

Plaisir de déguster

La Cave d'Epona



Nos Bulles

Blanc

75 cl

Vin Mousseux **Chevalier Monopole** 19.00 €

Champagne **Haton & Fils Carte Blanche Brut** 49.00 €

Champagne **"R" de Ruinart Brut** 79.00 €

Rosé

Champagne **Lerichie Tournant Brut "Viticulteur"** 49.00 €

Cidre Normandie

Brut **"Fournier"** 12.00 €

Rosé **"Fournier"** 13.00 €

Vins au Verre

Rouge

verre 12 cl

Côtes d'Auvergne AOC **Osez "Cépage Pinot Gamay"** 4.00 €

Côtes de Bourg AOC **Château Thuillac** 4.00 €

Chili **Casas Patronalès "Cépage Carmenère"** 4.00 €

Rosé

Corent AOC **La Chambre de Léa** 4.00 €

Coteaux d'Aix en Provence AOC **Domaine de la Cadetière** 4.00 €

Blanc

Côtes d'Auvergne AOC **Osez "Cépage Chardonnay"** 4.00 €

Côtes de Gascogne IGP **Domaine du Tariquet Premières Grives** 4.00 €

Pays d'Oc IGP **Viognier de Pennautier** 4.00 €

Vins d'Auvergne

Rouge

75 cl

Côtes d'Auvergne AOC **Osez "Cépage Pinot Gamay"** 16.00 €

Osez, prenez, goûtez. Ceci est un pur Côtes d'Auvergne. Le plus original. La quintessence de vignes âgées de plus de 40 ans cultivées sur un terroir volcanique exceptionnel. Un vin issu d'un assemblage Gamay d'Auvergne (50 %) et Pinot Noir (50 %). De toutes petites productions pour vous offrir le meilleur. Osez une dégustation surprenante. Osez un vin contemporain.

Saint-Pourçain AOC **"Pétillat"** 16.00 €

Châteaugay AOC **Les Amandiers "Pierre Goigoux"** 19.00 €

Ce vin issu de vignes de plus de 50 ans, provient d'une sélection des meilleures parcelles de la propriété Pierre Goigoux. Nous avons conçu cette cuvée spéciale à partir d'un assemblage de Gamay (70 %) et de Pinot Noir (30 %), cultivés sur un sol argilo-calcaire riche en « pépérites », ces éclats de basalte issus du volcanisme. De couleur rouge vif, ce vin d'Auvergne développe des arômes fruités et épicés présentant une jolie finesse en bouche.

Boudes AOC **"Pelissier"** 20.00 €

Côtes d'Auvergne AOC **La Légendaire** 24.00 €

Nous avons produit 16 000 bouteilles, affinées six mois en altitude dans les caves d'un buron cantalien. La cuvée a été spécialement élaborée à partir des meilleurs grains du vignoble auvergnat, et vieillie en fûts de chêne neufs.

VIP **"Very Impressionnant Pinot" Puy de Dôme IGP** 29.00 €

Ce vin a produit un Pinot Noir exceptionnel sur le terroir auvergnat. J'ai souhaité vous faire partager mon coup de cœur pour ce millésime de toute beauté : tout petit rendement de 25 hectolitres à l'hectare, élevage unique en barriques neuves, pour exprimer le meilleur de ce 100 % Pinot Noir. Vin rare.

Rosé

Corent AOC **La Chambre de Léa** 16.00 €

Ce rosé de saignée issu des vignes du Puy de Corent vous surprendra par sa couleur saumonée, son nez riche et complexe aux légères notes d'agrumes. 100 % Gamay d'Auvergne, il exprime avec gourmandise la minéralité du terroir volcanique.

Saint-Pourçain AOC **"Pétillat"** 16.00 €

Côtes d'Auvergne AOC **Les Amandiers "Pierre Goigoux"** 19.00 €

Ce vin issu de vignes de plus de 50 ans, provient d'une sélection des meilleures parcelles de la propriété Pierre Goigoux. Nous avons conçu cette cuvée spéciale à partir d'un assemblage de Gamay (60 %) et de Pinot Noir (40 %), cultivés sur un sol argilo-calcaire riche en « pépérites », ces éclats de basalte issus du volcanisme. D'une très jolie couleur saumonée, ce vin d'Auvergne développe des arômes de fruits rouges présentant une jolie finesse en bouche.



Blanc

75 cl

Côtes d'Auvergne AOC **Osez "Cépage Chardonnay"** 16.00 €

Osez, prenez, goûtez. Ceci est un pur Côtes d'Auvergne. Le plus original. La quintessence de vignes âgées de plus de 40 ans cultivées sur un terroir volcanique exceptionnel. Un vin issu d'un assemblage 100 % Chardonnay pour le blanc. De toutes petites productions pour vous offrir le meilleur. Osez une dégustation surprenante. Osez un vin contemporain.

Saint-Pourçain AOC **"Pétillat"** 16.00 €

Côtes d'Auvergne AOC **La Légendaire** 30.00 €

En ce temps-là, les montagnes du Cantal abritaient des légendes connues des seuls initiés. L'un d'eux, Jean Desprat, enfouissait son vin à l'automne sous les hêtraies d'altitude pour, au printemps suivant, le retrouver métamorphosé en sublime breuvage. Il transmet son secret à sa descendance, car nul doute que seules les fées qui peuplaient ces altitudes étaient capables d'un tel miracle. Ainsi naquit La légendaire. Vieilli 12 mois en fûts de chêne neufs, ce Côte d'Auvergne issu de parcelles dont le rendement maîtrisé n'excède pas 30 hectolitres à l'hectare est affiné six mois en altitude dans les caves d'un buron cantalien. En hommage à Jean Desprat.

Nos Pichets

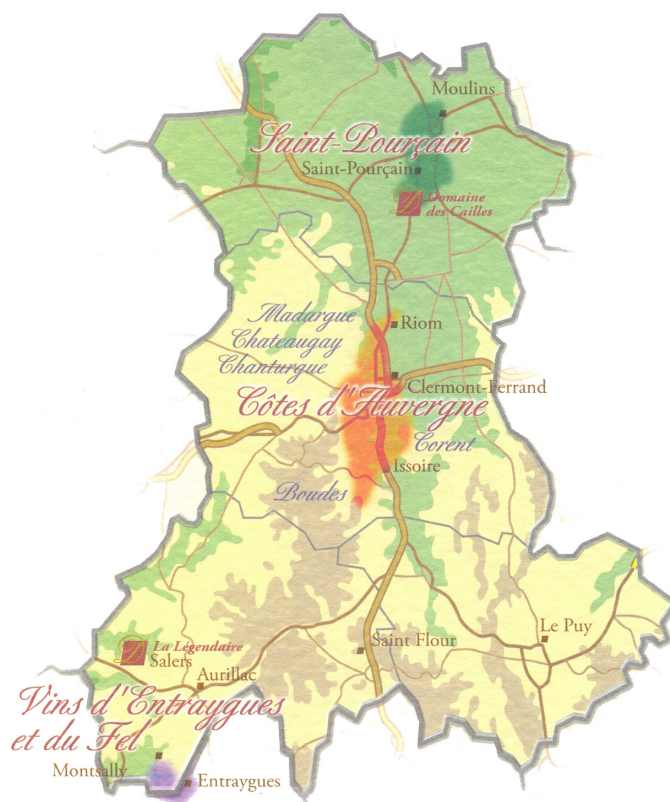
25 cl

50 cl

Côtes d'Auvergne AOC **ROUGE**
Osez "Cépage Pinot Gamay" 6.00 € — 11.00 €

Corent AOC **ROSÉ**
La Chambre de Léa 6.00 € — 11.00 €

Côtes d'Auvergne AOC **BLANC**
Osez "Cépage Chardonnay" 6.00 € — 11.00 €



Vin du Sud-Ouest

Blanc Moelleux

75 cl

Côtes de Gascogne IGP **Domaine du Tariquet Premières Grives** 21.00 €

Le caractère est exotique et gourmand. La bouche est pleine. Elle possède une grande fraîcheur qui dynamise l'ensemble. Moment de bonheur immédiat, un vrai moelleux équilibré laissant place à une finale de raisin frais...

Vins Vallée du Rhône

Rouge

75 cl

Côtes du Rhone AOC **Paroles de Femme** 19.00 €

Gigondas AOC **Domaine Saint-François Xavier** 32.00 €

Vin rouge à la robe cerise. Fruité généreux qui s'exprime dès l'attaque dans une bouche suave et exubérante et vous séduit par ses arômes de fruits rouges et sa fraîcheur. Longue finale sur le noyau de cerise pour ce cru franc et de texture droite par des tanins lissés, presque fondus.

Saint-Joseph AOC **Les Coteaux "Domaine Durand"** 36.00 €

Couleur rouge profond. Arômes de fruits rouges, notes poivrées. Bouche ronde, tanins fondus. Belle concentration.

Vins Vallée de la Loire

Rouge

75 cl



Saint-Nicolas de Bourgueil AOC **Les Montils** 22.00 €

Saint Nicolas de Bourgueil typique des sols de graves, assez léger, d'une structure tannique ronde. Il est parfumé de fruits rouges et s'accordera très bien avec des viandes blanches et un plateau de fromages variés.

Chinon AOC **Domaine René Couly** 25.00 €

Ce vin brillant a une robe rouge sombre aux reflets violets. Le nez plutôt discret associe des odeurs des fruits noirs (mûre, myrtille) à des notes épicées (poivre). La bouche de cet agréable chinon offre une attaque plutôt ronde, puis une structure dense aux tanins présents et marqués. L'ensemble est enrobé par le velouté d'une matière charnue.

Blanc

Sancerre AOC **Domaine Serge Laloue** 32.00 €

Robe or clair, brillante avec des reflets verts. Le nez, très ouvert, développe des notes florales et d'agrumes. La bouche ample, bien structurée et de bonne longueur nous livre une palette d'arômes de fleurs, de citron mûrs et pamplemousse, avec équilibre et persistance.

Vins du Languedoc

Rouge

75 cl



Faugères AOC **L'Ancienne Mercerie** ————— 19.00 €



Coteaux du Languedoc AOC **Pic Saint-Loup Abracadabra** ————— 20.00 €

Robe dense et violette. Le nez s'ouvre sur des notes de réglisse, épices douces et fruits mûrs. Après aération s'ouvre sur des notes florales intenses croisées de poivre et cerises noires. La bouche est charnue, fraîche aux tanins enrobés d'une bonne consistance.



Côtes du Roussillon AOC **Les Sorcières du Clos des Fées** ————— 28.00 €

Ce vin a une robe rubis assez intense à reflets tuilés. Le grenache apporte la note fruitée (griotte et mûre), la syrah développe des senteurs de cassis et de violette, le carignan donne la touche grillée, l'épice. Il est puissant et généreux avec une structure solide.

Rosé



Côtes Catalanes IGP **Le Canon du Maréchal "Cépage Syrah Mourvèdre"** — 16.00 €

Blanc

Pays d'Oc AOC **Viognier de Pennautier** ————— 16.00 €

Couleur jaune vert très brillant. Nez très puissant dominé par les arômes de fruits frais (pêche des vignes, passion) et des notes florales, (tilleul, rose). Très bon équilibre en bouche, vin vif et onctueux qui développe une gamme de saveurs d'agrumes.

Vins de Bordeaux

Rouge

75 cl

Bordeaux AOC **Picot Bellevue** ————— 16.00 €

Un vin subtil aux arômes floraux et fruités. En bouche un vin friand, gouleyant où l'on apprécie l'équilibre et la finesse.

Côtes de Bourg AOC **Château Thuillac** ————— 18.00 €

Fidèle à lui-même d'un millésime à l'autre, un beau Côtes de Bourg, franc et pur qui oscille entre finesse et élégance. Volontaire à l'attaque en bouche, celui-ci évolue dans un cortège de notes minérales et de sous bois.

Pessac Léognan AOC **Château Valoux** ————— 30.00 €

Belle robe pourpre. Joli nez expressif, fruits noirs, grillé, torréfié. En bouche, le vin est équilibré, net, fin, aux tanins, soyeux, souples et frais. Finale croquante.

Lalande de Pomerol AOC **Château Les Hauts Conseillants** ————— 50.00 €

Avec Pomerol, le château Les Hauts-Conseillants partage une élégance naturelle, un toucher de tanins soyeux, une importance toute particulière donnée au merlot (85%), mais aussi son lieu de vinification et d'élevage.

Vins de Provence

Rosé

75 cl



Coteaux d'Aix en Provence AOC **Domaine de la Cadenière** ————— 16.00 €

Couleur vive et lumineuse. Nez fruité, intense, bouche ronde, généreuse en arômes de fruits frais

Côtes de Provence AOC **Château Gassier** ————— 19.00 €

Vin rosé à la robe pâle avec des reflets légèrement saumonés. Nez subtil et fruité, aux arômes exotiques (papaye), et de fruit à chair blanche (pêche). En bouche, il est à la fois vif et gourmand avec des notes d'agrumes (pamplemousse) et une grande rondeur.

Vin du Beaujolais

Rouge

75 cl

Juliéna AOC **Les Capitans** ————— 20.00 €

En raison de sa cuvaison longue, ce vin est nerveux et étoffé. Il reste séduisant de nombreuses années (5 ans et plus). Il aborde une robe d'un rubis profond et offre un bouquet de fruits rouges et de pêche.

Vins de Bourgogne

Rouge

75 cl

Mercrey AOC **Clos La Marche Monopole** ————— 33.00 €

Robe rouge rubis, d'une très belle intensité, limpide et brillante. Le nez développe des notes fines de boisé vanillé délicates associées à des petits fruits rouges (fraise, cassis). Un vin tout en élégance. Elle est dotée de beaucoup de matière. Les tanins sont soyeux. Elle exprime une multitude de notes de fruits rouges, avec une belle longueur et une belle persistance.

Blanc

Mercrey AOC **Les Rochelles** ————— 36.00 €

Belle robe or blanc avec des reflets verts, limpide et brillante. Au nez on sent des notes de fruits exotiques associées à des notes de fleurs blanches, de miel et de vanille. En bouche, on retrouve les fruits bien murs associés à des notes de citron et de vanille. Belle longueur.

Vins en 37,5 cl

Rouge

37,5 cl

Saint-Pourçain AOC "Pétillat" _____	11.00 €
Châteaugay AOC Les Amandiers "Pierre Goigoux" _____	12.00 €
Côtes du Rhône AOC Paroles de Femme _____	11.00 €
Saint-Nicolas de Bourgueil AOC Les Montils _____	13.00 €

Rosé

Saint-Pourçain AOC "Pétillat" _____	11.00 €
Côtes d'Auvergne AOC Les Amandiers "Pierre Goigoux" _____	11.00 €
Côtes de Provence AOC Château Gassier _____	11.00 €

Blanc

Saint-Pourçain AOC "Pétillat" _____	11.00 €
-------------------------------------	---------

Vins en 50 cl

Rouge

50 cl

Côtes de Bourg AOC Château Thuillac _____	14.00 €
---	---------

Rosé

Côtes de Provence AOC Note Bleue Vignerons Saint-Tropez _____	14.00 €
---	---------

Blanc

Côtes Catalanes IGP Le Canon du Maréchal _____	14.00 €
--	---------

Vins du Nouveau Monde



Rouge

75 cl

Chili Casas Patronales "Cépage Carmenère" _____	20.00 €
---	---------



Rosé

Italie Veneto Ramato Ca'Lunghetta "Cépage Pinot Grigio" _____	15.00 €
---	---------



Blanc

Argentine Alta Vista "Cépage Torrontes" _____	20.00 €
---	---------