



GOOD MODERATION

*Pour accompagner
LES APÉROS,
Tapas et antipasti, terrines de poissons
ou de légumes, houmous, verrines, tapenades,
charcuterie, rillettes de thon à la ricotta...*

Mises en

- 1/ **Terre des Dames**, Diva Blanche 2017, Classé Vin de Pays d'Oc, 21,50 euros, chez les cavistes, www.terredesdames.com
- 2/ **Ampelidae**, Le S 2018, GP Val de Loire bio, 100% Sauvignon blanc, 19,50 euros, chez les cavistes, www.ampelidae.com
- 3/ **Chemin des Rêves - Benoît Viot**, l'Optimiste, AOP Pic St Loup, Rouge 2018 bio, 13,90 euros, chez les cavistes, www.chemin-des-reves.com
- 4/ **Champagne Cattier**, Brut Nature Premier Cru, 38,85 euros, chez les cavistes, www.cattier.com
- 5/ **Château Cantenac Brown**, Alto 2019, Vin Blanc Confidentiel, 3ème Grand Cru Classé de Margaux, 23,50 euros, chez les cavistes, www.cantenacbrown.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



- 6/ **Clos des Centenaires**, Roussanne 2020, Blanc, IGP Pays d'OC, 20,60 euros, chez les cavistes, www.clos-des-centenaires.com
- 7/ **Domaine Ollier-Taillefer**, Les Collines Rosé 2021 bio, AOC Faugères, 10 euros, chez les cavistes, épicerie fines, www.olliertaillefer.com
- 8/ **Gérard Bertrand**, Cote des Roses, Chardonnay blanc, 8,90 euros, en GMS, sur cote-des-roses.vin, www.gerard-bertrand.com
- 9/ **Champagne Pierre Mignon**, Cuvée Pure, Brut Nature Zéro Dosage, 39 euros, chez les cavistes, www.pierre-mignon.com
- 10/ **Antech Limoux**, Grande Cuvée Oubliée 2015, AOC Crémant de Limoux, 20 euros, chez les cavistes, au domaine, www.antech-limoux.com
- 11/ **SeaFood&co**, AOP Rosé de Loire, Vin de Touraine, Cabernet Franc, 4 euros, en GMS, www.alliance Loire.com

- 12/ **Domaine Jean Féry**, AOP Savigny-Lès-Beaune Blanc « Ez Connardises » 2020, bio, 32,40 euros, chez les cavistes, CHR, www.fery-vin.fr
- 13/ **Jonquères d'Oriola, Gris-Gris** « Le Vin Porte-Bonheur », Rosé, AOP Côte du Roussillon, 8,90 euros, chez les cavistes, www.jonqueresdoriola.fr
- 14/ **Domaine de MasLauris**, L'Inopiné Blanc 2021, AOP Lubéron, bio, 16 euros, CHR, export, chez les cavistes, www.maslauris.fr
- 15/ **Champagne Leclerc Briant**, Rosé Extra-Brut, Maison Artisan d'Épernay, 48 euros, chez les cavistes, www.leclercbriant.com
- 16/ **Le Cellier de Sordan**, La Roche aux Truffes, AOP Roussette de Savoie Cru Marestel, 10 euros, en GMS, www.gaec-du-cellier-de-sordan.business.site



bouche Appetizers

- 1/ **Vignobles Marie Maria**, Lutz, AOC Pacherenc du Vic-Bihl, Vin Blanc Doux, 14 euros, chez les cavistes, en belle restauration, www.marie-maria.com
- 2/ **Bestheim**, Crémant d'Alsace Extra-Brut, 10 euros, en GMS, chez les cavistes, www.bestheim.com
- 3/ **Champagne Cattier**, Brut Blanc de Blancs Premier Cru, Cuvée emblématique de chez Cattier, 44,80 euros, chez les cavistes, www.cattier.com
- 4/ **Domaine de Cala**, Rosé Classique 2021, AOC Coteaux Varois en Provence, 10,95 euros, chez les cavistes, www.domainedecala.com
- 5/ **Château de Saint-Martin**, Âme de Saint-Martin, Cru Classé, AOP Côtes de Provence, 16,50 euros, chez les cavistes, www.chateausaintmartin.com



- 6/ **Domaine de l'Olivette**, AOC Bandol Blanc, Cuvée Tradition, 20,70 euros, chez les cavistes, www.vinsdebandololivette.com
- 7/ **Domaine Salel et Renaud**, Piqueberle, Rosé, IGP Coteaux de l'Ardèche, 8,60 euros, chez les cavistes, www.domainesalelrenaud.com
- 8/ **Gérard Bertrand**, Orange Gold, Vin Biologique Orange, technique de vinification ancestrale, 13,50 euros, chez les cavistes, www.gerard-bertrand.com
- 9/ **Champagne Tribaut Schloesser**, 8 Terroirs, Rosé Brut, 32 euros, chez les cavistes, www.champagne.tribaut.wine/fr
- 10/ **SeaFood&co**, Sauvignon Blanc, Vin de Touraine 100% Sauvignon, 5 euros, en GMS, www.alliancecloire.com
- 11/ **Domaine Franck Chavy**, AOP Régné 2020 « sans sulfites », 100% Gamay, 11,50 euros, au domaine, www.domainefranckchavy.com

- 12/ **Château de Rey**, Sisquo Rosé 2021, AOP Côtes du Roussillon, 10,50 euros, chez les cavistes, www.chateauderey.com
- 13/ **Ogier**, AOC Tavel, Singulier Pluriels 2021, Singulier : 1 seul vin, 1 seule couleur, Pluriels : accords gastronomiques infinis, 12 euros, chez les cavistes, www.ogier.fr
- 14/ **Domaine François Lurton**, Les Fumées Blanches, Sauvignon Blanc 2021, IGP Côtes de Gascogne, 12 euros, chez les cavistes, www.vins-francoisnurton.com
- 15/ **Domaine du Clos de Caille**, Clos de Caille Rosé 2021, AOP Côtes de Provence, bio, 19,50 euros, chez les meilleurs cavistes, www.closdecaille.com
- 16/ **Vignobles Rodet Recapet** - Château BruleSécaille, Blanc de BruleSécaille 2020, AOC Côtes de Bourg, 12,80 euros, chez les cavistes, www.brulesecaille.com
- 17/ **Plaimont**, L'Enfant Roi, AOC Madiran 2020, Grand Vin Biologique, 15 euros, chez les cavistes, en restaurant, www.plaimont.com



*To accompany
WITH A DRINK,
Tapas and antipasti, fish or vegetable
terrines, hummus, preparations in glasses,
tapenades, delicatessen, tuna with ricotta rillettes...*



GOOD MODÉRATION

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.