

Rouge moulin, rouge poisson... (75cl)

- Les Gragnotes, Erika et Benoît Guillot, Paziol, 28/37**, VDF. 29€
Grenache, Syrah, Carignan, - vendanges manuelles sélectives, vinification à température contrôlée, macération courte et faible extraction, assemblage après fermentation.
- Léah Anglès, Collioure, DIVAY**, AOC Collioure. 49€
Grenaches noirs de bord de mer de la Coume del Mas - Vinification grappes entières, décuées après 6 jours, fermentation sur jus et presse séparés.
- Les Gragnotes, Erika et Benoît Guillot, Paziol, SUNSET**, VDF. 28€
80% Lledoner Pelut, 20% Carignan - Macération pré fermentaire à froid sur le Lledoner. Courte macération, levures indigènes, assemblage après fermentation.
- La Petite Baigneuse, Céline et Philippe Wies, Maury, FUSION**, VDF. 39€
Grenache noir, Carignan, Lledoner Pelut - Les 3 cépages sont assemblés en « millefeuilles » à la vinification dans un foudre puis élevage pendant 8 mois.
- La Nouvelle Donne, Wilfried Valat, Opoul, CARIGNAN**, VDF. 39€
100% Carignan vieilles vignes - Vendanges manuelles en caissettes, élevage en petites barriques pendant 30 mois.
- Blanc Plume, Famille Colin, Caudiès de Fenouillèdes, Pic Noir**, IGP CC. 46€
100% Syrah - vendanges manuelles en caissette, éraflées totalement, foulage et légers remontages en cuve inox.
- Christophe Marin, Maury, Causeil de Mouillère**, IGP CC. 47€
100% Grenache noir - Vendanges manuelles en caissettes, sélectives, macération pré fermentaire de 5 jours, levures indigènes, cuvaison 20 jours, pressurage léger.

White is wide... (75cl)

- Costador, Joan Franquet, Conca de Barbera (Tarragona), 1954** 39€
100% Xarel lo - 1954 : naissance des vignes, élevage 6 mois en vieilles barriques bourguignonnes.
- Modat, Philippe Modat et fils, Cassagnes, DE-CI, DE-LA**, C.R.V. 39€
Grenache blanc 55%, Grenache gris 25% Macabeu 20% - vendange manuelle à la levée du jour, élevage 4 mois en fûts.
- Cave aux Fioles, Carlos Badia, Rivesaltes, Départ en vacances**, IGP C.C. 28€
Macabeu, Vermentino - pressurage et vinification à basse température, élevage en cuve inox.
- Christophe Marin, Maury, Olivia**, VDF. 39€
Macabeu, Grenache gris, Carignan blanc - Vendanges manuelles en caissettes, sélectives, décantation des moûts 24h puis débourage, entonnage en demi-muids, levures indigènes.
- Guilhem Soullignac, Montner, Prolégomènes**, VDP. 31€
Grenache gris 45%, Macabeu 45%, Carignan gris 10% - vendanges manuelles, macération pelliculaire de quelques heures, fermentation et élevage en demi-muids (plutôt vieux !)
- Blanc Plume, Famille Colin, Caudiès de F., MILAN ROYAL**, IGP CC. 36€
Chardonnay - fermentation en levures indigènes, cuve inox et barriques.
- Gau Eden, James Eden, Calce, LA PETITE SEMAINE**, VDF. 49€
Macabeu 80%, Muscat petit grain 20% - Vendanges manuelles, tri sévère, pressurage direct.

Champagne ! (75cl)

- Champagne Hugues Godmé, Extra Brut 1^{er} Cru** 59€
A peine dosé à 3,5g, Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay par tiers, Biodynamie.

La vie en rosé (75cl)

- Sol Payré, Rosae**, IGP CC rosé 32€
Grenache gris 50%, Mourvèdre 50% - vendange égrappée à maturité phénolique, fermentation sous température contrôlée. Mise en bouteille précoce dans les 4 mois suivant la récolte.

Rincettes, pousse-café et autres noms d'oiseau :

• **LOCAVORES**

Eau de vie d'abricots du Roussillon, Distillerie du Petit Grain, Saint Jean de Minervois	12€
Eau de vie de Banyuls, Domaine Vial Magnères, Banyuls sur Mer	10€
Gin aux agrumes d'Ille sur Têt, Distillerie du Petit Grain, Saint Jean de Minervois	10€
Vieux Marc de Banyuls Blanc, Domaine Traginer, Banyuls sur Mer	10€
Vieux Marc de Banyuls Rouge, Domaine Traginer, Banyuls sur Mer	10€
Très vieux Marc de Banyuls, Domaine du Traginer, Banyuls sur Mer	13€

• **CLASSIQUES**

Cognac Hennessy	8€
------------------------	----

• **LA TERRE DE CŒUR**

Eau de vie de pêche de vigne, Distillerie Marcel Windholtz, Ribeauvillé	12€
Eau de vie de coing, Distillerie Marcel Windholtz, Ribeauvillé	11€