

Le Tire Bouchon



Vins Rosés a.o.c.

Château Sainte Marguerite

La Londe les Maures Cinsault Syrah Grenache

50 cl 21 €

Légère, fruitée et authentique, la cuvée Grande Réserve du Château Sainte Marguerite propose des vins de plaisir avec une pointe d'extravagance. Cru classé, Côte de Provence.

Bandol Pibarnon

Mourvedre 50% Grenache 50% Cinsault

38 €

Gaieté, sensualité, raffinement, couleur corail...Finesse et délicatesse, complexité digne d'un grand vin et une exubérance aromatique de jeunesse. Le grand charmeur.

Rocher des Croix

Château Pas du Cerf La Londe les Maures

30 €

Agréable mélange de fruité et de minéralité. Très présent en bouche, il surprend par son caractère à la fois entier mais aussi fondu et soyeux.

Pointe du diable

Coup de Cœur I

Châteaux malherbe Bormes les Mimosas Cepage Grenache Cinsault 13°

Fraicheur, vivacité, associées à des arômes de mangue et de pêche...Le vin du bout du monde.

29 €

Château de Jasson

Syrah Grenache Tibouren

26 €

Un vin racé, pivoine clair aux reflets fuchsia, un nez floral fruité avec des connotations de fruits de la passion, de framboise, de pêche, une complexité séductrice qui donne en bouche des saveurs amples et persistantes étonnantes

50 cl 21 €

Bandol le Galantin

Robe rose rubis. Nez fruité, petits fruits rouges avec des notes épicées. charnu, corsé, élégant, rond, de la matière, ample, flatteur, frais friand.

24 €

Vins de Champagne

Champagne s Philipponat : grand caractère, vieillissement admirable, sublimement équilibré

Au cœur de la Champagne, à Mareuil-sur-Ay, la Maison Philipponat élabore des grands vins. Ces grands Champagnes offrent chacun une expression particulière où les raisins de Pinot Noir prédominent. Ces vins sont par excellence des Champagnes de connaisseurs, présents sur les grandes tables et qui accompagnent, au-delà de l'apéritif, les plats les plus fins.

Le *Réserve Rosée* des cerises et des fraises des bois, une bouche ample et qui fait ressortir les fruits.

Le *Grand Blanc millésimé 2009* possède un nez floral, sur le tilleul, puis évolue ensuite vers les notes typées du Chardonnay, avec des saveurs de brioche et de torréfaction

En bouche, c'est un champagne équilibré, qui s'installe entre puissance et finesse, une cuvée fraîche ayant une belle vivacité et une finale longue et nette.

Blanc 63 €

1/2 Blanc 36 €

Rosé 74 €

Grand Blanc 90 €

Vins au verre

Blanc, Rosé, Rouge

Selon notre cave Chardonnay, Joy, Pas du Cerf, Muscadet, Chateau de Brégançon

Muscat de Frontignan

Vin doux pour l'apéritif et les desserts au Chocolat

6.30 €

5.50 €



Toutes taxes comprises Tva 20% Service compris