

Nos blancs secs

N°1
7,80 €

AOP Gaillac
« L'Ombre fraîche »
Domaine d'Escausses
2023/24



Cépage : 60% Muscadelle, loin de l'œil, Mauzac

Nez : Vif, agréable, fin avec des notes fleuries.

Bouche : Attaque vive, équilibré en acidité et alcool. Dynamique, frais, perlant, le palais est équilibré par des rondeurs et par un final acidulé.

Accords : Apéritif, poisson

Vin surprenant.

Se boit dans les 4 ans.

N°2
7,90 €

IGP Côtes du Lot
Conté Tolosan
« Domaine Dolls »
Le sémenole 2024



Cépage : 100% Colombard

Nez : Expressif sur des notes minérales et florales.

Bouche : Agrumes, fraîcheur, les fruits de la passion, une gourmandise. 11.5°

Accords : les fruits de mer, les crustacés, la cuisine exotique, les fromages de chèvre.

A servir à 6 à 10°. Se boit dans les 3 ans.

Nos blancs doux

N°3
8,90 €

IGP Côtes du Lot
« Cauquelle »
2023/24



Cépage : Chardonnay. Récolte sur des coteaux calcaires en plein Sud/ Sud-Ouest.

Nez : Vif, agréable, fin avec des notes fleuries

Bouche : Le juste équilibre entre douceur et fraîcheur, vin pas trop sucré mais fruité.

Accords : Apéritif, foie gras, fromage de chèvre, brebis.

Se boit dans les 6 ans.

N°4
8,40€

IGP Terrasses de Montauban Domaine de Montels 2024

Cépage : 100% Sauvignon. Très connu pour les blancs secs. L'arrière-saison riche en soleil procure du sucre pour offrir un blanc doux surprenant : très fruité et peu sucré.

Légers en alcool, seulement 11°

Nez : Fruité

Bouche : Equilibre entre sucre et acidité.

Accords : Apéritif, foie gras, fromages, roquefort, desserts.

Se boit dans les 6 ans.

N°5
8,80 €

AOP Gaillac « Etoilé »
Domaine d'Escausses
2023/24



Cépage : 60% Mauzac, 30% Sauvignon 10% loin de l'œil

Nez : Fruits exotiques, miel

Bouche : Suave et aérienne, sucre

Accords : Apéritif, foie gras, desserts

Se boit dans les 6 ans.

Notre cuvée !

Le pétillant de raisin

N°6
5,95 €

Benjamin Frayez
Effervescence naturelle
ET sans sulfites ajoutées.
2024



Cépage : Mauzac

Accords : galette, crêpes, pâtisseries, apéritif.

Boisson rafraîchissante appréciée à tout moment.

Le Pétillant de raisin, fruit de fermentation partielle du moût de Mauzac, Nous offre une friandise ni trop brute ni trop sucrée.

Unique au sud-ouest et cette année sans alcool car moins de 0,03 degrés. Désormais tout le monde peut trinquer.



Aveline Blanchard

Sommelière indépendante pour vous conseiller une sélection des vins du Lot et du Sud-Ouest.

23 producteurs récoltants
Réunis en Relais de producteur aux consommateurs
À prix propriétés !

Possibilité de panacher les références pour composer vos cartons.
Livraison prévue à votre domicile et sans frais de port.

Nos rosés

N°7
7,60 €

IGP Côtes du Lot
« Invitation »
Château les Grauzils
2024

Médaille d'Or Rosé du Lot.



Cépage : 100% Malbec

Nez : Souple, agréable

Bouche : Equilibre parfait, vin rosé sec mais très fruité

Accords : Apéritif, repas légers

Se boit dans les 3 ans.

N°8
6,95 €

AOP Macillac
« Cuvée Tradition » Les
Vignerons du Vallon
2024

Médaille d'Or Macon.



Cépage : 100% Mansois ou Fer Servadou

Nez : Gourmand, fruits rouges,

Bouche : Fruit, souple, acidité maîtrisée, sec fruité

Accords : Apéritif, entrée, salade, tout au long d'un repas

A servir entre 8° et 10°.

Se boit dans les 3 ans.

100 % Fer servadou ou Mansois, c'est un cépage méconnu qui nous exprime sa légèreté à travers un terroir de côtes pour une saveur unique.

Le Marcillac rouge n°20 est peu tannique avec une note épicée.

Certains millésimes peuvent être en rupture de stock, la responsabilité de Mr.FRAYEZ ne peut être engagée.

Nos effervescents

N°9
12,40 €

AOP Gaillac blanc brut
« Méthode Ancestrale »
Domaine de Larroque
Vin BIO 2024



Cépage : 100% Mauzac

Nez : Frais, notes de pommes

Bouche : Fines bulles, très fruité, léger

Accords : Apéritif, dessert

A servir frais.

Se boit dans les 3 ans.

Méthode Ancestrale : Les sucres résiduels présents dans le vin continuent à fermenter en bouteille et produisent une effervescence naturelle. Cela permet d'obtenir un degré d'alcool faible 11°.

N°10
12,90 €

AOP Gaillac blanc demi-sec
« Méthode Ancestrale »
Château l'enclos des roses
2024



Cépage : 100% Mauzac

Nez : Frais, notes de pommes un peu plus mures

Bouche : Vin sucré

Accords : Apéritif, foie gras mi-cuit, dessert aux fruits

A servir à 6°. Se boit dans les 3 ans.

Le demi-sec est plus fondu que le brut, les arômes sont plus évolués et plus présents que dans le brut. Légèrement sucré.

Nos rouges du Lot

N°11
7,50 €

AOP Cahors
« Les Amandiers » Domaine
Rességuier 2023
Vin BIO



Cépage : 100% Malbec

Nez : de Violettes, réglisse, fruits rouges

Bouche : Très fruité, **tanin souple**

Accords : Cuisine épicée, viandes rouges, volailles fermières.

Se boit dans les 2 à 7 ans.

Vin qui s'embellit mois après mois.

Des cahors Légers, ça existe !!!

A ouvrir 2h avant service.

N°12
7,90 €

AOP Cahors
« Pech des vignes »
Cuvée Réserve 2021/22
1 étoile guides Hachette 2023



Cépage : 80% Malbec, 20% Merlot

Nez : Cerise, fruits rouges

Bouche : **Modéré, Rond** car 3 ans d'âge, très fruité

Accords : Plats légers, viandes rouges, volailles fermières, fromages.

A ouvrir 2h avant service.

Se boit dans les 2 à 8 ans.

N°13
7,60 €

AOP Cahors Château Hauterive
2022

Coups de cœur au guide Hachette



Cépage : 75% Malbec, 25% Merlot

Nez : Cerise et cassis

Bouche : Fruité, rondeur, **léger**

Accords : Tout type de plats

A ouvrir 2h avant service.

Se boit dans les 2 à 8 ans.

Nos rouges du Lot

N°14
8,90 €

AOP Cahors
« Chemin de Compostelle »
Château Hauterive
2022



Cépage : 85% Malbec et 15 % Merlot.

Nez : Fruits rouges, nuances florales (violette)

Bouche : Fruité, souple, charnus, fruit mûres dut aux vieilles vignes.

Accords : Canard, viandes rouges, cassoulet, fromages

A décanter ou ouvrir 3h avant. Se boit entre 3 et 10 ans.

N°15
11,60 €

Remplaçant du château carrigou
AOP Cahors
« Domaine Soulleilan »
Cuvée Phenix 2018.
2 étoile guides Hachette 2021



Cépage : 85% Malbec, 15% Merlot, 12,5°

Nez : Fruits noirs

Bouche : Cerise griotte, équilibre de bois, tanins fondus veloutés.

Passage en fut de 12 mois. Très fruité. à la fois aromatique, puissant et fin car 7 ans d'âge, très fruité, une fraîcheur remarquable pour cette cuvée mûre à souhait

Accords : Gibiers, viandes rouges, volailles fermières, fromages.

A décanter ou ouvrir 3h avant.
Se boit entre 3 et 12 ans.

A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

N°16
13,90 €

AOP Cahors
« l'Essentiel »
Château les Grauzils
2020



Médaille d'or au concours international 2022

Cépage : 100% Malbec

Nez : Arômes de cerises griottes, de kirsch, se mêlent à ceux de petits fruits noirs.

Bouche : Le bois est bien fondu et enrichit les arômes de fruits noirs et rouges très présents, riche car très vieilles vignes ; petite production et passage de 12 à 18 mois en fût de chênes. Très belle longueur en fin de bouche.

Accords : gibiers, viande rouge, viande blanche, fromage **A ouvrir 3h avant. Se boit dans les 15 ans.**

L'Essentiel est une production de moins de 1,5 hectare. 7000 bouteilles qui peuvent vieillir une quinzaine d'année ou qui s'apprécient déjà si jeune.

N°17
12,90 €

AOP Côteaux du Quercy
« La Suite »
Biodynamie
2020



Cépage : 50% Cabernet Franc, 20% Malbec, 18% Merlot, 12% Tannât.

Nez : Fruits rouges, cassis, épices

Bouche : Typé, sec et fruité, minéral, frais, gourmand

Accords : Viande rouges, fromages

**A ouvrir 2h avant.
Se boit entre 2 et 10 ans.**

La biodynamie utilise seulement des produits naturels (origine minérale ou végétale). Les périodes de travail sont choisies en fonction des saisons et des cycles lunaires.

N°18
13,80 €

AOP Côteaux du Quercy
Domaine de Guillau
"Plénitude" 2020/22
3 étoiles guides Hachette
Médaille d'or au concours agricole de Paris



Cépage : Cabernet franc, Tannat et Merlot

Nez : Cassis, épices

Bouche : Typé mais souple car très fruité

Accords : Il peut se déguster sur des viandes mitonnées, pièces de bœuf, fromages persillés et pourquoi pas sur des desserts chocolatés.

A ouvrir 3h avant. Se boit dans les 12 ans.

N°19
7,45 €

AOP Coteaux du Quercy
« Domaine de Guillau » 2021/22
2 étoiles guides Hachette 2024



Cépage Cabernet France, Merlot, Tannât, Malbec Nez : Cassis, réglisse, poivre, prune

Bouche : Typé complexe et fruité

Accords : Plats régionaux, viandes grillées, fromages

A ouvrir 2h avant. Se boit entre 2 et 8 ans.



Nos rouges du Sud-Ouest.

N°20
6,75 €

AOP Marcillac
« Cuvée Tradition »
Les Vignerons du Vallon
2022



Médaille de bronze à Mâcon

Cépage : 100% Mansois ou Fer Servadou

Nez : Fruits rouges, épices,

Bouche : Fruité, souple, Très légers mais long en bouche, arômes de fruits rouges et d'épices harmonieux et très présent. Accords : Grillades, volailles, plats épicés, paëlla

**A ouvrir 30min avant.
Se boit entre 1 et 6 ans.**

N°21
11,90 €

AOP Cahors
Domaine Ichard
Vin BIO 2020



Cépage : 70% Malbec, 30% Merlot

Nez : Fruits rouges intense (cerise noire)

Bouche : Terroir atypique, vin puissant et très fruité

Accords : Plats quercynois, gibiers, viandes rouges

**A ouvrir 1h avant
Se boit entre 1 et 8 ans.**

***2021 et 2022 sont une très belle année**

***2018 et 2020 sont une année exceptionnelle.**

***2019 est une très belle année mais les quantités sont faibles**

N°23
9,90 €

AOP Gaillac
« Cuvée Victorine »
Domaine de la Belle
2022/23



Cépage : Braucol, Syrah.

Nez : Fruité

Bouche : Tanins souples, fruités. Tout ce que l'on attend d'un Gaillac.

Accords : Viandes rôties, fromages

**A ouvrir 1h avant. Se
boit entre 1 et 6 ans**

Vin BIO

N°24
12,90€

AOP Gaillac
« Les Seigneurines »
Domaine de Larroque
2020



**Médaille d'Argent Paris 2020
2 étoiles guides Hachette
Médaille d'or au concours
agricole de Paris**

Cépage : Fer Servadou 60 %, Syrah 30 %, Prunelart 10%.

Nez : Fruits noirs

Bouche : Tanins fins, charpenté avec notes grillées, vanillées Arômes complexes où se mêlent les fruits noirs. Elevage d'un an en barrique. Bonne longueur en bouche.

Accords : Gibiers, viandes rouges, fromages

**A ouvrir ou décanter 2h avant.
Se boit entre 2 et 8 ans.**

N°25
8,90 €

AOP Madiran
« Cuvée Tradition » 2020
2 étoiles guides Hachette 2022



Médaille d'or au concours agricole de Paris

Cépage : 70% Tannat, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

Nez : Fruits noirs

Bouche : Le fruit est savoureux en bouche avec de la sucrosité, tanins fins, fruits frais et gourmand.

Accords : Grillades, charcuterie, plats gascons

A ouvrir 2h avant. Se boit entre 3 et 10 ans

N°26
9,40 €

AOP Bergerac Château Laulerie 2023

Médaille d'or au concours agricole de Paris

Cépage : 100% Merlot

Nez : Fruits rouges, épices

Bouche : Tanins souples et veloutés, exprime des arômes confiturés. L'ensemble conduit à un vin tout en rondeur, gouleyant, à l'équilibre très plaisant.

Accords : Viandes rouges, volailles fermières

A ouvrir 2h avant. Se boit entre 2 et 6 ans



N°27
19,80 €
50 cl.

Vins de la Corrèze
Christian Barriere

Vin paillé 2018

Cépage : Chardonnay, Sauvignon

Accords : Apéritif, foie gras, fromage, dessert

Se boit entre 4 et 20 ans.



Récolte des meilleures grappes à la main, déposées sur des claies avant d'être sécher dans des locaux aérés. Lors du passerillages, le raisin perd son eau et se concentre en sucre et en arômes. Raisins pressés à l'approche de Noël puis élevé pendant 2 ans minimums avant d'être mis en bouteille.



N° 28

**Bière Artisanale
RATZ Blonde 75 CL
(LOT 46)**

Légère et rafraîchissante, cette bière blonde artisanale vous étonnera par sa large gamme d'arômes en harmonie avec cette douce amertume. À travers son élégante robe dorée, elle révèle des notes de céréales et de houblons aromatiques.

Bière artisanale de fermentation haute, non filtrée et non pasteurisée.

**Prix : 5.95 €
Alcool : 5°**



N° 29

**Bière Artisanale
RATZ Blanche 75 CL
(LOT 46)**

Fraîche et désaltérante, cette bière blanche artisanale vous fera découvrir une vaste gamme d'arômes épicés aux accents fruités et d'agrumes. Sous sa robe jaune pâle et naturellement trouble, elle dévoile un savant mélange de malts.

Bière artisanale de fermentation haute, non filtrée et non pasteurisée.

**Prix : 5.95 €
Alcool : 5°**



N° 30

**Bière Artisanale
RATZ Ambrée 75 CL
(LOT 46)**

Savoureuse et goûteuse, cette bière artisanale ambrée met en avant des malts torréfiés qui lui confèrent des arômes. Avec sa robe ambrée et ses reflets cuivrés, elle vous fera découvrir une autre définition de la bière.

Bière artisanale de fermentation haute, non filtrée et non pasteurisée.

**Prix : 5.95 €
Alcool : 5°**



N° 31

**Bière Artisanale
RATZ Blonde Triple 75 CL
(LOT 46)**

Cette Ratz triple est une bière artisanale blonde de caractère aux arômes puissants et intenses. Sa richesse se dévoile par un brassage spécifique associant un généreux mélange de malts et de houblons aromatiques, ainsi qu'une sélection rigoureuse de levures.

Bière artisanale de fermentation haute, non filtrée et non pasteurisée.

**Prix : 6.50 €
Alcool : 7.2°**