

Notre carte des vins

VINS AU VERRE

	Bin N.	7,5 cl	12,5 cl	25 cl
Blanc effervescent				
N.M, AOP Crémant de Savoie « Les bulles d'Hortense » - Saint Germain (n°14) <i>Un assemblage d'althesse et de jacquère, élégant et audacieux</i>	001	7,00€	11,60€	23,50€
N.M, AOP Crémant de Savoie « Entre amis » - JP & JF Quénard (n°12) <i>Un assemblage de jacquère, chardonnay et pinot noir, frais et gouleyant</i>	003	3,50€	5,50€	11,70€
N.M, Vin de France « Perle du lac » - Xavier Jacqueline (n°23) <i>Issue de vieilles vignes de chardonnay, fin et gourmand</i>	128	3,20€	5,30€	10,60€
N.M, Crémant de Savoie – Domaine de l'Idylle (n°07) <i>Un assemblage de jacquère et un peu d'althesse, franc et floral</i>	006	2,70€	4,50€	9,00€

Rosé effervescent

NM, Bugey Cerdon – Renardat Fache (n°09) <i>La douceur du gamay et du poulsard</i>	009	4,00€	6,70€	13,40€
N.M, VMQ « Saveurs ancestrales rosé » - JP & Fils Grisard (n°32) <i>Un gamay en équilibre entre sucre et acidité</i>	011	3,50€	5,50€	11,70€
N.M, VMQ « Pimprenelle » - Domaine de l'Idylle (n°07) <i>Un autre gamay, fruité, à peine sucré</i>	013	2,50€	4,20€	8,40€

Vin rosé

2020, AOP Vin de Savoie « La Brise » - Domaine de l'Idylle (n°34) <i>Une mondeuse rosée, tonique et friande</i>	149	2,90€	5,00€	9,90€
2019, IGP Vin des Allobroges « Rosé » - Domaine Dupasquier (n°17) <i>Un assemblage de gamay et pinot noir, rond et complexe</i>	147	2,60€	4,30€	8,60€
2020, AOP Savoie « Rosé » - Sébastien Tardy (n°02) <i>Un assemblage de gamay et mondeuse frais et fruité</i>	065	2,00€	3,40€	6,80€

Vin doux

2018, Vin de France « Hors du Temps » – Philippe Grisard (n°34) <i>Un assemblage d'althesse, verdesse et pinot gris, moelleux à souhait</i>	054	5,40€	9,00€	18,00€
2020, Vin de France « Pakhus » - Domaine Ravier (n°36) <i>Une roussanne capiteuse et complexe</i>	079	3,10€	5,10€	10,20€

	Bin N.	7,5 cl	12,5 cl	25 cl
Vin blanc sec				
2020, AOP Savoie Chignin Bergeron « Raipoumpou » - Adrien Berlioz (n°01) <i>Un bergeron complexe et soyeux</i>	037	5,50€	9,20€	18,30€
2021, AOP Roussette du Bugey « La Croisette » - Domaine d'ici là (n°20) <i>Une altesse tendue et saline</i>	023	4,60€	7,60€	15,10€
2017, AOP Roussette de Savoie Marestel – Domaine Dupasquier (n°17) <i>Une altesse, complexe et gourmande</i>	020	4,40€	7,30€	14,50€
2021, IGP Vin des Allobroges « La petite Arvine » - JP & Fils Grisard (n°32) <i>Une petite arvine expressive et gourmande</i>	063	4,30€	7,20€	14,40€
2020, AOP Vin de Savoie « Malvoisie » – Cellier de la Baraterie (n°22) <i>Une malvoisie ample et légèrement fumée</i>	061	4,30€	7,20€	14,40€
2017, AOP Savoie « Mondeuse blanche » - Domaine JP Grisard (n°32) <i>Une mondeuse blanche, ronde et florale</i>	062	4,30€	7,20€	14,40€
2019, AOP Chignin Bergeron « Exception » - Bertholier (n°08) <i>Un bergeron généreux aux notes de fruits, secs et exotiques</i>	041	4,20€	7,00€	14,00€
2019, IGP Vin des Allobroges « Précieuse » - Philippe Grisard (n°34) <i>Un assemblage de pinot gris et velteliner rose complexe et gourmand</i>	098	4,10€	6,90€	13,70€
2020, AOP Savoie Chignin Bergeron « Sous les Amandiers » - P & A Quénard (n°12) <i>Un bergeron minéral et floral</i>	043	4,00€	6,70€	13,40€
2020, Vin de France « 1er Récoltant » - Claude Quénard & Fils (n°13) <i>Un vin orange, une jacquère épicee et légèrement tannique</i>	093	4,00€	6,70€	13,40€
2020, Vin de France « Sans souffrir » - Claude Quénard & Fils (n°13) <i>Un assemblage de jacquère, altesse, chardonnay et roussanne, léger et fruité</i>	074	3,60€	6,00€	12,00€
2020, AOP Savoie « 1903 » - P & A Quénard (n°12) <i>Une jacquère droite, minérale et élégante</i>	035	3,40€	5,70€	11,30€
2020, AOP Savoie Apremont – Guillaume Pin (n°09) <i>Une jacquère minérale aux notes d'agrumes</i>	050	3,20€	5,30€	10,60€
2020, AOP Vin de Savoie « Combe aux Fées » - Xavier Jacqueline (n°20) <i>Un chardonnay délicat et minéral</i>	073	3,20€	5,30€	10,60€
2020, Vin de France « Candie » - J Perrier & Fils (n°42) <i>Un viognier souple et fruité</i>	069	2,90€	5,00€	9,90€
2020, AOP Roussette de Savoie « Emilie » - Domaine de l'Idylle (n°07) <i>Une altesse florale et charnue, aux notes grillées</i>	025	2,90€	5,00€	9,90€
2020, IGP Vin des Allobroges « Réserve de Gabriel » - Le P'tiou Vigneron (n°46) <i>Une marsanne ronde et fruitée</i>	024	2,00€	3,40€	6,80€

	Bin N.	7,5 cl	12,5 cl	25 cl
Vin rouge				
2019, AOP Bugey « Amphores » - Domaine d'ici là (n°20) <i>Une mondeuse fine et fruitée</i>	112	5,70€	9,50€	18,90€
2020, AOP Vin de Savoie « Persan Fougueux » - Philippe Grisard (n°34) <i>Un persan charnu et épicé</i>	107	5,50€	9,00€	17,60€
2021, AOP Vin de Savoie « Bibi » - Gilles Berlioz (n°01) <i>Un assemblage de gamay et mondeuse atypique et fruité</i>	127	4,80€	8,00€	16,00€
2020, IGP Isère Coteaux du Grésivaudan « C'dhuysan » - Philippe Grisard (n°34) <i>Un etraire de la dhuy friand et fruité</i>	114	4,70€	7,80€	15,60€
2020, AOP Vin de Savoie « Voie Royale » - Guillaume Quénard (n°39) <i>Une mondeuse ample et gourmande</i>	122	4,10€	6,90€	13,70€
2021, Savoie « Les Beaux Jours » - P & A Quénard (n°12) <i>Un gamay élégant et audacieux</i>	125	3,50€	5,90€	11,70€
2020, AOP Bugey « Pinot Noir » - Franck Peillot (n°18) <i>Un pinot noir fin, aux notes de cerise et d'épices</i>	131	3,30€	5,50€	10,90€
2021, AOP Vin de Savoie « Mondeuse de Justine » - Xavier Jacqueline (n°23) <i>Une mondeuse juteuse et florale</i>	130	3,30€	5,50€	10,90€
2015, AOP Savoie « Cabernet Sauvignon » - Domaine JP Grisard (n°32) <i>Un cabernet sauvignon puissant et charpenté</i>	132	3,20€	5,40€	10,0€
2019, IGP Vin des Allobroges « Douce Noire » - Domaine JP Grisard (n°32) <i>Une douce noire rustique et vigoureuse</i>	134	2,90€	5,00€	9,90€
2018, IGP Vin des Allobroges « Etraire de la Dhuy » - Domaine JP Grisard (n°32) <i>Un etraire de la dhuy tannique et complexe</i>	133	2,90€	5,00€	9,90€
2020, AOP Vin de Savoie « Mondeuse sans sulfite » Domaine de l'Idylle (n°07) <i>Une mondeuse souple et épicée</i>	137	2,80€	4,70€	9,40€
2020, AOP Vin de Savoie Arbin « Avalanche » - Fabien Trosset (n°37) <i>Une mondeuse ronde et fruitée</i>	136	2,80€	4,70€	9,40€
2021, AOP Vin de Savoie « Mondeuse » - Château de la Violette (n°25) <i>Une mondeuse complexe, florale et épicée</i>	145	2,00€	3,40€	6,80€

LA CARTE DES VINS A LA BOUTEILLE

Bin N.

75 cL

Blanc effervescent

2017, AOP Crémant de Savoie « Grand brut Alpin » - Blard & Fils <i>Une bulle de haut vol sur des notes évoluées, dégorgée en 2022 pour garder une bouche fraîche</i>	010	72,00€
NM, AOP Crémant de Savoie « Les bulles d'Hortense » - Saint Germain (n°14) <i>Un assemblage d'Altesse et de jacquère, élégant et audacieux</i>	001	70,00€
NM, AOP Crémant de Savoie « Brut Alpin » zéro dosage - Blard & fils <i>Un assemblage de jacquère, pinot noir et chardonnay très sec, frais, avec une légère amertume</i>	008	43,00€
N.M, AOP Crémant de Savoie « Entre amis » - JP & JF Quénard (n°12) <i>Un assemblage de jacquère, chardonnay et pinot noir, frais et gouleyant</i>	003	35,00€
N.M, IGP Vin des Allobroges « Royal Hautecombe » - Cellier de Sordan (n°45) <i>Une jacquère qui pétille ! Rafraîchissante</i>	012	33,00€
N.M, Vin de France « Perle du lac » - X. Jacqueline (n°23) <i>Issue de vieilles vignes de Chardonnay, fin et gourmand</i>	128	32,00€
NM, AOP Crémant de Savoie - Domaine de l'Idylle (n°07) <i>Un assemblage d'Altesse et de jacquère, franc et floral</i>	006	27,00€

Rosé effervescent

NM, Vin de France « Brut Alpin rosé » - Blard & Fils <i>Un assemblage de gamay et mondeuse noire, doux, fruité et peu alcoolisé</i>	015	45,00€
N.M, Bugey Cerdon « La cuverie » - A. Beyeklian <i>La douceur du gamay et du pouslard</i>	009	40,00€
NM, VMQ « Saveurs ancestrales rosé » - JP & Fils Grisard (n°32) <i>Un gamay en équilibre entre sucre et acidité</i>	011	35,00€
NM, VMQ « Pimprenelle » - Domaine de l'Idylle (n°07) <i>Un autre gamay, fruité, à peine sucré</i>	013	25,00€

CUVÉES BLANCHES

L'art de l'assemblage

2019, IGP Vin des Allobroges « Précieuse » - Philippe Grisard (n°34) <i>Un assemblage de pinot gris et velteliner rose complexe et gourmand</i>	098	41,00€
NM, Vin de France, « Cuvée Loup » - Franck Peillot (n°18) <i>Un assemblage d'Altesse et de chardonnay rond et parfumé</i>	071	40,00€
2020, Vin de France « Sans souffrir » - Claude Quénard & Fils (n°13) <i>Un assemblage de jacquère, Altesse, chardonnay et roussanne, léger et fruité</i>	074	36,00€
2017, AOP Vin de Savoie « Matéria » - Claude Quénard et Fils (n°13) <i>Un assemblage d'Altesse de chardonnay et de jacquère, ample et fruité</i>	078	34,00€

Le Chasselas

2020, AOP Vin de Savoie Marin « Clos de Pont » - Delalex (n°43) <i>Frais et floral</i>	085	28,00€
2020, AOP Vin de Savoie Marin « Tradition » - Delalex (n°43) <i>Souple et friand</i>	095	22,00€

La Jacquère	Bin N.	75 cL
2018, AOP Vin de Savoie Apremont « Pheonix » - Dupraz (n°05) <i>Fine et minérale</i>	047	71,00€
2018, AOP Vin de Savoie Apremont « Cœur d'Apremont » - J. Masson et Fils (n°41) <i>Puissante et droite</i>	048	68,00€
2021, AOP Vin de Savoie « Cricri » - Gilles Berlioz (n°01) <i>Vive et fruitée</i>	111	48,00€
2020, AOP Vin de Savoie « Giant Step » - Ludovic Archer (n°11) <i>Élégante et tendue</i>	060	44,00€
2014, AOP Vin de Savoie Apremont « Terres blanches » - Dupraz (n°05) <i>Fraîche et distinguée</i>	068	38,00€
2020, AOP Vin de Savoie Chignin « Opus Orange » - G. Quénard (n°39) <i>Fruitée, avec une note d'épice et de légers tanins</i>	070	37,00€
2019, AOP de Savoie- « Y en a ! » - Belema (n°44) <i>Charmeuse, florale et nature</i>	075	35,00€
2020, AOP Savoie « 1903 » - P & A Quénard (n°12) <i>Une jaquère droite, minérale et élégante</i>	035	34,00€
2019, Vin de France « Jacquère Hors Norme » - Paul Gadenne (n°10) <i>Ciselée aux notes d'agrumes</i>	077	34,00€
2020, AOP Savoie Apremont - Guillaume Pin (n°09) <i>Une jaquère minérale aux notes d'agrumes</i>	050	32,00€
20-21, Vin de Savoie Chignin « Vieilles Vignes » - Bertholier (n°08) <i>Vive et puissante</i>	091	31,00€
2021, AOP Vin de Savoie Cruet « Prémice » - Philippe Grisard (n°34) <i>Fraîche et minérale</i>	096	21,00€
 L' Altesse		
2018, AOP Roussette de Savoie Marestel « Le Verney » - Château de la Mar (n°17) <i>Légèrement boisée, chaleureuse et délicate</i>	018	51,00€
2018, AOP Roussette de Savoie « Cuvée exceptionnelle » - J. Masson & Fils (n°41) <i>Fine et gourmande</i>	019	48,00€
2021, AOP Roussette du Bugey « La croisette » - Domaine d'ici là (n°20) <i>Une altesse tendue et saline</i>	023	46,00€
2017, AOP Roussette de Savoie Marestel - Domaine Dupasquier (n°17) <i>Une altesse, complexe et gourmande</i>	020	45,00€
2020, AOP Roussette de Savoie Marestel - Jacquin (n°31) <i>Harmonieuse et persistante, une pointe florale</i>	021	40,00€
2019, AOP Roussette de Savoie « Anne Sophie » - JP & JF Quénard (n°12) <i>Ronde et équilibrée des notes de fruits bien mûrs</i>	022	38,00€
2021, AOP Roussette de Savoie « La Romantique » - Jacqueline (n°23) <i>Délicate aux notes d'ananas frais</i>	028	34,00€
19-20, AOP Roussette de Savoie Marestel - Cellier de Sordan (n°45) <i>Ample et fruité, avec une pointe d'agrumes</i>	082	33,00€
2015, AOP Roussette de Savoie « Prestige & Tradition » - Jean Pierre Grisard (n°32) <i>Complexe et gourmande sur des notes exotiques</i>	026	29,00€
2020, AOP Roussette de Savoie « Emilie » - Domaine de l'Idylle (n°07) <i>Une altesse florale et charnue, aux notes grillées</i>	025	29,00€
2021, AOP Roussette de Savoie - Chateau de la Violette (n°25) <i>A la fois fruitée et minérale</i>	029	29,00€
2020, AOP Roussette de Savoie « Sans Sulfites » - Domaine de l'Idylle (n°07) <i>Ample aux notes fruités et florales</i>	027	28,00€
2020, AOP Roussette de Savoie Monthoux - Xavier Million Rousseau (n°33) <i>Souple et aromatique</i>	030	22,00€
2021, AOP Roussette de Savoie « Altesse » - Carrel & Fils (n°06) <i>Généreuse et fruitée</i>	034	20,00€

Le Bergeron	Bin N.	75 cL
2019, AOP Chignin Bergeron « Cuvée Noé » - Pascal et Annick Quénard (n°12) <i>Net et précis</i>	036	56,00€
2020, AOP Savoie Chignin Bergeron « Raipoumpou » - Adrien Berlioz (n°01) <i>Un bergeron complexe et soyeux</i>	037	55,00€
2020, AOP Chignin Bergeron- Paul Gadenne (n°10) <i>Aromatique sans opulence</i>	038	55,00€
2018, AOP Chignin Bergeron – Claude Quenard et Fils (n°13) <i>Agréable et généreux, entre rondeur et tension</i>	039	44,00€
2019, AOP Chignin Bergeron « Exception » - Bertholier (n°08) <i>Un bergeron généreux aux notes de fruits, secs et exotiques</i>	041	42,00€
2021, AOP Chignin Bergeron « Au Pied des Tours » - JP & JF Quénard (n°12) <i>Ample et légèrement fumé</i>	040	43,00€
2020, AOP Savoie Chignin Bergeron « Sous les Amandiers » - P & A Quenard (n°12) <i>Un bergeron minéral et floral</i>	043	40,00€
2020, AOP Chignin Bergeron « Coteau des Ducs » - Guillaume Quénard (n°39) <i>Equilibré entre rond et frais</i>	042	38,00€
2020, AOP Chignin Bergeron « Harmonie » - Jean Vullien et Fils (n°40) <i>Rond et fruité</i>	045	34,00€
2020, AOP Chignin Bergeron - Yves Girard – Madoux (n°24) <i>Gourmand et légèrement boisé</i>	044	33,00€
 La Mondeuse blanche		
18-19, AOP Vin de Savoie, « Originelle » - Philippe Grisard (n°34) <i>Souple et florale</i>	059	50,00€
2021, AOP Vin de Savoie « Mondeuse Blanche » - Saint Germain (n°14) <i>Vive et structurée</i>	072	49,00€
2017, AOP Savoie « Mondeuse blanche » - Domaine JP Grisard (n°32) <i>Une mondeuse blanche, ronde et florale</i>	062	43,00€
 Le Chardonnay		
2020, AOP Bugey Manicle « Cuvée des Eboulis » - Le caveau Bugiste <i>Un chardonnay gourmand, riche, aux notes pâtisseries</i>	017	60,00€
2020, AOP Vin de Savoie « Le Jardin de Mathilde » – Xavier Jacqueline (n°23) <i>Frais et gourmand</i>	055	53,00€
2021, AOP Bugey « Chardonnay Lithos » – Domaine d’ici là (n°20) <i>Minéral et fruité</i>	076	39,00€
2020, AOP Vin de Savoie « Combe aux Fées » - Xavier Jacqueline (n°20) <i>Un chardonnay délicat et minéral</i>	073	34,00€
2020, AOP Bugey « Chardonnay » - Domaine Peillot (n°18) <i>Harmonieux et racé</i>	087	31,00€
2019, AOP Vin de Savoie « Chardonnay » – J.-P Grisard (n°32) <i>Frais et équilibré</i>	092	24,00€
2020, AOP Vin de Savoie « Chardonnay fût d’acacia » - Million Rousseau (n°33) <i>Puissant et fruité</i>	094	22,00€
 La Malvoisie		
19-20, AOP Vin de Savoie « Marcelle » – Adrien Berlioz (n°01) <i>Riche et complexe</i>	056	52,00€
2016, IGP Vin des Allobroges « Malvoisie » - J.-P Grisard (n°32) <i>Souple et aromatique</i>	064	43,00€
2020, AOP Vin de Savoie « Malvoisie » – Cellier de la Baraterie (n°22) <i>Une malvoisie ample et légèrement fumée</i>	061	43,00€
2021, AOP Vin de Savoie « Combe aux Moines » – Xavier Jaqueline (n°23) <i>Fraîche et gourmande</i>	067	40,00€

CUVÉES ROUGES

Bin N.

75 cL

L'art de l'assemblage

2018, Vin de France « Par-delà les Versants » - Saint-Germain (n°14) <i>Un assemblage de gamaret, pinot, mondeuse et persan, structuré et généreux</i>	104	66,00€
2021, AOP Savoie « Giac'Pot » - Domaine Giachino <i>Un pinot noir fin aux notes de cerises et d'épices</i>	088	45,00€
2020, AOP Vin de Savoie « Le Paroxysme » - Cellier de la Baraterie (n°22) <i>Un assemblage de gamay, pinot noir et mondeuse, léger et fruité</i>	129	31,00€

Le Pinot noir

2021, AOP Bugey Manicle « Cuvée des Rocailles » - Le caveau Bugiste <i>Un pinot noir équilibré, fin aux arômes de fruits rouges</i>	118	60,00€
2020, AOP Bugey « Pinot Noir » - Franck Peillot (n°18) <i>Un pinot noir fin, aux notes de cerise et d'épices</i>	131	33,00€
2020, AOP Vin de Savoie « Pinot Jeannine » - Jean Vullien et Fils (n°40) <i>Fruité et boisé</i>	142	25,00€
2020, AOP Vin de Savoie « Les Moraines » - Domaine de l'Idylle (n°07) <i>Fin, frais, léger et aromatique</i>	144	20,00€

Le Persan

2020, AOP Vin de Savoie « Persan Fougueux » - Philippe Grisard (n°34) <i>Un persan charnu et épicé</i>	107	55,00€
2020, AOP Vin de Savoie « Persan » - Domaine de Méjane (n°21) <i>Tannique et fruité</i>	138	27,00€

La Mondeuse	Bin N.	75 cL
2018, AOP Savoie « Phoenix » - Domaine Dupraz (n°05) <i>Complexe et racée</i>	099	71,00€
19-20, AOP Savoie « Totem » - Ludovic Archer (n°11) <i>Riche et croquante</i>	100	65,00€
2018, AOP Vin de Savoie Arbin « Maestria » - Domaine de l'Idylle (n°07) <i>Puissante et fruitée</i>	102	59,00€
2020, AOP Vin de Savoie « L'étoile de Gaspard » - P et A Quénard (n°12) <i>Dense et gourmande</i>	108	52,00€
2019, AOP Vin de Savoie « Les Granges Tissot » - Bertholier (n°08) <i>Légère et fruitée</i>	109	50,00€
2019, AOP Savoie Arbin « La belle Romaine » - Château de Mérande (n°15) <i>Gourmande et fruitée</i>	121	49,00€
2021, AOP Vin de Savoie « Rosa » - Adrien Berlioz (n°01) <i>Florale et ronde</i>	113	48,00€
2018, AOP Savoie « Arbin » - Claude Quenard et Fils (n°13) <i>Racée et tannique</i>	115	45,00€
2020, AOP Vin de Savoie « Voie Royale » - Guillaume Quénard (n°39) <i>Une mondeuse ample et gourmande</i>	122	42,00€
2018, AOP Savoie Saint Jean de la Porte - Cellier de la Baraterie (n°22) <i>Souple et épicée</i>	117	41,00€
2021, AOP Vin de Savoie « La Sauvage » - Pascal et Annick Quénard (n°12) <i>Juteuse et tannique</i>	120	39,00€
2021, AOP Vin de Savoie « Mondeuse de Justine » - Xavier Jacqueline (n°23) <i>Une mondeuse juteuse et florale</i>	130	35,00€
2020, AOP Vin de Savoie « Mondeuse sans sulfite » Domaine de l'Idylle (n°07) <i>Une mondeuse souple et épicée</i>	137	28,00€
2020, AOP Vin de Savoie Arbin « Avalanche » - Fabien Trosset (n°37) <i>Une mondeuse ronde et fruitée</i>	136	28,00€
2019, AOP Vin de Savoie Arbin - Jean Vullien et Fils (n°40) <i>Souple et fruitée</i>	140	24,00€
2019, AOP Vin de Savoie Jongieux « Mondeuse » - Carrel & Fils (n°06) <i>Puissante et fruitée</i>	143	21,00€
2020, AOP Savoie « Rosé » - Sébastien Tardy (n°02) <i>Un assemblage de gamay et mondeuse frais et fruité</i>	065	20,00€

Le Gamay

2020, AOP Vin de Savoie « Sheitan » - Château de Mérande-Genoux <i>Fruité, léger et gouleyant</i>	119	49,00€
2021, AOP Bugey « Les Noirettes » - Domaine d'ici-là (n°20) <i>Fruité et friand, non filtré</i>	126	39,00€
2021, Savoie « Les Beaux Jours » - P & A Quénard (n°12) <i>Un gamay élégant et audacieux</i>	125	35,00€

CUVÉES ROSÉES	Bin N.	75 cL
2020, AOP Vin de Savoie « La brise » - Domaine de l'Idylle (n°34) <i>Une mondeuse rosé, tonique et friande</i>	149	29,00€
2020, AOP Savoie « Rosé » - Claude Quénard et Fils (n°13) <i>Un assemblage de gamay et mondeuse, fruité</i>	150	28,00€
2019, IGP Vin des Allobroges « Rosé » - Domaine Dupasquier (n°17) <i>Un assemblage de gamay et pinot noir, rond et complexe</i>	147	26,00€
CUVÉES BLANCHES VINS DOUX	Bin N.	50 cL
2017, Vin de France « Flocon » - Philippe Grisard (n°34) <i>Une altesse vendangée tardivement aux notes de fruits secs et de figue</i>	052	61,00€
2020, IGP Vin des Allobroges « Princesse Leïa » - Bertholier (n°08) <i>Un bergeron gourmand et miellé</i>	141	57,00€
NM, IGP Vin des Allobroges « Saveurs d'Automne » (n°32)	053	52,00€
2018, Vin de France « Malvoisie moelleux » - Saint Germain (n°14) <i>Une malvoisie fruitée et miellée</i>	083	43,00€
AUTRES FORMATS	Bin N.	Jéroboam
2018, AOP Vin de Savoie « Phoenix » - Domaine Dupraz (n°05)	155	333,00€
2017, AOP Vin de Savoie Apremont « Montracul » - Domaine Dupraz (n°05)	156	238,00€
Magnum		
2018, AOP Vin de Savoie « Phoenix » - Domaine Dupraz (n°05)	157	119,00€
2011, AOP Roussette de Savoie « Plantée des Comtes » - Domaine Dupraz (n°05)	158	81,00€
2019, AOP Vin de Savoie Arbin « Avalanche » - Fabien Trosset (n°37)	160	64,00€
2018, AOP Roussette de Savoie Marestel - Domaine Carrel & Fils (n°06)	161	63,00€
2019, AOP Chignin Bergeron « Divolettes » - Jean Vullien et Fils (n°40)	162	55,00€
Demi-bouteille		
NM, AOP Roussette de Savoie Marestel - Carrel & Fils (n°06)	033	20,00€
2019, AOP Vin de Savoie Arbin « Avalanche » - Fabien Trosset (n°37)	200	20,00€
2019, AOP Vin de Savoie Apremont « Cuvée Intense » - Adrien Veyron (n°29)	103	14,00€
2020, AOP Vin de Savoie Arbin « Le Coteau d'Albert » - Domaine de l'Idylle (n°07)	201	13,00€