HALLES DU VERGER

CARTE DES VINS



Voici notre sélection de vins, choisis avec soin.
Tous issus de producteurs régionnaux.

BULLES & MOELLEUX

	75CL	1,5L
"La Coume de Lumet" 2023 - DOMAINE LA COUME-LUMET - AOP Crémant de Limoux (Cépie) Cépages : Chardonnay, Chenin, Mauzac *Idéal en début comme en fin de repas, élaboré suivant la même méthode qu'un Champagne. Très aromatique et expressif du cépage Mauzac, identitaire de ce terroir.*	24,5€	
"Pet'Nat'" 2024 - DOMAINE DE MIRABEAU - (Fabrègues) Cépage : Cinsault (Blanc de noir) *Très désaltérant et à faible degré d'alcool voici une très bonne suggestion pour l'apéritif, avec des aromes de fruits jaunes, pêche et abricot frais, les bulles révèlent toute la gourmandise du cinsault !*	25€	
"Rosé Frizzant" 2025 - DAUMAS-GASSAC Cépages : Cabernet Sauvignon et Mourvèdre *Une cuvée extra Brut. Une bulle fine et élégante sans ajout de sucres ni de levures sur une bouche très fruitée et désaltérante.*	29€	69€
MOELLEUX - "C. Bodin" 2025 - IGP Pays d'Oc - Vignobles Guiraud Cépages : Colombard *Un blanc bio moelleux au nez explosif de fruits exotiques (ananas, mangue). La bouche offre un équilibre parfait entre sucre et fraîcheur pour un profil aérien.*	20€	

CHAMPAGNES, DE LA MAISON BERNARD GONET

"Brut" - Cépages : Pinot Noir, Meunier et Chardonnay *Trois cépages pour un vin gourmand aux bulles intenses. Notes éclatantes de pêche blanche, d'abricot et d'agrume, entre croquant pâtissier et fraîcheur.*	50€
"Brut Rosé" - Cépages : 37% Pinot Noir, 22% Meunier, 41% Chardonnay *D'une robe rose saumon, ce rosé souple et fruité accompagnera vos repas « tout au champagne.*	53€
"Blanc de Blanc" - Cépage : Chardonnay *La finesse, l'élégance et la fraîcheur sont les trois maîtres mots exprimant cette cuvée.*	55€
"Brut Cuvée Spéciale" - Cépages : 37% Pinot Noir, 22% Meunier, 41% Chardonnay *Tiré d'une vendange exceptionnelle, ce champagne raffiné, vif et léger vous est proposé en flacon à l'ancienne. Un champagne de connaisseur qui sublimera vos instants d'exception.*	74€

LES BLANCS

LÉGERS & SECS

75CL · 1,5L

"Blanc de Cocagne" 2024 - DOMAINE DE MIRABEAU - IGP Pays D'Hérault / Collines de la Moure (Fabrègues) 19,5€
Cépages : Rolle, Terret, Piquepoul, Bourboulenc

Sur un immense domaine de 300 hectares dont 20 hectares de vignes Domaine pratiquant de l'agroforesterie, de l'élevage, de la polyculture et de l'insertion humaine, une cuvée sans artifices, simplement bon, frais, vif et léger !

"Initial" 2024 - DOMAINE DE MASPIQUET - IGP Pays d'Hérault / Collines de la Moure 19,5€
Cépages : (Grabels) Floréal, Voltis

Cuvée élaborée par les étudiants du Lycée Agricole de Montpellier à partir de cépages modernes résistant naturellement aux maladies afin d'éviter les intrants chimique, ce qui en fait un vin sec.

"La Syndicale" 2025 - LA CROIX GRATIOT - AOP Piquepoul de Pinet (Montagnac) 22€
Cépage : Piquepoul

Son terroir c'est la mer ! Il s'accorde particulièrement avec la salinité des huîtres de Bouzigues.
Robe Brillante aux reflets verts, nez sur les agrumes, citron vert et Pamplemousse.
Bouche équilibrée, et tonique , belle persistance, un peu atypique.

"Argile" 2023 - CLOS CONSTANTIN - Vin de France (Argelliers) 54€
Cépage : 100% Chenin

Ce Chenin blanc de précision, élevé 18 mois, offre des notes d'amande douce et une finale saline. Il incarne le travail de Pierre et Samuel, qui s'associent pour créer des vins sincères et identitaires.

MINÉRALS & VIFS

"Maset de Lumet" 2025 - LA COUME LUMET - IGP Haute Vallée de L'Aude (Cépie) 19,5€
Cépage : Chenin blanc

Bercé par des courants océaniques, on ressent les notes salines de ce vin frais et léger signé Luc Abadie qui s'accordera très bien avec une salade préparée, un tartare de poisson ou un poisson grillé.

"La Dame de Pic" 2025 - CLOS DES AUGUSTINS - IGP Pays d'Oc (Saint-Mathieu de-Tréviers) 20€
Cépages : Vermentino, Grenache blanc, Sauvignon blanc

A 300m d'altitude, un chardonnay d'Occitanie qui n'a rien à envier à la bourgogne de part sa

LES BLANCS

75CL · 1,5L

"Le Beau Rolle" 2025 - DOMAINE DE MIRABEAU - IGP Pays D'Hérault / Collines de la Moure (Fabrègues) 22€
Cépage : 100% Rolle

Le Beau Rolle présente une minéralité et une belle tension toute en longueur, rappelant les sols argilo-calcaire dont il dispose. Finale légèrement saline.

"À Cloche Pied" 2025 – MAS ORIGINE - AOP Languedoc (Montpeyroux) 24€
Cépages : Grenache blanc, Marsanne, Carignan blanc

Cette cuvée du domaine de Julien Fabregat et Laura Balsan se distingue par sa fraîcheur et sa minéralité, révélant ainsi le caractère du terroir calcaire où les vignes sont cultivées. Note de fruits blancs.

"Blanc Fidèle" 2025 - SURPRENDS-MOI BY LA CLAUSADE - AOP Mauguio 25€
Cépages : Floréal, Muscaris et Soréli

Petite pépite signée Jimmy, ce blanc médaillé d'or au Millésime Bio 2025 séduit par sa fraîcheur et son côté ultra facile à boire. Un vin vivant, surprenant et lumineux, qu'on ouvre par curiosité… et qu'on finit souvent plus vite que prévu.

"Les Roumègueurs" 2024 - L'OUSTAL DES ROUMÈGUEURS - IGP Côteaux de Miramont (Barbaira) 27€
Cépage : Roussanne

Roumègueurs : Se dit d'une personne qui ronchonne. Une Roussane nichée sur les contreforts d'Alaric, un vin frais et tendu.

"Terra" 2025 - MOULIN DE GASSAC - AOP Languedoc (Aniane) 27€
Cépages : Grenache blanc, Roussanne

Attaque fraîche et acidulée, bon équilibre entre la rondeur et la tension. Finale aux notes d'amandes.

"L'Esquirol" 2025 - DOMAINE DE FERRUSAC - IGP Pays d'Hérault / Coteaux du Salagou (La Vacquerie) 27€
Cépages : Macabeu, Carignan blanc, Grenache blanc

Avec son élevage en cuve de grés et ses vignes de 400m d'altitude, Renault Rossignol signe un vin minéral et végétal grâce à un cadre où se mêle végétation et élevage bovin.

LES BLANCS

	75CL	1,5L
“Mas des Brousses“ 2024 - MAS DES BROUSSES - IGP Saint-Guilhem-le-Désert (Puèchabon) Cépages : Chenin, Rolle, Clairette, Chardonnay, etc. *Xavier Peyraud et Geraldine Combes propose un vin structuré aux notes oxydatives. Il peut s’accorder avec un plat en sauce, un poisson ou une planche de fromages.*	28€	
“Kalliope“ 2025 - DOMAINE DE CAMBIS - AOP Saint-Chinian Berlou Cépages : Grenache, Roussane, Rolle *Signé Martin Perolari, Kalliope exprime la finesse et la complexité des vins blancs de schistes, porté par une fraîcheur minérale et une belle amplitude en bouche.*	29€	
“Mala Coste“ 2023 - DOMAINE DE LA DOURBIE - AOP Languedoc (Canet) Cépages : Roussanne, Grenache blanc, Terret blanc *Laurent Graell signe un blanc moderne et minéral, issu de vieilles vignes de 50 à 80 ans.*	33€	89€
“Loriot“ 2024 - DOMAINE MIRABEL - IGP Pays D’Oc (Brouzet-les-Quissac) Cépages : Grenache blanc, Roussane, Viognier *Ce vin, signé Samuel Feuillade, est un blanc aux arômes fruités et floraux, offrant une belle expression des terroirs cévenols et idéal à l’apéritif, avec des poissons ou des fromages de chèvre.*	38€	
“Manon“ 2024 - CLOS MARIE - AOP Languedoc (Lauret) Nombreux cépages Méditerranéens *Un blanc du Languedoc tout en finesse, mêlant fraîcheur saline et texture soyeuse, aux arômes de fleurs et de fruits blancs, avec une bouche précise, vivante et élégante.*	50€	
“L’Etincelle“ 2024 - MAS CAL DEMOURA - IGP Saint-Guilhem-le-Desert (Jonquières) Cépages : Chenin, Grenache Blanc, Carignan Blanc, Roussane *Chez Isabelle & Vincent Goumard, L’Étincelle dévoile une fraîcheur éclatante et des notes d’agrumes et de fleurs blanches, avec une bouche soyeuse et minérale, idéale à l’apéritif comme à table.*	57€	
“Blanc de raisins blancs“ 2023 - MAS JULLIEN - IGP Pays d’Hérault (Joncquières) Cépages : Carignan blanc, chenin blanc et grenache blanc *Olivier Jullien nous surprend avec ce blanc rare à obtenir de part sa finesse, la fraîcheur en jeunesse rivalise de complexité avec l’évolution dans le temps.*	90€	

Vin issus d’agriculture biologique
Vin issus d’une agriculture en biodynamie

HALLES DU VERGER

Prix net TTC - Service compris

LES BLANCS

AROMATIQUES & FRUITÉS

75CL · 1,5L

"Insoumis" 2025 - MAS ONÉSIME - Vin De France (La Liquiere) 19€
Cépage : 100% Chardonnay

A 300m d'altitude, un chardonnay d'Occitanie qui n'a rien à envier à la bourgogne de part sa fraicheur et ses fines notes de fruits exotiques signé Olivier Villaneuva.

"Oh Mazette !" 2025 - CHÂTEAU DES MAZES - IGP Pays D'Oc (Castelnau-Le-Lez) 20€
Cépages : Chardonnay, Sauvignon, Rolle

Une aromatique prononcée sur la pêche blanche, pour un vin vif et frais. S'accorde parfaitement avec des coquillages ou du chèvre frais ou affiné.

"Gabrielle" 2025 - LES ANGES DE BACCHUS - IGP Pays d'Hérault (Montarnaud) 20,5€
Cépage : Viognier

David Mouysset sublime les terres de Vailhauques avec ce blanc floral. Attaque onctueuse et légèrement sucrée, pour un vin léger et équilibré.

"Pulp" 2025 - CLOS DES NINES - IGP Pays d'Hérault (Collines de la Moure) (Fabregues) 21€
Cépages : Viognier, Rolle, Muscat

Pour les indécis du sec et moelleux, Isabelle Mangeart et Christophe Marbler vous raviront avec ce blanc à la robe dorée, des notes de bonbons arlequins toute en légèreté.

"Embrun" 2025 - MAS DE JACQUET - IGP Pays d'Hérault (Vic La Gardiole) 24€
Cépage : Muscat petit grain

Ce 100% Muscat Petits Grains bio, cultivé entre mer et garrigue, offre des notes délicates de poire et de fruits blancs. Une bouche ronde et fraîche, une finale saline et citronnée.

"Léonides" 2024 - DOMAINE DU MÉTÉORE - AOP Faugères (Cabrerolles) 26€
Cépages : Rolle, Clairette, Roussane, Viognier

Perché sur un cratère de météorite, le Domaine du Météore offre des vins à la minéralité unique. Cette cuvée éclatante révèle des notes d'agrumes et de fruits exotiques, pour une bouche fraîche et gourmande.

"Frissons d'Ombelles" 2023 - DOMAINE DE LA MARFÉE - Vin de France (Murviel les Montpellier) 29€
Cépages : Roussanne, Chardonnay, Rolle

Françoise et Thierry Hasard signe un blanc long en bouche, avec des notes de noisettes. Il peut être sublimé avec une viande blanche ou des fromage affinés.

LES BLANCS

75CL · 1,5L

"Un Temps pour Elle" 2025 - VILLA TEMPORA - AOP Languedoc (Pèzenas) 29,5€
Cépages : Bourboulenc, Terret bourret

Cette cuvée gastronomique rend hommage aux femmes qui ont peu de temps pour elle. Un vin persistant et harmonieux, aux arômes de fleurs séchées et citron confit. Par Agathe et Amaury Costes, dont l'histoire est bien singulière.

"Bouton d'or" 2024 - DOMAINE DE L'EVOHÉ - IGP Saint-Guilhem-le-Désert (La Boissière) 29,5€
Cépages : Grenache gris, Roussanne

Attaque fraîche, arômes subtils d'agrumes, pamplemousse, écorce d'orange confite, finale iodée par Bastien Savoldelli et son époux Sebastien.

"Le Soula" 2019 - DOMAINE LE SOULA - AOP Côtes Catalanes (Prugnones) 33€
Cépages : Rolle, Sauvignon blanc, Grenache, Roussane, Marsanne

Vin blanc sec et profond des Côtes Catalanes, à la grande finesse minérale et à la belle tension, élaboré avec précision par Wendy Wilson, vigneronne passée de la sommellerie internationale aux grands terroirs français.

"Mortiès" 2025 - DOMAINE DE MORTIÈS - AOP Languedoc (Saint-Jean de Cuculles) 34€
Cépages : Roussanne, Rolle

Pascale Mousties et son équipe proposent un vin à la robe or pâle. Le nez est expressif sur des notes de fleurs blanches et d'agrumes, alliant fraicheur et caractère méditerranéen.

"Grenache Gris" 2024 - MAS CHAMPART - IGP Pays d'Hérault (Monts de la Grage) 35€
Cépage : Grenache gris

Cette cuvée confidentielle sur une micro-production de 2300 bouteilles numérotées, dévoile un magnif.

"Le Blanc" 2023 - LES VIGNES OUBLIÉES - AOP Languedoc (Saint-Jean-de-Blacquiere) 38€
Cépages : Grenache blanc, Clairette, Roussanne, Carignan

Jean-Baptiste Granier et son équipe proposent un vin sur les fruits blancs, les fleurs blanches, les agrumes et une touche grillée forment un bel ensemble frais, équilibré et riche.

LES BLANCS

75CL · 1,5L

HORS REGION

"La cuvée des Gueux" 2024 - DOMAINE ADRIEN BERLIOZ - AOP Vin de Savoie/ Chignin (Les Mollettes) 45€
Cépage : 100% Jacquère

Cultivée par Gilles et Adrien Berlioz, cette Jacquère de Chignin révèle des notes fraîches de citrus et de pêche blanche, rehaussées d'une subtile touche de bergamote. La bouche, légère et minérale, exprime avec finesse le caractère unique du terroir savoyard.

RONDS & GRAS

"Arboussède" 2023 - MAS COSTEPLANE - AOP Languedoc (Cannes-et-Clairan) 22€
Cépages : Rolle, Grenache Blanc

Son petit nez taquin vous chatouille les narines sur une aromatique de gingembre, bergamote et marmelade d'orange.

"La Font Blanche" 2025 - CHÂTEAU CARAGUILHES - AOP Corbières (Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse) 23€
Cépages : Roussane, Grenache blanc, Vermentino

Complexité, finesse et longueur en bouche caractérisent ce vin, avec de belles notes aromatiques de bonbons arlequins. (bio et biody)

"Le Blanc" 2025 - DOMAINE PÉLICAN - IGP Saint-Guilhem-le-Désert (Gignac) 24,5€
Cépages : Roussanne, Marsanne

Le domaine familial sur un terroir argilo-calcaire, ce blanc débute sur une bouche minérale et fraiche pour finir sur des notes de pêches prononcées.

"Éclat de Chêne" 2024 - TERRE DU PETIT CHÊNE - Vin de France (Félines-Minervois) 26€
Cépages : Rolle, Roussanne

Élaboré par Elian Escande, Éclat de Chêne associe la fraîcheur du Rolle à la rondeur de la Roussanne, avec un élevage discret en fût de chêne.

"Baies choisies" n°9 - MAS D'AGAMAS - IGP Saint-Guilhem-le-Désert (Lagamas) 27,5€
Cépage : 100% Marsanne

Belle complexité pour ce Marsanne de différents millésimes par la famille Visseq à Lagamas. Un vin qui englobe le palais avec équilibre aux notes de pêches et abricots mûres.

LES BLANCS

	75CL	1,5L
"Clair de Lune" 2021 - MAS DES COLIBRIS - IGP Saint-Guilhem-le-Désert (Gignac) Cépage : 100% Chardonnay *Ce mono-cépage signé Sebastien Galtier présente une belle longueur en bouche, des notes florale comme l'acacia et une finale sur la pêche mûre. La légère sucrosité n'enlève rien à sa fraicheur !*	29€	
"Strate" 2024 - CLOS CONSTANTIN - AOC Languedoc (Argelliers) Cépages : Grenache gris & blanc *Ce vin gastronomique signé Pierre Halley et Samuel Durand de leurs plus vieilles parcelles de Grenache gris et blanc. Une robe clair pour bouche autour de la poire fraiche.*	32,5€	85€
"L'Hermas" 2024 - DOMAINE DE L'HERMAS - IGP Saint-Guilhem-le-Désert (Gignac) Cépages : Rolle, Roussanne, Chenin *Matthieu Torquebieau est à l'origine de la seule cuvée blanche de son domaine, très pointilleux sur sa vinification qui donne un vin alliant notes de safran et légère salinité.*	34€	75€
"Elixir" 2024 - DOMAINE DE SAINT CLEMENT - IGP Saint-Guilhem-le-Désert (Saint Clément-de-Rivière) Cépage : 100% Chardonnay *Henri et Calista Bernabé sont à l'origine de ce Chardonnay soyeux, gras, aux arômes beurrés. Il réconciliera les réticents aux accords vin blanc et fromage de vache !*	38€	
"Grande Cuvée" 2024 - DOMAINE DE L'HORTUS - IGP Val De Montferrand (Saint Guilhem-le-Désert, Valflaunes) Cépages : Chardonnay, Viognier, Roussane, Petit Manseng, Sauvignon blanc & gris *Signée par la famille Orliac, cette cuvée gastronomique dévoile un blanc profond au nez floral et complexe. La bouche est vanillée et d'une grande finesse, idéale pour un vin de garde.*	46€	
"Intemporal" 2022/23 - DOMAINE DE LA DOURBIE - IGP Pays d'Hérault – (Canet) Cépage : Grenache gris *Un grand vin vif et minéral signé Bernard Serin, marqué par des notes d'ananas et de fenouil qui se prolongent en finale.*	51,5€	
"Les Secrets de Monique" 2022 - CLOS DES AUGUSTINS - IGP Val de Montferrand (Saint-Mathieu-de-Treviers) Cépage non révélé *La cuvée gastronomique d'une grande complexité et cristallin. Une belle harmonie en bouche. Un boisé très élégant avec une belle minéralité en fin de bouche.*	57€	

Vin issus d'agriculture biologique
Vin issus d'une agriculture en biodynamie

HALLES DU VERGER

Prix net TTC - Service compris

LES BLANCS

	75CL	1,5L
“Mas de Daumas Gassac“ 2024 - MAS DAUMAS GASSAC - IGP Saint-Guilhem-le-Désert Cité d’Aniane (Aniane) Cépages : Viognier, Petit Manseng, Chardonnay, Chenin blanc + variétés rares	72€	155€

Cette cuvée gastronomique à la complexité aromatique remarquable s’accordera aussi bien avec un fromage, qu’un plat en sauce ou un poisson grillé. Un vin de garde qui s’ouvre à des notes oxydatives avec le vieillissement conçu par la famille Guibert.

LES ROUGES

LÉGERS & FRUITÉS

75CL · 1,5L

"Oh Mazette !" 2024 - CHÂTEAU DES MAZES - IGP Pays d'Oc (Castelnau-le-Lez) 20€
Cépages : Grenache, Syrah, Nielluccio, Mourvèdre

La famille Verchant présente un vin offrant une fraîcheur surprenante avec des arômes de petits fruits des bois, réglisse et violette.

"Estivin" 2024 - MAS DE JACQUET - IGP Pays d'Hérault (Vic-la-Gardiole) 20€
Cépage : 100% Cinsault sans sulfites

Cette cuvée d'une légèreté incroyable, dévoilant des notes de fruits rouges, une touche méditerranéenne peu de tannins, portés par une belle fraîcheur. A consommer frais.

"La Dame de Pic" 2024 - CLOS DES AUGUSTINS - IGP Pays d'Oc (Saint-Mathieu de-Tréviers) 20€
Cépage : Grenache noir

Un Grenache Noir frais et gourmand du terroir du Pic Saint-Loup. Notes de framboise et d'épices, idéal pour l'apéro (charcuteries, tapas).

"Jour fruit" 2025 - MAS ONÉSIME - AOP Faugères (La Liquière) 21,5€
Cépages : Cinsault, Syrah

Adrien et Lucie Onésime signent une cuvée vive et harmonieuse, aux arômes de cerise noire, de framboise et de poivre doux. Un vin précis et énergique, reflet du terroir schisteux de Faugères cultivé en biodynamie.

"Lo Gafèt" 2025 - DOMAINE DE PÉLICAN - IGP Saint-Guilhem-le-Désert (Gignac) 23€
Cépages :Grenache, Syrah

Olivier et Solène, vignerons passionnés, vous proposent ce rouge fruité et épicé aux arômes de cerise et framboise, aux tanins souples.mûres.

"Rouge de Désir" 2024 - SURPRENDS-MOI BY LA CLAUSADE - Vin de France 25,5€
Cépage : Artaban

Jimmy signe ici un rouge à contre-courant : très léger, ultra facile à boire, dans un esprit années 80 où l'on casse les codes et où le plaisir prime. Une bouteille qui surprend autant qu'elle se vide presque sans qu'on s'en rende compte.

"Génésis" 2024 - ATELIER GUIBERT - IGP Saint-Guilhem-le-Désert 26,5€
Cépage : Carignan vieille vigne, Syrah, Cinsault

Un assemblage Syrah-Carignan infusé, digeste et peu alcoolisé. À boire frais, sans soufre. Idéal pour l'apéro entre copains !

LES ROUGES

75CL · 1,5L

"Coquelicot" 2024 - DOMAINE DE L'EVOHÉ - IGP Saint-Guilhem-le-Désert (La Boissière) 27,5€
Cépage :100% Semillon rouge

Une cuvée charmeuse aux arômes de fruits rouges frais signée Bastien et Guillaume. Un vin joyeux et soyeux, idéal pour une cuisine simple et colorée.

"On s'en Fish" 2025 - DOMAINE GARDIÈS - AOP Côtes Catalanes (Espira-de-l'Agly) 29,5€
Cépage : Cinsault, Carignan

Rouge léger et gourmand des Côtes Catalanes élaboré par Jean et Victor Gardiés, mêlant Cinsault et Carignan. Sur des notes de fraise, de framboise et fleurs blanches, cette cuvée fraîche et élégante séduit par son fruit éclatant et sa grande buvabilité.

"Intemporal" 2023 - DOMAINE DE LA DOURBIE - IGP Pays d'Hérault (Canet) 51,5€
Cépage : Cinsault

Un nectar tranquille aux notes élégantes, qui se bousculent comme des accords de jazz. À boire exclusivement en excellente compagnie.

RONDS & GOURMANDS

"Casque à pointe" 2024 - L'OUSTAL DES ROUMÈGUEURS - IGP Côteaux de Miramont 22€
Cépages : Cinsault, Alicante, Grenache

Un vin de copains, facile à boire, gourmand avec des notes de fruits ruges.

"La vie devant soi" 2024 - DOMAINE MIRABEAU - IGP Pays d'Hérault Collines de la Moure (Fabrègues) 24€
Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault

Ce vin ample et expressif révèle une belle intensité, avec des notes d'épices, de tapenade et de réglisse en finale, pour une bouche généreuse et équilibrée.

"Ouverture de bal" 2023 - MAS ORIGINE - AOP Montpeyroux 25,5€
Cépages : Grenache noir, Syrah, Mourvèdre

À la robe soutenue, le nez s'ouvre sur de beaux fruits rouges. La bouche est équilibrée et gourmande, marquée par des notes de mûre et de pivoine, avec des tanins fondus qui apportent élégance et harmonie.

LES ROUGES

	75CL	1,5L
"Naturides" 2024 - DOMAINE DU MÉTÉORE - Vin de France (Cabrerolles) Cépage : Syrah *Un rouge frais et profond, vinifié sans intrants ni sulfites (2400 bouteilles). Il dévoile des arômes de cassis, framboise et pierre chaude.*	26€	
"Les gamines" 2023 - DOMAINE LA MARFÉE - AOP Languedoc (Murviel-Les-Montpellier) Cépages : Mourvèdre, Syrah, Grenache *Un vin ample et élégant, dominé par le Mourvèdre, aux tanins soyeux et à la belle profondeur, élaboré par Thierry & Françoise Hasard, idéal pour accompagner viandes rouges, agneau ou plats mijotés.*	26€	64€
"Le Revenant" 2023 - DOMAINE LA ROUVIOLE - Vin de France Cépage : Carignan *Ce nom de cuvée, «Le Revenant» a été choisie en référence au carignan, cépage jadis «boudé» en Languedoc et qui revient en état de grâce depuis plusieurs années. Un vin rustique et charnu.*	28€	
"Unitat" 2023 - CLOS CONSTANTIN - AOP Terrasses du Larzac Cépages : Grenache, Mourvèdre, Syrah *Ce vin offre une expression intense et équilibrée, mêlant garrigue, épices et notes confites, avec une belle persistance, parfaite pour accompagner des plats généreux.*	28,5€	
"Trigone n°23" 2023 - LE SOULA - Vin de France (Prugnanes) Cépages : Syrah, Carignan, Grenache *Cuvée d'altitude en biodynamie, portée par Wendy Wilson, offrant un fruit éclatant et épicé, une bouche souple et fraîche, et une expression gourmande et immédiate du terroir du Soula.*	33€	
"Pic Saint-Loup" 2024 - DOMAINE MORTIÈS - AOP Pic Saint Loup (Saint-Jean-de Cuculles) Cépages : Syrah, Grenache *Robe sombre, nez épicé et garrigue, bouche équilibrée aux tanins présents et finale fraîche, pour un vin à belle capacité d'évolution.*	34€	
"Les Bancels" 2024 - DOMAINE MIRABEL - AOP Pic Saint Loup (Brouzet-les-Quissac) Cépages : Syrah, Mourvèdre, Grenache, Cinsault, Carignan *Samuel Feuillade offre un vin à la bouche structurée et profonde, parfait pour accompagner gibiers et grillades.*	36€	

Vin issus d'agriculture biologique
Vin issus d'une agriculture en biodynamie

HALLES DU VERGER

Prix net TTC - Service compris

LES ROUGES

STRUCTURÉS & ÉPICÉS

75CL · 1,5L

"Angélique" 2020 - LES ANGES DE BACCHUS - AOP Languedoc (Montarnaud) 23€
Cépages : Syrah, Grenache

David MOUYSSET vous propose ce vin avec des arômes subtils de fruits noirs et d'épices. Vous pourrez savourer sa texture soyeuse et son équilibre, en terminant par une jolie longueur.

"La Pierre de l'Ange " 2024 - TERRE DU PETIT CHENE - AOC Minervois (Félines Minervois) 26€
Cépages : Syrah, Grenache

Vin de Jean-François Escande, ce rouge du Minervois mêle intensité aromatique et structure équilibrée, avec des notes de fruits mûrs et de garrigue, offrant une bouche généreuse et bien ronde.

"Estela" 2021 - MAS DES COLIBRIS - AOP Grés de Montpellier Languedoc (Gignac) 27€
Cépages : Grenache, Carignan, Syrah

Cette cuvée de Sébastien Galtier, nous séduit par son fruit rouge intense, sa bouche gourmande et fluide, et ses tanins souples, parfait avec tapas, grillades ou volailles.

"Baies Choisies" 2024 - MAS D'AGAMAS - AOP Terrasses du Larzac (Lagamas) 27,5€
Cépages : Mourvèdre, Syrah, Grenache, Carignan

Ce vin porté par Vincent Visseq et sa famille, aux arômes de fruits noirs et de garrigue, offre une bouche généreuse et épicée, structurée par des tanins fins, idéal avec des grillades ou plats en sauce.

"L'Orée" 2022 - CLOS DES NINES - AOP Languedoc Grés de Montpellier (Fabrègues) 28€
Cépages : Grenache, Syrah et Cinsault

L'Orée, vin de terroir d'Isabelle Mangeart, exprime la garrigue, les fruits rouges et des notes fumées, pour une bouche souple, ample et pleine de fraîcheur.

"Pioch de l'Oule" 2020 - MAS COSTEPLANE - AOP Languedoc (Cannes-et-Clairan) 28€
Cépages : Syrah, Grenache

Un nez expressif avec ses notes de chocolat, de confiture de cerise et de menthe poivrée.
Sa bouche est gourmande.

"Les Jardins Suspendus" 2022 - DOMAINE DE CAMBIS - AOP Saint Chinian Berlou 32,5€
Cépages : Grenache, Syrah

Chez Martin Perolari, un vin rond et soyeux aux notes de garrigue et d'épices, à la bouche fraîche et élégante, parfait pour viandes en sauce ou plats mijotés.

LES ROUGES

	75CL	1,5L
"Mala coste" 2023 - DOMAINE DE LA DOURBIE - AOP Languedoc (Canet) Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre *Un vin bio frais et harmonieux aux notes de fruits épicés et de garrigue. Tanins souples, idéal pour accompagner grillades et plats en sauce.*	33€	89€
"Della Francesca" 2023 - DOMAINE DE LA MARFÉE - AOP Languedoc Grès de Montpellier Cépages : Grenache, Mourvèdre *Finement boisé ce vin puissant et tannique fait montre d'un très bel équilibre.*	35€	
"Le Chant des Dolia" 2023 - LA CROIX GRATIOT - AOP Languedoc Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre *Élevé en jarre de terre cuite, un rouge sur les fruits noirs et les épices douces, avec des tanins fondus et une belle fraîcheur minérale en finale.*	37€	
"Les Vignes Oubliées" 2023 - LES VIGNES OUBLIÉES - AOP Terrasses Du Larzac (Saint-Jean de La Blaquière) Cépages : Grenache, Syrah, Carignan *Issu de vieilles vignes sauvées, ce vin frais et minéral offre un fruit intense, des notes de garrigue et des tanins fins.*	38€	
"Le Soula" 2021 - LE SOULA - IGP Côtes Catalanes Cépages : Syrah, Carignan *Un vin précis et profond signé Wendy Wilson. Il exprime avec élégance les fruits noirs, les épices et la fraîcheur.*	47€	
"Les Pensées" 2023 - MAS DE L'ÉCRITURE - AOP Terrasses du Larzac (Jonquières) Cépages : Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre, Cinsault *Un Grenache éclatant et raffiné aux notes de chocolat au lait, d'orange sanguine et de cerise. Finale parfaitement équilibrée.*	52€	
"Campagnès" 2022 - MAXIME MAGNON - AOP Corbières Cépages : Vieilles vignes Carignan *Un grand Carignan. Nez de fruit noir, d'épices et de maquis. La bouche charnue offre un grand velouté et des tanins extrêmement délicat. La texture est admirable, autant que la salinité qui porte la finale. Vin qui allie un caractère très digeste à une grande profondeur.*	57€	

LES ROUGES

	75CL	1,5L
"Terrasses du Larzac" 2019 - DOMAINE DE MONTCALMÈS - AOC Terrasses du Larzac Cépage : Syrah, Mourvèdre, Grenache noir *Un vin bio frais et harmonieux aux notes de fruits épicés et de garrigue. Tanins souples, idéal pour accompagner grillades et plats en sauce.*	61€	
"Les Combariolles" 2023 - MAS CAL DEMOURA - (Jonquières) Cépages : Syrah, Mourvèdre, Carignan, Grenache *Cuvée parcellaire emblématique signée Isabelle & Vincent Goumard, ce vin profond et racé mêle fruits noirs, épices et garrigue, porté par une structure élégante, une fraîcheur minérale et une grande longueur.*	80€	
"Assemblage rouge" 2023 - DOMAINE MAXIME RENAUDIN - IGP Pays d'Hérault (Combaillaux) Cépage : Tenu secret *Le millésime dnes en s'exprimant sur les fe une très belle fraîcheur et une chair plus croquante. Les tanins sont particulièrement fins.*		250€

PUISSANTS & CORSÉS

"Trou de l'Ermite" 2023 - CHÂTEAU DE CARAGUILHES - AOP Boutenac (Saint-Laurent-de-Cabrerisse) Cépages : Syrah, Carignan, Grenache *Ce rouge élaboré par Pierre Gabison séduit par sa profondeur aromatique, mêlant fruits mûrs et notes de garrigue, avec une matière ample, équilibrée et une finale persistante.*	26,5€	
"Paradis caché" 2021 - MAS ONÉSIME - AOP Faugères (La Liquière) Cépages : Mourvèdre, Carignan, Grenache *Son boisé très discret, sa robe couleur rubis , ourlée de reflets carminés, son nez explosif sur les fruits des bois font de cette cuvée le fleuron du domaine. La finale aux arômes de poire chocolat est charmeuse et voluptueuse. Les schistes signent la minéralité et l'harmonie de ce grand vin proposé par Olivier.*	34€	
"L'Hermas" 2023 - DOMAINE DE L'HERMAS - AOP Terrasses du Larzac (Gignac) Cépages : Syrah, Mourvèdre, Carignan *Issu du travail précis de Matthieu Torquebiau, ce vin se distingue par sa fraîcheur et son énergie, mêlant fruit mûr et notes de garrigue, avec une bouche élégante portée par des tanins fins.*	34€	75€

Vin issus d'agriculture biologique
Vin issus d'une agriculture en biodynamie

HALLES DU VERGER

Prix net TTC - Service compris

LES ROUGES

	75CL	1,5L
"Mas des Brousses" 2023 - MAS DES BROUSSES - AOC Terrasses du Larzac (Péchabon) Cépages : Mourvèdre, Syrah, Grenache *Belle robe rouge profond avec des reflets de cerises noires. Nez de fruits rouges, notes de garrigues et de torréfaction. En bouche un bel équilibre avec des tanins d'une une grande finesse des notes de poivre et réglisse et une longue finale.*	34,5€	
"Nègre bœuf" 2023 - DOMAINE DE FERRUSAC - AOP Terrasses du Larzac (La Vacquerie) Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault *Renaud Rossignol travaille la vigne et les vaches, ses deux passions ! La cuvée «Nègre boeuf» du domaine de Ferrussac, est un très bel exemple de vin concentré et équilibré.*	37€	81€
"Les Racines du Ciel" 2023 - MAS ORIGINE - AOP Terrasses du Larzac (Montpeyroux) Cépages : Syrah, Grenache noir, Mourvèdre *Le vin de Julien et Laura se distingue par son millésime récent, témoignant d'une belle intensité aromatique et d'une fraîcheur fruitée. Le terroir des Terrasses-du-Larzac, avec ses sols variés de schistes, grès et calcaires, apporte complexité et profondeur.*	40,5€	89€
"Lune l'autre" 2022 - DOMAINE LA ROUVIOLE - AOP La Livinière Cépages : Syrah, Grenache *Vin puissant, riche et concentré. Un vin qui marque les esprits et qui met tout le monde d'accord. Nez de violette et d'épices, bouche avec des fruits mûrs*	45€	
"Grande Cuvée" 2023 - DOMAINE DE L'HORTUS - AOP Pic-Saint-Loup (Valflaunès) Cépages : Syrah, Mourvèdre, Grenache *Un assemblage Syrah-Grenache-Mourvèdre complexe et équilibré qui incarne son terroir. Structure élégante et finale persistante.*	46€	
"La Relève" 2023 - MAS D'AGAMAS - AOP Terrasses du Larzac Cépages : Mourvèdre, Carignan, Syrah *Porté par le travail de Vincent Visseq, un vin structuré mais souple, aux accents de fruits rouges et d'épices, offrant une bouche ronde, fraîche et harmonieuse.*	52€	
"L'Écriture" 2019 - MAS DE L'ÉCRITURE - AOP Terrasses du Larzac (Aniane) Cépages : Syrah, Mourvèdre, Grenache *Un nez fumé, réglisse et épices qui s'ouvre sur une bouche soyeuse et fraîche. Finale longue, idéale sur une côte de bœuf ou une épaule d'agneau.*	67€	

Vin issus d'agriculture biologique
Vin issus d'une agriculture en biodynamie

HALLES DU VERGER

Prix net TTC - Service compris

LES ROUGES

75CL · 1,5L

“Mas de Daumas Gassac“ 2023 - MAS DE DAUMAS GASSAC - IGP Saint Guilhem-le-Désert (Aniane) 72€
Cépages : Cabernet Sauvignon + 20 variétés rares

Un millésime à découvrir, une année enchanteresse, de velours et de soie ! En bouche le 2022 est marqué par la subtilité de ses saveurs – cassis, cerise noire, moka, légère pointe vanillée.

“Autour de Jonquières” 2022 - MAS JULLIEN - AOP Terrasses du Larzac (Jonquières) 100€
Cépages : Mourvèdre, Carignan, Syrah

Considéré comme le grand vin du domaine, ce rouge allie puissance aromatique, finesse et élégance, reflétant avec justesse l’expression des Terrasses du Larzac et l’approche exigeante d’Olivier Jullien.

“Les Deux Rogers“ 2016 - CLOS DES AUGUSTINS - Pic-Saint-Loup 125€
Cépages : Syrah et mourvèdre à très faibles rendements

Un vin évolué, issu d’un très bon millésime» développant des arômes secondaires de cuir et de sous-bois. L’accompagnement idéal d’un magret de canard ou de plats en sauce mijotés.

LES ROSÉS

	75CL	1,5L
"Délice des Anges" 2025 - DOMAINE LES ANGES DE BACCHUS - AOP Languedoc Cépages : 20% Syrah, 40% Grenache, 40% Cinsault	20€	46,5€

Jolie robe pâle rose poudrée, nez thiolé,très expressif sur des notes de pomelos, de citron et de bonbons acidulés. Vin frais, élégant et désaltérant. Un vin rafraîchissant, qu'il est inutile de diluer avec des glaçons car servi à la bonne température.

"C. Bodin" 2025 - AOP Gris de Camargue - Vignobles Guiraud 21€
Cépages : Grenache Gris, Grenache Blanc et Merlot

Le Rosé Gris "C .Bodin" provient des terres de Camargue avec une robe saumonée aux reflets de pétales de rose. Un nez expressif et gourmand sur des notes de pamplemousse, de pèches et de mandarine. Un vin rafraîchissant, qu'il est inutile de diluer avec des glaçons car servi à la bonne température.

"Amistat" 2024 - MAS DES COLIBRIS - IGP Saint-Guilhem-le-Désert 21€
Cépages : Grenache, Syrah

Un Rosé gastronomique sans intrant et sans chimie ! Un rosé qui assume sa couleur et son caractère, aux antipodes des vins "clairs à la mode et sur-marketisés". Non filtré. avec une robe soutenue, un nez intense de fruits rouges et de groseille. Bouche ronde et gourmande présentant une joli sucrosité.

VINS ORANGÉS

"Un peu d'Agrumes" 2023 - DOMAINE MORTIÈS - Vin de France 36€
Cépage : Roussane

Un vin blanc de base dont les peaux de raisins n'auront macéré avec le vin que 5 jours pour nous offrir un «bouquet d'agrumes» subtil avec une légère amerture.

"M et Nous" 2020 - DOMAINE BERNATAS - AOP Limoux (La Digne d'Amont) 40€
Cépage : 100% Mauzac

Un vin d'initié, gastronomique et évolué, avec beaucoup de complexité. Idéal sur un plateau de fromage ou des mets fumés.