

# METTEZ UN PEU DE LANGUEDOC DANS VOTRE VIN !

			12,5 cl	75cl
Blanquette de Limoux- Domaine Laurens			6,00	30,00
<i>Mauzac, Chardonnay, Chenin blanc, Méthode champenoise de la région de Limoux</i>				

## FRAIS & GOURMAND

			12,5 cl	50cl	75cl
<b>Rosé</b>	A.O.C. Buzet (Région Sud Ouest) Domaine de Moncassin	2008	3,00		14,00
<i>Cabernet, Merlot Sur les fruits rouge, coté floral, notes de buis.</i>					
<b>Blanc</b>	A.O.C. Corbières Roque Sestiere, Carte Noire	2007			19,00
<i>Vermentino, Rousanne, Marssanne Fleurs blanches, bourgeons de cassis rafraîchissant. Finesse, marquée par la puissance aromatique.</i>					
<b>Blanc</b>	A.O.C. Minervois Château Cabezac, Les Capitelles	2007	4,00	15.00	22.00
<i>Rousanne, Bourboulenc, Maccabeo. Agrumes, fruits a noyaux tel la pêche et l'abricot.</i>					
<b>Blanc</b>	Vin De Pays d'Oc Domaine Girard, Chardonnay	2008	3,00		16,00
<i>100% Chardonnay. Minérales notes de silex. Rondeur et belle longueur.</i>					

## FRUITE & LEGER

			12,5 cl	50cl	75cl
<b>Rosé</b>	A.O.C. Minervois Château du Donjon	2008		11,00	14,00
<i>Grenache, syrah, Cinsault Harmonieux, fruit sec et épicé, floral.</i>					
<b>Rouge</b>	A.O.C. Malepère Mas de mon Père, Dégustez-moi	2006	4,50		23,00
<i>Merlot, cabernet sauvignon, malbec. BIO. Nez de fleurs et de notes chocolatés. Tanins souples. Belle matière.</i>					
<b>Rouge</b>	A.O.C. Faugères Dom. Ollier-Taillefer, Cuvée les Collines	2007	3,50	16,00	19,00
<i>Grenache, Syrah &amp; Mourvèdre, Puissant et soyeux.</i>					

## EQUILIBRE & ELEGANT

12,5 cl 50cl 75cl

- Blanc** A.O.C. Limoux  
Toques et Clochers, Clocher Castelreng 2007 45,00  
100% Chardonnay.  
*Très belle longueur, du Gras et de l'équilibre, tel un Puligny-Montrachet.*
- Rouge** A.O.C. Pic Saint Loup  
Clos Marie, Cuvée Métairie du Clos 2005 48,00  
Grenache, Carignan et Syrah.  
**BIO.** *Fantastique vin de terroir, persistance aromatique et complexité.*
- Rouge** A.O.C. Coteaux Du Languedoc  
Dom. Peyre Rose, Cuvée Syrah Léone 1998 150,00  
Syrah, Mourvèdre.  
**BIO.** *Vins d'exception, millésime d'exception, Mythique et d'une très grande complexité. Finesse et équilibre. Gamme aromatique surprenante. Garrigue (thym, laurier...), Ronce, mûre, animale, sous-bois.*

## EPICE & CHARPENTE

12,5cl 50cl 75cl

- Rouge** A.O.C. Fitou  
Dom. Bertrand-Bergé, Cuvée Origine 2006 4,90 24,00 30,00  
Carignan, grenache.  
*Fruits confiturés : arômes de cerises, de cassis et de prunes. Notes toastées de café, de fumé, de cacao. Belle puissance.*
- Rouge** A.O.C. Limoux  
La Baron'Arques, Philippine de Rothschild 2004 37.5cl 29.00  
Cabernet, Merlot, Malbec, Syrah, grenache, Carignan  
*Très typé bordeaux. Très intense sur des notes de fumé et chocolat. Vignoble Exceptionnel.*
- Rouge** A.O.C. Cabardès  
Domaine de Cazaban, Demoiselle Claire 2008 24,00  
Syrah & Merlot.  
**BIO.** *A quelques kilomètres de Carcassonne, Clément Mengus Nous offre des vins souple et structuré sur le fruit noir.*
- Rouge** A.O.C. Corbières  
Domaine Grand Lauze, La Compagnon 2007 25,00  
Vieux ceps, Carignan, Grenache, Syrah, mourvèdre.  
**BIO.** *Arômes dominants de fruits noirs. Des notes de truffe et de cacao, réglisse apparaissent également. Vin très élégant en bouche, tanins bien présents et enrobés.*

**BIO** : Vin issue d'une agriculture biologique.

**Sélection des vins élaborée par Stéphanie, Sommelier- caviste au Comptoir des Vins et Terroirs, la Cité, Carcassonne.**