

# Hotel de la Mer

& RESTAURANT

VERRE 12cl

BOUTELLE 75cl

## BULLES

**AOC CREMANT Duc de BELLERIVE** *Loire* 3.70€ 22.00€

**CHAMPAGNE DUVAL LE ROY** 9.00€ 49.00€  
Brut premier cru. Une finesse absolue

**KYSTIN CIDRE A LA CHATAIGNE OU AU SARRASIN** 19.00€

## BLANC

**AOP MUSCADET NOUVELLE VAGUE** *Loire* 3.70€ 22.00€  
Cépage Melon de Bourgogne, vif et frais. Conversion en Bio.

Domaine des Bêtes Curieuses, association de 2 vignerons Jérémie Huchet et Jérémie Mourat.  
Travail des sols par labour sans désherbant ni engrais chimiques, traitements à base de plantes et de minéraux. Arômes d'agrumes et de fruits à noyau. Vin vif et frais.

**IGP D'OC Grégoire BUIATTI** *Languedoc* 4.50€ 24.00€  
Cépage Chardonnay, Viognier. **CONSIGNATURE**. Vin Bio.  
Vigneron et œnologue, engagé dans les vins bios depuis quinze ans.  
Nez complexe aux notes de pêche et de fleurs blanches. Vin frais et équilibré.

**PRIMA NATURE G. BERTRAND** *Languedoc* 5.00€ 29.00€  
Cépage Chardonnay. Bio **VEGAN** et sans sulfite ajouté.  
Notes d'agrumes et de fleurs blanches. Arôme de vanille et de pain d'épice. Vin rond et équilibré.

**IGP VILLA DRIA** *Côtes de Gascogne* 5.00€ 29.00€  
Cépage Gros manseng. **Vin blanc doux**.  
Equilibre entre fraîcheur et douceur. Notes de fruits exotiques et d'agrumes, pointe de fruits confits.

**PRIMA NATURE G. BERTRAND** *Languedoc* 29.00€  
Cépage Muscat. Bio, **VEGAN** et sans sulfite.  
Arôme intense de fruits exotiques et agrumes, fleurs blanches. Vin frais et rond.

**AOP VALENCA Y TERRAJOTS D.** *Loire* 35.00€  
Cépage Sauvignon Blanc, Sauvignon gris. Chardonnay.  
Notes minérales. Arôme de fruits exotiques et agrumes. Vin sec fruité et rond.

**AOP MERCUREY Domaine Agnès Du Couëdic** *Bourgogne* 49.00€  
Cépage Chardonnay. Certifié agriculture raisonnée. Mercurey blanc très rare.  
Elevage en fût de chêne, notes d'amande avec des parfums de fleurs blanches et de fruits à noyau.  
Vin équilibré, souple et rond.

### **Gamme CONSIGNATURE : VIN BIO**

*Une bouteille consignée en verre peut être utilisée jusqu'à 50 fois.*

*Bouteille consignée = 76 % d'énergie et 33 % d'eau consommée en moins par bouteille.*

*Etiquette imprimée sur papier recyclé, encre biodégradable.*

*Bouchon ayant une empreinte carbone négative.*

### **Gamme PRIMA NATURE : VIN VEGAN, BIO, SANS SULFITE AJOUTE.**

# Hotel de la Mer

& RESTAURANT

VERRE 12cl

BOUTELLE 75

## ROSE

**IGP MEDITERRANE Maison MAILLET Provence** 5.00€ 29.00€  
Cépage Grenache, Syrah. **CONSIGNATURE**. Vin Bio  
Bel éclat aromatique de petits fruits rouges et d'agrumes. En bouche, vin soyeux en fruits. Vin rond et frais.

**IGP d'Oc PRIMA NATURE G. BERTRAND Languedoc** 5.00€ 29.00€  
Cépage Syrah. Vin Bio, **VEGAN** et sans sulfites ajoutés.  
Vin rose pâle. Arômes de fruits rouges. Bouche sur des notes florales. Belle rondeur.

## ROUGE

**AOP LORIOT DES GUINOTS Bordeaux** 3.70€ 22.00€  
Cépage Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon. Vin Bio.  
Belle complexité aromatique, arômes de fruits rouges. Tannins veloutés. Rond et sur le fruit.

**SAUMUR CHAMPIGNY LULU L'ALOUETTE Loire** 4.50€ 26.00€  
Cépage Cabernet Franc. Vin Bio.  
Arôme de fruits rouges et noirs aux nuances compotées. En bouche on retrouve ce fruité avec un peu plus de caractère auquel vient d'ajouter des notes épicés. En final petites notes minérales calcaire.

**AOP VENTOUX Jean-Pierre Valade Rhône** 5.00€ 29.00€  
Cépage Syrah, Grenache, Mourvèdre. **CONSIGNATURE** Vin bio.  
Vigneron Jean Pierre Valade du Château La Croix des Pins, un des tout premiers à obtenir le label BIO en 1998. Vin souple, au nez gourmand de cassis et d'épices, notes de garrigue. Tanins légers.

**IGP D'OC PRIMA NATURE G. BERTRAND Languedoc** 5.00€ 29.00€  
Cépage Merlot. Vin Bio, **VEGAN** et sans sulfites ajoutés.  
Arômes de fruits noirs et épicés, délicatement réglissés. Fruité et intense

**AOP FAUGERE Famille Degroote Languedoc** 29.00€  
Cépage Grenache, Syrah, Mourvèdre. **CONSIGNATURE** Vin Bio.  
Vin ample et sur le fruit. Arômes de petits fruits rouges associé à des notes de café torréfié et d'épices douces. Bouche généreuse alliant puissance et finesse des tanins.

**AOP MERCUREY Domaine Agnès Du Couëdic Bourgogne** 49.00€  
Cépage Pinot Noir. Domaine familial. Certifié agriculture raisonnée.  
Notes de fruits rouges légèrement acidulés. Tannins fondus. Elevage en fût de chêne mais bois discret. Vin fin, gouleyant et élégant.

### **Gamme CONSIGNATURE : VIN BIO**

*Une bouteille consignée en verre peut être utilisée jusqu'à 50 fois.*

*Bouteille consignée = 76 % d'énergie et 33 % d'eau consommée en moins par bouteille.*

*Etiquette imprimée sur papier recyclé, encre biodégradable.*

*Bouchon ayant une empreinte carbone négative.*

### **Gamme PRIMA NATURE : VIN VEGAN, BIO, SANS SULFITE AJOUTE.**