



CARTE DES VINS

LA MÉRIDienne DES SENS

Notre sélection à la cave met à l'honneur les vins du Languedoc, élaborés avec passion par des vigneronns engagés dans une démarche de qualité.

Vous trouverez une grande majorité de vins élaborés dans le plus grand respect de la nature, selon les pratiques de l'agriculture biologique et de la biodynamie.

Bonne dégustation

Les tarifs affichés sont « à emporter » et ne tiennent pas compte du droit de bouchon de 9€/bouteille pour le service sur place.

VINS BLANCS

75 cl

Domaine d'Hondrat

Villeveyrac

White

2014

Viognier - Chardonnay IGP Oc

Bon équilibre gras / fraîcheur

à déguster à l'apéritif ou sur une volaille, un poisson grillé ou un fromage de chèvre

6 €

La Croix Gratiot

Montagnac

Picpoul de Pinet AOP

100% Piquepoul blanc

Vin vif et floral

Accompagne idéalement crustacés et fruits de mer

2014

6 €

La Croix Gratiot

Montagnac

Désir Blanc

Viognier - Chardonnay - Roussane - Muscat IGP Hérault

Aromatique, fruité avec des notes miellées

Se marie bien avec les volailles, les poissons grillés ou en sauce

2014

6 €

Domaine Les Yeuses

Mèze

Délic'Yeuses

2014

Colombard - Viognier IGP Oc

Riche en arômes de fruits, notamment exotiques, bon gras avec une légère sucrosité, à déguster à l'apéritif, sur un rouget grillé ou une volaille par exemple

6 €

Domaine de Bachellery

Béziers

Sauvignon

IGP Oc

2014

Bouche fraîche et tonique, notes florales et citronnées. Se marie idéalement avec : Plateau d'huîtres de Bouzigues - Fritures de poissons - Brochettes de moules - Fromages à pâte cuite de caractère (Comté)

6,5 €

Mas de la Seranne 

Aniane

Sous les canisses

2014 Rolle - Grenache blanc - Sauvignon
IGP Saint Guilhem le Désert 7 €
Bouche tonique et très désaltérante, arômes d'agrumes et notes de fenouil sauvage, se déguste à l'apéritif, avec des fruits de mer, poissons et asperges

Mas des Chimères 

Octon

Muscat petits grains

2014 IGP Coteaux du Salagou 7 €
Palette aromatique typique du muscat, sans aucune lourdeur, un muscat ample et élégant que l'on apprécie à l'apéritif, avec du saumon fumé, une purée de céleri ou des asperges

Château Coujan 

Murviel-lès-Béziers

Rolle

2014 100% Rolle (Vermentino) 7,5 €
IGP Coteaux de Murviel
Vin frais, léger qui s'apprécie à l'apéritif ou accompagné de fruits de mer

Domaine d'Aupilhac 

Montpeyroux

Lou Maset

2014 Grenache blanc - Ugni blanc - Chardonnay 9 €
IGP Mont Baudile
Vin frais, expressif, arômes de pêches jaunes, d'abricots et d'anis bouche ample et fruitée, s'accorde avec des poissons en sauce ou des viandes blanches

Domaine Olivier Pithon 

Calce

Mon P'tit Pithon

2014 Maccabeu - Grenache blanc et gris 9,5 €
IGP Côtes Catalanes
Frais, vif et gourmand, un vin de copains! à accorder avec des poissons grillés et toutes les salades composées

Domaine Monplézy 

Pézénas

Plaisirs

2014 Roussane - Marsanne
AOP Languedoc Pézenas 9,5 €
Bouche fraîche et ample, arômes de pêche blanche, poire et notes d'agrumes, s'associe volontiers avec des poissons gras et des noix Saint-Jacques

Clos de l'Amandaie

Aumelas

L'Amandaie blanc

2013 Grenache blanc - Roussane 10 €
AOP Languedoc
Bel équilibre rondeur / vivacité arômes de fruits blancs du verger, notes mentholées et de fenouil sauvage. Allié idéal des poissons en sauce et crustacés

Les Souls

Soubès

Justine

2014 Chardonnay - Viognier - Roussane - Chenin 11 €
IGP Hérault
Entre tension, fraîcheur et amplitude aromatique, idéal à l'apéritif et accompagné de supions à la plancha par exemple

L'Hermas

Gignac

L'Hermas Blanc

2013 Vermentino, Roussane, Chenin 13,5 €
Vin de France
Bouche fraîche, équilibrée jolis arômes floraux et d'agrumes, finale saline, vin caractérisé par la finesse. S'apprécie par exemple accompagné de poissons blancs ou de crustacés

Le Clos du Serres 

Saint Jean de la Blaquière

Le Saut du Poisson

Grenache blanc - Roussane - Vermentino

AOP Languedoc

2014 *Attaque ample, la fraîcheur s'exprime soutenue par la minéralité. Réglisse, vanille, la chair de poire, l'amande amère en gamme aromatique. Accords : terrine de lapin, cuisse de volaille à la sauge, filets de rouget à la purée d'olive, cassolette de champignons des bois, sardines grillées...* 14,5 €

Clos Ventas

Jonquières

Les Pointes blanc

Marsanne - Grenache blanc

Vin de France

2013 *Bouche ample, riche et structurée, vinifié et élevé en barriques de 3 ans, il s'accorde en priorité avec les fromages à pâte persillée* 14,5 €

Domaine Gauby 

Calce

Les Calcinaires

Muscat - Maccabeu - Chardonnay

IGP Côtes Catalanes

2013 *Attaque vive, bouche ample et fraîche sur les arômes d'agrumes mûrs, notes miellées, finale persistante et saline, idéal sur les poissons crus ou grillés* 16,5 €

Mas Cal Demoura 

Jonquières

L'Étincelle

Chenin - Grenache blanc - Roussane - Viognier - Muscat - Petit

Manseng

IGP Hérault

2014 *Belle intensité aromatique, sur des notes d'agrumes et de pêche blanche ample, équilibré, finale saline et fraîche, idéal avec des crustacés ou des beignets de supions* 17,5 €

Les Vignes Oubliées

Saint Jean de la Blaquière

Blanc

Clairette - Roussane - Grenache blanc

2013

Vin de France

18 €

Nez floral flatteur, du volume en bouche sur des arômes de fruits blancs et jaunes, un bon gras soutenu par une fraîcheur persistante. Notes beurrées et d'amandes torréfiées en finale. À associer par exemple à des poissons gras grillés ou en sauce.

Domaine d'Aupilhac

Montpeyrroux

Les Cocalières

2014

Roussane - Marsanne - Vermentino - Grenache blanc

18 €

AOP Languedoc

Très bel équilibre intensité aromatique/fraicheur, long en bouche, potentiel de garde intéressant, à marier par exemple avec un poisson de rivière en sauce.

Domaine Olivier Pithon

Calce

Laïs

2014

Maccabeu - Grenache gris et blanc

IGP Côtes Catalanes

18,5 €

Remarquable équilibre entre la richesse des arômes (fruits à chair blanche, fleurs notamment) et la vivacité. Discrètes et élégantes notes beurrées en finale, véritable blanc de gastronomie, il s'associera avec plaisir à tous les produits de la mer mais aussi avec les fromages à pâte dure de caractère

Mas Haut Buis

La Vacquerie

Les Agrunelles

2014

Roussane - Chardonnay

20 €


IGP Hérault

Attaque franche, légèrement perlante, bouche fraîche et nerveuse, vin droit et ciselé, s'apprécie dès l'apéritif, il pourra aussi être le compagnon d'une truite meunière ou un filet de sandre à l'oseille

Clos Maïa
La Vacquerie
Clos Maïa blanc

2013 Terret Bouret - Roussane 20,5 €
IGP Hérault

Bel équilibre richesse aromatique/fraicheur, l'acidité est maîtrisée, vin harmonieux et original, accords : poissons et viandes blanches

Domaine Gauby 
Calce
Vieilles Vignes

2013 Maccabeu - Grenache blanc - Chardonnay - Grenache gris - Carignan blanc 24,5 €
IGP Côtes Catalanes

Riche, ample les arômes de fleurs et de fruits blanc sont soutenus par une fraicheur persistante, vin élégant qui évolue sur des notes minérales, s'accorde avec les poissons de Méditerranée et les viandes blanches

La Rectorie
Collioure
L'Argile

2013 Grenache gris et blanc 28,5 €
AOP Collioure

Fait probablement partie des cuvées les plus abouties de l'appellation, parfait équilibre entre finesse et volume en bouche, très élégant, sa finale légèrement saline lui permet de se suffire à elle-même ou de sublimer les produits de la Méditerranée

Mas de Daumas Gassac
Aniane
Daumas Gassac blanc

2012 Viognier - Chardonnay - Petit Manseng - Chenin IGP Hérault 33 €

Intensité aromatique et volume en bouche caractérisent cette fameuse cuvée, un joli gras soutenu par une finale fraîche. Évolue avec brio avec les années. À associer par exemple à un pavé de saumon en papillote, à de l'espadon grillé ou à un velouté d'asperges

VINS ROSÉS

Domaine d'Hondrat

Villeveyrac

Pink

2014

Grenache - Cinsault

IGP Oc

5,5 €

Jolie robe rose pâle, nez fin sur les fruits rouges, bouche ample et équilibrée, parfait à l'apéritif!

Domaine de Puilacher

Puilacher

Variation

2013

Grenache - Cinsault

IGP Oc

5,5 €

Robe rose pâle à saumonée, nez frais aux notes d'agrumes, attaque vive, bouche fraîche et équilibrée aux notes de pamplemousse rose, accompagne apéritifs et grillades d'été

La Croix Gratiot

Montagnac

Roséphine

2014

Syrah - Cabernet Sauvignon

IGP Hérault

6 €

Un rosé expressif et gourmand, bouche ample et veloutée, accompagne par exemple les viandes blanches grillées

Mas de la Seranne

Aniane

Sous les micocouliers

2014

Grenache - Mourvèdre - Cinsault

IGP Saint Guilhem le Désert

6,6 €

Nez gourmand aux arômes de petits fruits des bois, bouche ronde et fraîche et finale délicatement épicée, idéal avec : seiches à la plancha et grillades

Domaine Monplézy 

Pézénas

Plaisirs

2014 Cinsault - Grenache - Syrah 7 €
AOP Languedoc

Nez floral et fruité, bouche ronde et charnue entre fruits rouges et épices, s'accorde avec des filets de rouget, une paëlla ou simplement à l'apéritif

Domaine de Brunet

Causse de la Selle

Vin Gris

2014 Cinsault - Grenache IGP Oc 7 €
Bouche vive et fraîche aux notes d'agrumes et de fraises des bois, l'élevage révèle quelques notes torréfiées, accompagne tapas et apéritifs

Mas Bruguière 

Valflaunès

L'Arbousé

2014 Syrah - Mourvèdre - Grenache 9,5 €
AOP Languedoc Pic Saint Loup
Nez intense aux arômes de fruits rouges et d'agrumes, bouche ample et gourmande, peut accompagner les grillades de poissons et de viandes et la cuisine asiatique

Mas Cal Demoura 

Jonquières

Qu'es Aquo

2014 Cinsault - Grenache - Syrah - Mourvèdre - Carignan AOP Languedoc 11 €
La bouche ample et la riche palette aromatique autour des petits fruits rouges en font un rosé de gastronomie, bel équilibre entre le gras et la fraîcheur, peut s'associer aux poissons crus (tartares, sushis) ou grillés

Mas Jullien

Jonquières

Mas Jullien rosé

Cinsault - Grenache

AOP Languedoc

2014

15,5 €

Nez fin aux arômes de fruits des bois et d'épices, bouche ronde, équilibrée et expressive, matière et persistance sont au rendez-vous. Ce rosé de gastronomie s'allie avec justesse aux rougets grillés, aux salades composées et aux plats « sucré-salé »

VINS ROUGES

Domaine de Bachellery

Béziers

Pinot Noir

IGP Oc

2013

6,5 €

Jolie robe carmin, belle brillance, le fruit frais domine (cerise) la bouche est ronde et souple, on peut par exemple l'apprécier avec des viandes blanches ou une saucisse aveyronnaise grillée

Mas Fabregous

Soubès

Croquignol

Alicante - Grenache - Carignan

IGP Coteaux du Salagou

2014

6,5 €

Vin de plaisir, gourmand et juteux à partager autour d'une salade de gésiers ou une terrine de lapin

Mas de la Seranne

Aniane

À l'ombre du figuier

Cinsault - Grenache - Mourvèdre - Syrah AOP Languedoc

2014

6,6 €

Nez charmeur et expressif aux arômes de cerise, de réglisse et de poivre, la bouche gourmande et désaltérante en font un vin de plaisir et de partage, accompagne les viandes blanches et rouges et tous les apéritifs

Domaine Monplézy 

Pézénas

Plaisirs

2014 Cinsault - Grenache - Syrah - Carignan 8 €
AOP Languedoc Pézenas

Nez intense aux arômes de petits fruits noirs (cassis et myrtilles) et de réglisse, bouche ronde et suave, accompagne un filet mignon au romarin, une omelette aux truffes ou une côte échine par exemple

Domaine d'Aupilhac 

Montpeyrroux

Lou Maset

2014 Cinsault - Grenache - Carignan - Syrah - Alicante AOP Languedoc 9 €

Nez séduisant, gouleyant, fruité et rafraîchissant, bouche ample, tannins soyeux belle finale sur les épices, s'accorde avec : charcuteries, grillades ou un carré d'agneau au thym

Domaine Olivier Pithon 

Calce

Mon P'tit Pithon

2014 Grenache - Syrah IGP Côtes Catalanes 9,3 €

Vin de plaisir, le nez est expressif, l'attaque est franche, la bouche ronde révèle un fruit frais croquant et donne envie d'y revenir... à apprécier entre amis dès l'apéritif ou accompagné de grillades ou tapas

Clos de l'Amandaie

Aumelas

L'Amandaie

2013 Grenache - Syrah - Carignan - Cinsault 10 €
AOP Languedoc

Bel équilibre entre structure tannique et intensité aromatique, la bouche est dominée par les épices et les fruits noirs, notes de pruneaux en finale; idéal accompagné d'une belle pièce du boucher grillée ou d'un tajine d'agneau aux pruneaux

L'Ancienne Mercerie 

Autignac

Les petites Mains

Grenache - Syrah - Carignan - Mourvèdre - Cinsault

2014 AOP Faugères 10 €

Ample et souple en bouche, cette cuvée développe des arômes de fruits des bois mûrs (fraise écrasée, framboises), les tanins sont fins et la finale élégante. Un Faugères tout en finesse qui s'accordera avec une blanquette de veau ou un sauté de dinde à la forestière

Le Clos Rouge

Saint Jean de la Blaquière

Piccolo

Cinsault

2014 IGP Hérault 10,5 €

Un pur cinsault à l'esprit « nature » pour les amateurs de fraîcheur et de gourmandise, après une rapide aération la violette et la pivoine s'expriment au nez, la bouche est ronde et juteuse. À partager à l'apéritif autour d'une terrine de lapin ou d'une salade aveyronnaise à la saucisse

Château de Cazeneuve 

Lauret

Cynarah

2013 Grenache - Syrah - Cinsault 11,5 €

AOP Languedoc Pic Saint Loup

Nez frais et expressif sur les petits fruits rouges (cerise, fraise) bouche ronde, gourmande avec une pointe de cassis, les tanins sont soyeux, un Pic St Loup souple et frais; accord : charcuteries et viandes grillées.

Domaine du Pas de l'Escalette 

Pujols

Les Petits Pas

2014 Syrah - Grenache - Carignan - Cinsault 12,5 €

AOP Languedoc

Nez frais et gourmand sur les petits fruits rouges, vif et fruité en bouche, structuré en finesse, dégustation : entre amis dès l'apéritif et sur les plats du quotidien

Clos Maïa
La Vacquerie
Le Petit Clos
Syrah - Grenache - Carignan
IGP Hérault

2013 12,5 €

Joli nez floral, bouche gourmande aux arômes de fruits rouges mûrs et de petites baies, finale finement épicée. Accompagne aussi bien les apéritifs agrémentés de charcuterie qu'un petit salé aux lentilles

Clos Ventas
Saint Saturnin
Les Pointes
Cinsault
Vin de France

2013 12,5 €

Jolie robe violine, nez profond aux notes de violettes et de fruits mûrs, bouche élégante aux tanins soyeux jolie finale droite. Accord : filet mignon aux girolles par exemple

Mas Haut Buis 
La Vacquerie
Les Carlines
Grenache - Carignan - Syrah
AOP Terrasses du Larzac

2013 13 €

Vin de plaisir aux tannins fins, jolie gamme aromatique sur les fruits rouges frais, belle matière équilibrée par la fraîcheur des terroirs d'altitude (exposition Sud - Sud Est à 450 mètres d'altitude). Exemple de dégustation : volaille rôtie, lapin aux pruneaux...

Les Vignes Oubliées
Saint Jean de la Blaquière
Languedoc
Cinsault - Grenache - Syrah
AOP Languedoc

2014 13 €

Nez franc aux arômes de fruits rouges frais, bouche gourmande au fruité intense (fruits rouges mûrs), jolie texture et finale élégante. Vin de plaisir, il s'appréciera autant à l'apéritif qu'avec un sauté de veau aux olives.

Mas Bruguière 

Valflaunès

L'Arbouse

Syrah - Grenache

2013

AOP Languedoc Pic Saint Loup

13,5 €

Belle robe aux reflets violine, nez intense et aromatique au fruité frais, en bouche : arômes de fruits mûrs et tanins fondus, finale délicatement épicée. Idéal par exemple avec : joue de boeuf mijotée ou magret de canard et son sirop de cerises

Mas de la Seranne 

Aniane

Le Clos des Immortelles

Syrah - Mourvèdre - Grenache - Cinsault - Carignan

2013

AOP Terrasses du Larzac

13,5 €

Robe pourpre, nez intense et flatteur aux arômes d'épices douces et de cassis, notes réglissées, beau volume en bouche, texture veloutée et arômes balsamiques en finale, très élégant. À déguster par exemple avec une viande mijotée ou un parmentier de canard.

Mas des Chimères 

Octon

Caminarèm

Cinsault - Carignan - Mourvèdre - Grenache - Syrah

2012

AOP Terrasses du Larzac

14 €

Nez franc aux arômes de crème de cassis, de cerise, d'épices et de sous-bois, bouche dense et onctueuse. Finale élégante aux notes mentholées s'accorde par exemple avec une selle d'agneau au thym et à l'ail

Le Clos du Serres 

Saint Jean de la Blaquière

Les Maros

Grenache - Syrah - Carignan

2013

AOP Terrasses du Larzac

14,5 €

La douceur du grenache avec des notes de mûre, de cassis, de cacao et le caractère du carignan avec des notes mentholées et réglissées. Belle justesse de la structure tannique ; la finale est confite et gourmande. À accorder à un gigot rôti à l'ail ou un tajine aux pruneaux

Château de Cazeneuve 

Lauret

Les Calcaires

2013 Syrah - Grenache - Cinsault - Carignan
AOP Languedoc Pic Saint Loup 15,5 €

Nez franc, intense aux arômes de fruits rouges et d'épices, généreux volume en bouche, tanins présents mais ronds, à déguster par exemple avec une gardianne de taureau, un civet de lièvre ou un gigot d'agneau.

L'Hermas

Gignac

L'Hermas

2013 Syrah - Mourvèdre - Grenache
AOP Terrasses du Larzac 16,5 €

Nez flatteur aux arômes de fruits rouges et notes d'épices, bouche ample et fraîche. Finale longue, vin droit, très élégant, s'apprécie notamment avec les viandes rouges grillées, marinées ou rôties, les magrets de canard...

Clos Ventas

Jonquières

Terrasses du Larzac

2013 Grenache - Syrah - Cinsault
AOP Terrasses du Larzac 16,5 €

Le nez évoque des arômes de fruits mûrs, bouche droite, très belle justesse d'extraction finale élégante aux notes balsamiques et épicées. Fait la paire avec une pièce de boeuf d'Aubrac ou d'agneau du Larzac...

Domaine Gauby 

Calce

Les Calcinaires

2013 Carignan - Syrah - Mourvèdre - Grenache
AOP Côtes du Roussillon Villages 16,5 €

Attaque vive et franche aux arômes de baies et de fruits mûrs. Frais et gourmand en bouche, sa texture juteuse amène ensuite des notes épicées. Exemple d'accord : escalope de veau à la milanaise.

L'Ancienne Mercerie 

Autignac

Couture

2013 Carignan - Syrah - Grenache - Mourvèdre
AOP Faugères 16,6 €

Nez riche aux arômes de fruits mûrs et d'épices, bouche ample et généreuse dotée d'une intensité aromatique remarquable et d'une finale aux arômes de feuilles de tabac. Idéal avec une pièce de boeuf d'Aubrac grillée.

Domaine d'Aupilhac 

Montpeyroux

Les Cocalières

2013 Syrah - Grenache - Mourvèdre
AOP Languedoc 18 €

Joli nez aux arômes de fruits frais, bouche fraîche et droite sur les arômes de fruits rouges, d'épices et les herbes de la garrigue. S'accorde notamment avec : pintade rôtie, canette aux cèpes ou magret aux figues.

Mas Cal Demoura 

Jonquières

L'Infidèle

2013 Syrah - Grenache - Mourvèdre - Carignan - Cinsault
AOP Terrasses du Larzac 18,5 €

Nez flatteur aux arômes de fruits mûrs et d'épices, bouche fraîche et structurée, s'accorde aux viandes grillées ou en sauce et aux fromages au lait de vache

Les Vignes Oubliées

Saint Jean de la Blaquière

Les Vignes Oubliées

2013 Grenache - Syrah - Carignan
AOP Terrasses du Larzac 18 €

Nez flatteur et délicat aux arômes d'épices, bouche ample qui laisse place à un très joli fruité parfaitement mûr (cerise, framboise...), très bel équilibre acidité / tanins / intensité aromatique. La finale s'étire sur des notes poivrées. À déguster par exemple avec une côte de boeuf grillée ou un tournedos de biche aux champignons

Les Souls
Soubès
Les Souls
Syrah - Mourvèdre
AOP Terrasses du Larzac

2012 18,5 €

Joli nez intense et expressif aux notes de fruits mûrs et d'épices douces, bouche charnue, belle matière aux tanins fondus, la finale offre des arômes délicatement torréfiés et vanillés. S'accorde par exemple aux viandes en sauce et aux gibiers.

La Jasse Castel 
Montpeyrroux
La Jasse
Syrah - Grenache - Carignan
AOP Terrasses du Larzac

2013 19 €

Dominée par la syrah, cette cuvée offre un nez généreux aux arômes de fruits mûrs, de réglisse et de violette, joli volume en bouche bien équilibré par des tanins fondus, un vin pour les plats d'automne et d'hiver...

Clos Maïa
La Vacquerie
Clos Maïa
Grenache - 10% d'anciens cépages
IGP Hérault

2013 20,5 €

Très joli nez floral aux notes de pivoine, bouche veloutée et fraîche, finale aux arômes balsamiques et épicés. Exemples d'accords : viandes en sauce, gibiers, truffade.

Château de Cazeneuve 
Lauret
Le Roc des Mates
Vieilles vignes de Syrah (75%) - Grenache - Mourvèdre
AOP Languedoc Pic Saint Loup

2012 22 €

Très joli nez expressif et riche en arômes (fruits rouges, poivre, feuilles de tabac, épices) Bouche puissante, riche et structurée évoluant en finale sur des notes de menthol et d'olive noire. Tanins de grande qualité. Peut par exemple se marier à un boeuf bourguignon, un sauté d'agneau ou un magret au miel et au thym.

Mas Haut Buis 

La Vacquerie

Costa Caoude

2013 Vieilles vignes de Grenache - Carignan
AOP Terrasses du Larzac 22,5 €

Nez au fruité intense avec des notes florales, bouche ample et veloutée qui livre des arômes de fruits frais, élégant et équilibré il offre une finale sur la finesse et la fraîcheur. Accords possibles : agneau, gibiers, viandes en sauce et champignons par exemple

Mas Jullien

Jonquières

Les derniers états d'âme... Le Bon

2013 Carignan - Syrah - Mourvèdre
AOP Terrasses du Larzac 24 €

Nez frais aux arômes de fruits rouges mûrs et notes florales, bouche droite et fraîche offrant des arômes d'épices douces et de fruits mûrs, la structure tannique laisse imaginer un potentiel de garde important. La finale est longue et délicate. Peut par exemple se marier à un osso bucco.

Domaine Alain Chabanon 

Lagamas

Les Boissières

2010 Grenache - Syrah - Mourvèdre
AOP Languedoc 26 €

Nez intense aux arômes de fruits mûrs et de zan, bouche ample et veloutée offrant des arômes de fruits à noyau. Les tannins sont fondus et la longue finale amène des arômes réglissés. Pourra par exemple se marier à un tajine aux pruneaux.

Domaine Alain Chabanon 

Lagamas

L'Esprit de Font Caude

2010 Syrah - Mourvèdre
AOP Languedoc 27 €

Belle robe grenat aux reflets violine, nez riche sur les fruits mûrs avec des notes torréfiées et épicées. Bouche droite, longue avec une remarquable persistance aromatique, les tannins sont soyeux. A déguster par exemple avec une daube de boeuf ou un sandre rôti, sauce au vin rouge.

Domaine du Pas de l'Escalette 

Poujols

Le Grand Pas

2012 Grenache - Carignan - Syrah - Cinsault
AOP Terrasses du Larzac 30 €

Robe pourpre intense, nez évoquant les fruits noirs et les épices douces, en bouche la puissance est maîtrisée avec finesse. Quelques années en cave lui permettront de s'ouvrir pleinement. Il peut par exemple s'accorder aux classiques de la cuisine méditerranéenne

Les Éminades 

Cébazan

Vieilles Canailles

2013 Carignan planté en 1902
AOP Saint Chinian 32 €

Nez de fruits rouges confits, notes florales et cacaotées, ensemble dense, rond et frais, un superbe expression du cépage. Les tanins sont présents mais sans rugosité, le très juste équilibre amplitude aromatique / acidité ainsi que sa persistance en font un grand vin du Languedoc.

Mas de Daumas Gassac

Aniane

Daumas Gassac

2012 Cabernet Sauvignon (75%) - Merlot - Tannat - Cabernet Franc - Malbec
- Pinot noir - variétés rares (7%)
IGP Saint Guilhem le Désert 33 €

Vin riche, ample et expressif, il s'exprime autour des arômes de fruits rouges, de figues confites et de cacao en finale. Exemples d'accords : gratins de légumes, pintade rôtie, magret de canard, viande de boeuf...

Domaine Gauby 

Calce

Vieilles Vignes

2013 Grenache - Carignan - Mourvèdre - Syrah
AOP Côtes du Roussillon Villages 33,5 €

Nez intense et chaleureux aux arômes de fruits rouges et de tabac blond, structuré et riche dans sa jeunesse, il évolue vers plus de finesse en conservant la fraîcheur d'un vin jeune avec les années. Parfait avec une côte de boeuf ou une viande en sauce!

Domaine Gauby

Calce

Muntada

77 €

2012

Grenache - Carignan - Mourvèdre - Syrah
AOP Côtes du Roussillon Villages

sur
réserv
ation

Rouge puissant et généreux, nez intense de fruits rouges mûrs, bouche volumineuse et veloutée, notes épicées, tanins soyeux et finale immense! Peut par exemple se déguster avec une daube de joues de boeuf ou un civet de sanglier.

La Grange des Pères

Aniane

91 €

2012

Syrah - Mourvèdre - Cabernet Sauvignon - Cunoise
IGP Hérault

sur
réserv
ation

Vin rare, devenu mythique en Languedoc, il mérite pour la plupart du temps quelques années de garde en cave pour s'apprécier pleinement. À leur apogée, les meilleurs millésimes peuvent révéler un volume et une longueur en bouche unique.

Le Clos des Fées

Vingrau

220 €

2011

La Petite Sibérie

Vieux Grenache en gobelet
AOP Côtes du Roussillon Villages

sur
réserv
ation

Vin concentré, riche et puissant, les arômes de fruits confits se mêlent aux notes vanillées et torréfiées, la texture est veloutée et persistante. Un vin pour les grandes occasions...

Demi-bouteilles

La Croix Gratiot

Montagnac

2014

Picpoul de Pinet 37,5cl

4 €

100% Piquepoul blanc

Vin vif et floral

Accompagne idéalement crustacés et fruits de mer

Domaine Monplézy 

Pézénas

Plaisirs Rouge 50cl

2014 Cinsault - Grenache - Syrah - Carignan
AOP Languedoc Pézenas 6 €

Nez intense aux arômes de petits fruits noirs (cassis et myrtilles) et de réglisse, bouche ronde et suave, accompagne un filet mignon au romarin, une omelette aux truffes ou une côte échine par exemple

Magnums

150 cl

Mas Fabregous

Soubès

Croquignol

2013 Alicante - Grenache - Carignan
IGP Coteaux du Salagou 14 €

Vin de plaisir, gourmand et juteux à partager autour d'une salade de gésiers ou une terrine de lapin

Mas Haut Buis 

La Vacquerie

Les Carlines

2013 Grenache - Carignan - Syrah
AOP Terrasses du Larzac 27,5 €

Vin de plaisir aux tannins fins, jolie gamme aromatique sur les fruits rouges frais, belle matière équilibrée par la fraîcheur des terroirs d'altitude (exposition Sud - Sud Est à 450 mètres d'altitude). Exemple de dégustation : volaille rôtie, lapin aux pruneaux...

Mas de la Seranne 

Aniane

Le Clos des Immortelles

2013 Syrah - Mourvèdre - Grenache - Cinsault - Carignan
AOP Terrasses du Larzac 28 €

Robe pourpre, nez intense et flatteur aux arômes d'épices douces et de cassis, notes réglissées, beau volume en bouche, texture veloutée et arômes balsamiques en finale, très élégant. À déguster par exemple avec une viande mijotée ou un parmentier de canard.

L'Ancienne Mercerie 

Autignac

Couture

2013 Carignan - Syrah - Grenache - Mourvèdre
AOP Faugères 35 €

Nez riche aux arômes de fruits mûrs et d'épices, bouche ample et généreuse dotée d'une intensité aromatique remarquable et d'une finale aux arômes de feuilles de tabac. Idéal avec une pièce de Fleur d'Aubrac grillée.

Mas Haut Buis 

La Vacquerie

Costa Caoude

2013 Vieilles vignes de Grenache - Carignan
AOP Terrasses du Larzac 46 €

Nez au fruité intense avec des notes florales, bouche ample et veloutée qui livre des arômes de fruits frais, élégant et équilibré il offre une finale sur la finesse et la fraîcheur. Accords possibles : agneau, gibiers, viandes en sauce et champignons par exemple

Domaine Alain Chabanon 

Lagamas

Les Boissières

2010 Grenache - Syrah - Mourvèdre
AOP Languedoc 56 €

Nez intense aux arômes de fruits mûrs et de zan, bouche ample et veloutée offrant des arômes de fruits à noyau. Les tannins sont fondus et la longue finale amène des arômes réglissés. Pourra par exemple se marier à un tajine aux pruneaux.

Domaine du Pas de l'Escalette 

Pujols

Le Grand Pas

2012 Grenache - Carignan - Syrah - Cinsault
AOP Terrasses du Larzac 62 €

Robe pourpre intense, nez évoquant les fruits noirs et les épices douces, en bouche la puissance est maîtrisée avec finesse. Quelques années en cave lui permettront de s'ouvrir pleinement. Il peut par exemple s'accorder aux classiques de la cuisine méditerranéenne