






LE PETIT LOUIS  
CUISINE DU PRODUIT ET VINS CHOISIS  
AIGUES-MORTES | CAMARGUE

# Nos Vins Choisis


## Octobre 2024

75 cl





### La Sélection du Mois :

« Orénia » - Philippe Nusswitz - AOC Duché d'Uzès - 2022 - Blanc	32 €
« Mas Vincente » - Domaine Bonetto Fabrol - VDF des Côtes-du-Rhône - 2021 - Blanc	28 €
« Marquise » - Domaine Rozel - AOP Grignan-Les-Adhémar - 2019 - Rouge	38 €
« Guilhem » - Moulin de Gassac - IGP Pays d'Hérault - 2023 - Rouge 	32 €
« Héritage » - Domaine Bonetto-Fabrol - AOC Grignan-Les-Adhémar - 2021- Rouge 	36 €
« Les Petites Rangées » - Domaine de Cazaban - AOP Cabardès - 2019 - Rouge 	32 €

### Les Vins Rosés pour le Plaisir ou avec votre Repas :

« Excellence » - Domaine de Montcalm - IGP Sable de Camargue - 2022	32 €
« Saint-Louis » - IGP Pays d'Oc - Les Salins du Midi - 2022  	30 €
« 1753 » - Château de Campuget - 2023 - IGP Gard	28 €
Domaine de Figueirasse - AOP Sable de Camargue - 2023 	26 €
« Le Gris de Nathalie » - Domaine du Petit Chaumont - AOP Sable de Camargue - 2023 	28 €

### Les Vins Blancs :

« Mas Saint-Louis » - AOC Châteauneuf-du-Pape - 2019	64 €
« Saint-Louis - Cuvée l'Étoile » - IGP Terres du Midi - Les Salins du Midi - 2021 	38 €
« Héritage » - Château de Nagès - AOP Costières de Nîmes - 2021 	36 €
« Ongrie » - Alain Vogé - 2019 - AOC Saint-Péray 	48 €
« Les Saladelles » - Domaine de Figueirasse - IGP Sable de Camargue - 2022	28 €
« Blanc de Blancs » - Domaine du Petit Chaumont - IGP Pays d'Oc - 2023 	28 €




le Collège  
Culinaire  
de France

75 cl


## Les Vins Rouges :

« Saint-Louis – Cuvée l’Etoile » – IGP Terres du Midi – Les Salins du Midi – 2020		44 €
« Grande Réserve » – Domaine Ollier Taillefer – AOP Faugères – 2019		42 €
« Vieilles Vignes » - Château Cazal Viel – Laurent Miquel – AOP Saint-Chinian - 2019		40 €
« Mas de Jon » – AOP Pic Saint-Loup – 2022		39 €
« Héritage » - Château de Nagès – AOP Costières de Nîmes – 2020		38 €
« Les Arpents des Contrebandiers » - Mas Saint-Louis - AOP Châteauneuf-du-Pape – 2017		78 €
« 1753 » - Château de Campuget – 100% Saperavi sans sulfites – 2022 – VDF du Gard		29 €
« Excellence » – Domaine de Montcalm – VDF du Gard- 2022		32 €
« Rouge des Sables » - Domaine du Petit Chaumont - IGP Sable de Camargue - 2020		32 €
« La Bousquette » - Domaine Roche – AOC Cairanne – 2018		38 €
« Pujol Lacoste » - Saint-Maurice – IGP Cévennes – 2021		30 €
« Les Baronnets » – Domaine de Figueirasse - IGP Pays du Gard - 2023		30 €

## Les Champagnes :

Olivier Marteaux – Brut SA Réserve		65 €
Bauchet – Séduction – Brut Rosé		70 €
Pierre Trichet – Brut Rosé SA		80 €
Jean Michel « Les Mulottes » – Extra Brut – 100% Chardonnay – 2012		110 €

## Les Vins au Verre – 12 cl :

Verre de vin rouge, blanc ou rosé – « La Baleine » – IGP Terres du Midi - Les Salins du Midi		7 €
Verre de vin rouge, blanc ou rosé – « Saint-Louis » – IGP Pays d’Oc – Les Salins du Midi		8 €
Sélection du mois – A l’Ardoise		9 €

50 cl / 100 cl

## Les Eaux :

Vittel ½ / Evian L		4 € - 6 €
San-Pellegrino ½ / Badoit L		4 € - 6 €

