Cocottes

Carte des vins

BLANCS

	Bouteille	Verre (14cl)
BORDEAUX		
- **Grave blanc sec** - Domaine du Salut *(Sémillon, Sauvignon) – 2023 [Bio]* *Notes fruitées et d'agrumes ; fraicheur en bouche*	**32€**	
BOURGOGNE		
- **Macon-Burgy** - Domaine Les Chais Letourneau *(Chardonnay) – 2023 [HVE]* *Nez expressif de fruits blancs et de fleurs ; bouche fraîche et ronde, soutenue par une jolie tension*	**36€**	
- **Chablis** – Famille Gueguen *(Chardonnay) – 2025 [Raisonnée]* *Arômes de fruits à chair blanche et d'agrumes ; vin minéral et fruité*	**48€**	**10,5€**
- **Beaune** – Clos de la Maladière - Domaine Cauvard *(Chardonnay) – 2023 [Raisonnée]* *Nez de poire mûre, de fleurs blanches et d'agrumes confits, fine touche minérale ; en bouche, attaque ample et cristalline, belle tension vive et texture soyeuse*	**57€**	
LANGUEDOC		
- **Pays d'OC IGP** – Domaine Ricardelle de Lautrec *(Viognier) – 2025 [Bio]* *Arômes d'abricot, de miel et d'agrumes confits ; structure ample et texture grasse ; finale fruitée et minérale*	**33€**	**7,5€**
LOIRE		
- **Touraine** - Château de Fontenay *(Sauvignon) – 2024 [HVE]* *Nez délicat de fleurs blanches et de pêche de vigne ; complexité aromatique*	**31€**	**7€**
- **IGP Val de Loire** – MMM - Domaine Fournier Père & Fils *(Chenin) – 2025 [Raisonnée]* *Nez de poire et de pomme fraîche ; bouche ronde, équilibrée, vivace*	**35€**	
- **Côteau du Giennois** - Vignobles Berthier *(Sauvignon) – 2024 [Bio]* *Nez expressif de fleurs blanches et d'agrumes ; bouche fraîche, droite et minérale*	**39€**	
VALLÉE DU RHÔNE		
- **Côte du Rhône** – Domaine des Gravennes – Cuvée tradition (Grenache blanc, Marsanne, Roussanne, Viognier) – 2025 [Bio] *Nez intense de fleurs blanches, de pêche et de poire ; en bouche rondeur et belle acidité*	**29€**	
- **Crozes-Hermitage** – L'Amphore d'argent - Les Vins de Viennes (Marsanne) – 2024 *[Raisonnée]* *Notes de poire fraîche, de fleurs blanches, touche d'amande ; bouche droite, fraîche et minérale*	**49€**	
SUD - OUEST		
- **Côte de Gascogne** - Domaine de Laballe - Blanc moelleux *(Gros Menseng) – 2025 [Raisonnée]* *Arômes de fruits exotiques et d'abricot ; en bouche, attaque fraîche et légèrement sucrée*	**30€**	**7€**
- **Côte de Gascogne** - Domaine de Laballe – Les Enfants Blanc *(Colombard, Ugni blanc et Gros Menseng) – 2025 [Raisonnée]* *Nez aux notes de pomelos et de fruits exotiques ; en bouche, attaque vive et fraîche, arômes de citron*	**25€**	**6,5€**

ROUGES

	Bouteille	Verre (14cl)
BEAUJOLAIS		
- **Morgon** – Domaine de Lathevalle – Les Charmes (Gamay) – 2019 *[Raisonnée]* *Nez d'arômes puissants de fruits noirs et notes d'épices ; bouche souple et charnue ; tanins soyeux et fondus*	**39€**	**8,5€**
SUD-OUEST		
- **Madiran** - Châteaux Montus et Bouscassé – Petit Gascon (Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) – 2021 *[HVE]* *Nez de baies rouges et de poivre noir ; bouche charnue et souple*	**26€**	
- **Graves** - Domaine du Salut (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Malbec) – 2023 *[Bio]* *Arômes de fruits rouges et noirs ; bouche fraiche et équilibrée, ronde*	**34€**	**7,5€**
- **Lalande-de-Pomerol** - Château des Annereaux (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon) – 2021 *[Bio]* *Nez de clou de girofle et fruits noirs ; attaque veloutée, texture onctueuse ; tanins enrobés*	**53€**	
BOURGOGNE		
- **Bourgogne Côte d'Auxerre** - Domaine Grivot Goisot (Pinot Noir) – 2024 *[HVE]* *Arômes typiques de cerise ; texture souple et tendre*	**39€**	**8,5€**
- **Chorey-les-Beaune** - Domaine Cauvard (Pinot Noir) – 2023 *[Raisonnée]* *Nez frais de fruits rouges ; attaque souple et vive ; tanins fins*	**55€**	
- **Hautes Côtes de Nuits** - Château de Premeaux (Pinot Noir) – 2023 *[Bio]* *Arômes de fraise, framboise et groseille, touche de pain grillé ; bouche fluide et fraiche*	**64€**	
LANGUEDOC – PROVENCE		
- **Cabardès** - Maison Ventenac - Réserve Jeanne (Cabernet Franc, Syrah, Merlot, Grenache) – 2022 *[Bio]* *Arômes intenses de fruits rouges ; bouche fraîche et équilibrée ; tanins fins*	**28€**	**6,5€**
- **Pic Saint Loup** – Château Boisset – Ailes et Moi (Syrah, Grenache) – 2024 *[Raisonnée]* *Nez complexe mêlant fruits frais et épices ; bouche fraîche et fruitée ; finale longue et enrobée*	**42€**	
- **Bandol** - Domaine La Font des Pères- Cuvée Les Pères (Mourvèdre, Grenache, Syrah) – 2021 *[Raisonnée]* *Arômes minéraux, notes d'épices fraîches ; bouche équilibrée ; tanins fins et acidité naturelle*	**52€**	
LOIRE		
- **Saint Nicolas de Bourgueil** – Sylvain Bruneau – Les Pentes (Cabernet Franc) – 2024 *[Bio]* *Arômes intenses de fruits rouges ; bouche ample ; tanins soyeux*	**34€**	
- **Sancerre** - Domaine Jean-Marie Reverdy & Fils – La Villaudière (Pinot Noir) – 2023 *[HVE]* *Nez de fruits rouges et notes épicées ; bouche fine et fraîche ; finale harmonieuse*	**56€**	
VALLÉE DU RHÔNE		
- **Côte du Rhône** - Domaine du Séminaire – Les Saffres (Grenache, Syrah) – 2024 *[Bio]* *Arômes de mûre et de cassis ; texture veloutée et tanins fondus*	**29€**	
- **Vacqueyras** - Domaine d'Ouréa – Les Vignes du Parc (Grenache) – 2023 *Nez puissant de fruits noirs et réglisse ; bouche ample et structurée, fraîche ; finale persistante*	**44€**	**9,5€**
- **Saint-Joseph** – Les Vins de Vienne – L'Amphore d'Argent (Syrah) – 2024 *[Raisonnée]* *Arômes de fruits mûrs et notes poivrées ; bouche longue et fruitée ; finale généreuse et notes florales de violette*	**54€**	

Tous nos prix sont en euros et TTC, service compris

Cocottes

Carte des vins

ROSES

	Bouteille	Verre (14cl)
- **Coteaux d'Aix-en-Provence** - Château Barbebelle - Cuvée Fleuri (Grenache, Syrah, Cinsault) – 2025 *[Bio]* *Arômes de pomelo et de bonbon ; en bouche, fraîcheur et fruité aux notes d'agrumes et de fruits de la passion*	**31€**	**7€**
- **Coteaux d'Aix-en-Provence** – Château de Calavon – Cuvée Panache (Grenache, Syrah, Cinsault, Vermentino et Carignan-Noir) – 2025 *[Bio]* *Nez fruité ; bouche souple et fruitée*	**24€**	

CHAMPAGNES

	Bouteille	Verre (11cl)
- **L'intemporal** - JOFFREY - (Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot noir) *[HVE]* *Robe or pâle aux reflets dorés ; bulles fines ; nez frais ; bouche franche*	**59€**	**12€**
- **Terre d'origine** - Blanc de noirs - Olivier Marteaux (80% Pinot Meunier, 20% Pinot noir) – Millésimé 2007 - Dégorgement 2025 - dosage 0 g *[HVE]* *Champagne élevé comme un vin ; robe jaune or ; fines bulles ; nez de noix et cacao ; bouche ample, finale saline*	**74€**	

PETILLANT SANS ALCOOL

	Bouteille	Verre (14cl)
- **Loire** - Divin – vin désalcoolisé (Sauvignon blanc) – *[Raisonnée]* *Bulles délicates ; arômes de pêche blanche et de fruits tropicaux ; bouche équilibrée, fraiche et minérale*	**33€**	**7,5€**