Nos Vins Choisis - Octobre

LE PETIT LOUIS CUISINE DU PRODUIT ET VINS CHOISIS AIGUES-MORTES CAMARGUE	75 d
La Sélection du Mois :	
« Charline » - Domaine de Dionysos – AOC Côtes-du-Rhône - 2024 – Blanc	30 €
« Syrah » - Famille Guibert – IGP Saint-Guilhem-le-Desert – 2022 - Rouge	42 €
Duché d'Uzès – Domaine Grand-Chemin – AOP Duché d'Uzès – 2024 - Rouge	33 €
« Combe Calcaire » - Famille Guibert – IGP Pays d'Hérault – 2024 – Blanc	32 €
« 1753 » - Château de Campuget – IGP Gard – Syrah & Vermentino - 2024 - Rosé	28€
Les Vins Rosés pour le Plaisir ou avec votre Repas : « Saint-Louis » – IGP Pays d'Oc – Les Salins du Midi – 2024 Domaine de Figueirasse – AOP Sable de Camargue - 2024 « Le Gris de Nathalie » - Domaine du Petit Chaumont - AOP Sable de Camargue – 2024 « Excellence » - Domaine de Montcalm – Gris – IGP Sable de Camargue – 2023 « Salinaé » - Les Salins du Midi – AOP Sable de Camargue – Gris de Gris – 2024	30 € 26 € 28 € 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 €
« 1753 » - Château de Campuget – VDF du Gard – 100% Roussanne sans sulfites – 2023	28€



« Saint-Louis » - IGP Pays d'Oc - Les Salins du Midi - 2024



32 €

28€

Les Vins Rouges :

44€
42 €
39€
32 €
48€
30€
34€
44€
30€
38€

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 Verre de vin rouge, blanc ou rosé – « Saint-Louis » – IGP Pays d'Oc – 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

4€-6€

4€-6€

Les Eaux :

Vittel ½ / Evian L
San-Pellegrino ½ / Badoit L

