nos Vins du Val de Loire** |  |  |  |  |
| **Vins Blancs de Loire** | **Millésime** | **Bout 75 cl** | **Millésime** | **½ Bout 37.5 cl** |
| AOC Menetou Salon,« Cuvée Pierre Alexandre » | 2018 | 58.00€ |  |  |
| AOC Menetou Salon « Classique » | 2022 | 36.00€ |  |  |
| AOC Muscadet Les Dentelières | 2022 | 34.00€ |  |  |
| AOC Sancerre, Gitton, « Les Belles Dames » |  |  | 2019 | 29.00€ |
|  |  |  |  |  |
| **Vins Rouges de Loire** |   |  |  |  |
| AOC Menetou Salon « Classique » | 2023 | 36.00€ |  |  |
| AOC Saint Nicolas de Bourgueil, « Les Galipots » | 2023 | 47.00€ |  |  |
| AOC Saumur Champigny, Domaine Beauregard |  |  | 2020 | 29.00€ |
| AOC Saumur Champigny, Domaine lavigne | 2021 | 47.00€ |  |  |
| AOC Sancerre, « Les Romains » | 2015 | 47.00€ |  |  |
| **Nos Vins d’Alsace** | **Millésime** | **Bout 75 cl** | **Millésime** | **½ Bout 75 cl** |
| **Vins Blancs d’Alsace**AOC Pinot Gris, Schlumberger, « Les princes Alles » | 2021 | 36.00€ |  |  |
| AOC Riesling, Schlumberger, « Les Princes Alles» |  |  | 2021 | 27.00€ |
| AOC Gewurztraminer, Schlumberger, « Vielles Vignes » | 2022 | 58.00€ |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Nos Vins Au verre**  |  |  |  |  |
| **Vins Rouges du Jura**  |  | **Verre 12 cl** |  |  |
| AOC Poulsard | 12cl | 7.00€ |  |  |
| AOC Trousseau | 12cl | 7.00€ |  |  |
| AOC Pinot Noir | 12cl | 7.00€ |  |  |
| AOC Tradition (Assemblage Poulsard, Trousseau et Pinot Noir) | 12cl | 7.00€ |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Vins Blancs du Jura** |  |  |  |  |
| AOC Chardonnay | 12cl | 6.00€ |  |  |
| AOC Tradition (Assemblage Chardonnay et Savagnin) | 12cl | 7.00€ |  |  |
| AOC Savagnin | 12cl | 8.00€ |  |  |
| AOC Vin Jaune | 8 cl | 12.00€ |  |  |
| AOC Vin de Paille | 8 cl | 12.00€ |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Vins Blancs d’Ailleurs** |  |  |  |  |
| AOC Macon Villages | 12cl | 9.00€ |  |  |
| AOC Croze Hermitages | 12cl | 9.00€ |  |  |
| AOC Moelleux : Sauternes  | 12cl | 7.00€ |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Vin Rosé** |  |  |  |  |
| AOC Côtes De Provence  | 12cl | 6.00€ |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Vins Rouges d’Ailleurs**  |  |  |  |  |
| AOC Bordeaux | 12cl | 9.00€ |  |  |
| AOC Malbec | 12cl | 8.00€ |  |  |
| AOC Côtes du Rhône  | 12cl | 9.00€ |  |  |
| AOC Marsannay | 12cl | 11.00€ |  |  |
| AOC Rioja Marques Del Villar Rioja | 12cl | 8.00€ |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Nos Vins Rosés** | **Millésime** | **Bout 75 cl** | **Millésime** | **½ Bout 37.5 cl** |
| AOC Côtes de Provence, Diane **Magnum 150 cl** 62.00€ | 2023 |  |  |  |
| IGP Pays d’Oc  « Gris Blanc », Gérard Bertrand | 2023 | 32.00€ |  |  |
| VDF, Benoit Badoz, « Cuvée Gustave Courbet » BIO | 2023 | 32.00€ |  |  |
| AOC Arbois, Jacques Tissot, « Rosé découverte » | 2023 | 32.00€ |  |  |
| **Nos Vins Rouges du Monde** |  |  |  |  |
| Images de Drapeau Espagne Png – Téléchargement gratuit sur Freepik **Espagne** AOP Rioja Marques Del Villar Rioja : Tempranillo et Mazuelo | 2023 | 36.00€ |  |  |
| **Drapeau italie rond : résultats (10 mille) d'images libres de droits, de  photos de stock et d'illustrations | Shutterstock Italie**AOP Chianti, Vecchia Cantina : Sangiovese | 2022 | 36.00€ |  |  |
| Sicily flag : résultats (2,8 mille) d'images libres de droits, de photos de  stock et d'illustrations | Shutterstock**Sicile** IGP Terre Siciliane Poggio Anima « Asmodeus », Nero d’Avola  | 2023 | 36.00€ |  |  |
| Argentine Drapeau Vecteur Icône Ronde Plat - Illustration Clip Art Libres  De Droits, Svg, Vecteurs Et Illustration. Image 88620459 **Argentine**IG Mendoza Malbec, Sierra de Plata BIO | 2022 | 36.00€ |  |  |
| **Nos Vins Effervescents** |  |  |  |  |
| **Nos Crémants du Jura** | **Millésime** | **Bout 75 cl** | **Millésime** | **½ Bout 37.5 cl** |
| AOC Crémant du Jura Blanc, Domaine de Montbourgeau |  | 42.00€ |  |  |
| AOC Crémant du Jura Blanc, Hubert Clavelin |  | 37.00€ |  | 22.00€ |
| AOC Crémant du Jura **Rosé**, Hubert Clavelin |  | 34.00€ |  |  |
| AOC Crémant du Jura Blanc, Hubert Clavelin Blanc  | **Magnum 150cl** | 80.00€ |  |  |
| AOC Crémant du Jura Blanc, Jacques Tissot |  | 32.00€ |  |  |
| AOC Crémant du Jura **Rosé**, Jacques Tissot |  | 35.00€ |  |  |
| AOC Crémant du Jura Blanc, Les 5 WY |  | 37.00€ |  |  |
| AOC Crémant du Jura Blanc, Paul Benoit « Troy De Meslay »  |  | 40.00€ |  |  |
| **Nos Champagnes** |  |  |  |  |
| AOC Champagne Vallois Ferra Brut 1er Cru « Label Blanc » |  | 66.00€ |  |  |
| AOC Champagne Castelnau |  | 68.00€ |  |  |
| AOC Champagne Duval Leroy **Rosé** Prestige 1er Cru |  | 140.00€ |  |  |
| AOC Champagne Duval Leroy Brut Réserve |  | 90.00€ |  | 68.00€ |