

LES ORPHELINES 10-11-21

Producteurs amoureux de leur terroir. Vins d'importation privée issus de l'agriculture biologique, biodynamique et raisonnée

ROUGE

Bouteille

Espelt Saulo 2019 <i>Grenache, Carignan (Espagne) Espelt Viticultors SL</i>	40.00
Cabernet Franc, Cité de Carcassonne 2018 <i>Cabernet (France) Pierre Tailleur de vin</i>	45.00
La Cantina Pinot Noir 2019 <i>Pinot Noir (Vallee d'Oka, Québec) Vignoble La Cantina</i>	55.00
Château Coupe roses, Minervois 2018 <i>Syrah, Grenache, Mourvèdre (Languedoc, France)</i>	55.00
Toc 2019 <i>Côt (France) Philippe Tessier</i>	65.00
Feedback 2017 <i>Cabernet-Sauvignon, Tempranillo, Trepas (Conca de Barbera, Espagne) Mariona & Albert</i>	68.00
Château Gaillard Saint Emilion grand cru 2018 <i>Merlot, Cabernet franc (France) J.J. Nouvel</i>	83.00

ORANGE - ROSÉ

Rosé du Calvaire (rosé) 2020 <i>Pinot noir, Chardonnay (Vallee d'Oka, Québec) Vignoble La Cantina</i>	45.00
Rosato Lammidia (rosé) 2019 <i>Montepulciano (Abruzzes, Italie) Marco & David</i>	65.00

BULLES

Villa Conchi Cava Brut <i>Perellada, Macabeo, Xarel-Lo, Chardonnay (Espagne) Bodegas Villa Conchi</i>	45.00
Perle d'Aurore Crémant de Bourgogne (rosé) <i>Pinot noir, Gamay (Bourgogne, France) Louis Bouillot</i>	65.00

Prix avant taxes et pourboire

Claire Gauthier amie et sommeliere

« Il y a plus de philosophie dans une bouteille de vin que dans tous les livres » (Pasteur)

-15 % en éPsyserie
lepsybar.com @lepsybar