



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

Nos Vins Choisis - Juillet

75 cl

La Sélection du Mois :

« 1753 » - Château de Campuget – VDF du Gard – 100% Roussanne sans sulfites – 2023 – Blanc		28 €
« Charline » - Domaine de Dionysos – AOC Côtes-du-Rhône - 2024 – Blanc		30 €
« La Cigale » - Domaine de Dionysos – AOC Cairanne – 2023 - Rouge		32 €
« Clos Rogé » - Domaine Grand-Chemin – IGP Pays d'Oc – 2020 - Rouge		44 €
Duché d'Uzès – Domaine Grand-Chemin – AOP Duché d'Uzès – 2024 - Rouge		33 €
« Salinaé » - Les Salins du Midi – AOP Sable de Camargue – Gris de Gris – 2024 - Rosé		32 €

Les Vins Rosés pour le Plaisir ou avec votre Repas :

« Saint-Louis » – IGP Pays d'Oc – Les Salins du Midi – 2024		30 €
Domaine de Figueirasse – AOP Sable de Camargue - 2024		26 €
« Le Gris de Nathalie » - Domaine du Petit Chaumont - AOP Sable de Camargue – 2024		28 €
« Excellence » - Domaine de Montcalm – Gris – IGP Sable de Camargue – 2023		32 €

Les Vins Blancs :

« Les Saladelles » – Domaine de Figueirasse – IGP Pays du Gard - 2024		28 €
« Excellence » – Domaine de Montcalm – IGP Pays d'Oc- 2022		32 €
« Saint-Louis – Cuvée l'Etoile » – IGP Terres du Midi – Les Salins du Midi – 2021		38 €
« Anthus » - Domaine Grand-Chemin – IGP Pays d'Oc – 2024		34 €
« Ongrie » – Alain Voge – 2019 – AOC Saint-Péray		48 €
« Saint-Louis » – IGP Pays d'Oc – Les Salins du Midi – 2024		32 €
« Blanc de Blancs » - Domaine du Petit Chaumont - IGP Pays d'Oc – 2024		28 €



75 cl

Les Vins Rouges :

« Saint-Louis – Cuvée l’Étoile » – IGP Terres du Midi – Les Salins du Midi – 2020		44 €
Crozes-Hermitage - Domaine Jean-François Jacouton – AOC Crozes-Hermitage - 2020		42 €
« Mas de Jon » – AOP Pic Saint-Loup – 2023		39 €
« Excellence » – Domaine de Montcalm – VDF du Gard – 2022		32 €
« Rouge des Sables » - Domaine du Petit Chaumont - IGP Sable de Camargue – 2022		32 €
« La Sommelière » - Château de Campuget – AOP Costières de Nîmes – 2020		48 €
« Poujol Lacoste » - Saint-Maurice – IGP Cévennes – 2021		30 €
« 1753 » - Château de Campuget – 100% Saperavi sans sulfites – 2023 – VDF du Gard		30 €
« Prestige » - Domaine de Moulines – IGP Pays d’Hérault – 2023		34 €
« Vieilles Vignes » - Château Cazal Viel – Laurent Miquel – AOP Saint-Chinian – 2019 - Rouge		39 €
« Prélude » - Val de L’Orme – Vin de France 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 €