

# LES ORPHELINES 10-11-21

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

## ROUGE

## Bouteille

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

## ORANGE - ROSÉ

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

## BULLES

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

Prix avant taxes et pourboire

Claire Gauthier amie et sommelière

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

-15 % en éPsyserie  
[lepsybar.com](http://lepsybar.com) @lepsybar