

NOTRE CAVE A VIN

Bienvenue en Provence

VIN ROUGE

- La Féliciane

Le Temps des Sages Cabrières d'Aigues, A.L.P. Luberon

Cépages : Grenache 60%, Syrah 20%, Cabernet Sauvignon 20%

Accords : Viande blanche & fromage.

- Auro rouge

Chateau Grand Boise, A.O.P. Côtes de Provence Sainte-Victoire

Cépages : 50% Grenache, Cinsault 30%, Syrah 20%.

Accords : Apéritif, planche de charcuterie & fromage.

- Vin du moment : Eole Rouge

Domaine d'Eole, Eygalières

Cépages : Syrah 45%, Grenache 45%, Carignan 10%.

Accords : Viande rouge, plat en sauce & fromage puissant.

BOUTEILLE
75CL

23,00 €

32,00 €

39,00 €



Nos P'tits Pichets
Rouge, Blanc & Rosé



"Le Temps des Valeur, Luberon"

25cl = 8€

50cl = 14€



Nos P'tits Verres
Rouge, Rosé & Blanc



"Le Temps des Valeur, Luberon"

15cl = 5€

Blanc Moelleux

"Douceur d'automne"

15cl = 6€

VIN BLANC

- Terre d'AixPression Blanc

Les Vignerons du Roy René, A.O.P. Coteaux d'Aix en Provence

Cépages : Vermentino 50%, Sauvignon 30%, Grenache blanc 20%

Accords : Vin d'apéritif, planche de charcuterie & fromage.

- Orchis Blanc, Bio

Le Temps des Sages, Cabrières d'Aigues, A.L.P. Luberon

Cépages : Sauvignon 60%, Grenache blanc 40%

Accords : Volaille et poisson.

- Vin du moment : Vermentide blanc 2022

Domaine d'Eole, Eygalières

Cépages : Vermentino 100%

Accords : Viande rouge, fromage puissant & poisson en sauce.

BOUTEILLE
75CL

22,00 €

23,00 €

39,00 €

BOUTEILLE
75CL

24,00 €

VIN ROSE

- Nomad, IGP Méditerranée

Les Terrasses d'Adriens, Sannes

Cépages : Roussanne, Grenache Blanc & Noir, Syrah et Merlot

Accords : Viande blanche & poisson.

