

*Bistrot de la Place*  
**Caliste**  
**Vins**

Automn / Hiver 2020



Languedoc

Hérault

Lunel-Viel



**D**epuis 4 ans, l'équipe du Bistrot met tout en oeuvre pour vous accueillir chaleureusement, en famille ou entre amis, afin de vous faire passer un agréable moment sur la place de son village.

Spécialisé dans la cuisine de plats traditionnels et dans les viandes de qualités, le Bistrot de la Place élargit sa gamme de produits avec la création de sa cave à vin et de son espace lounge.

Attaché à son terroir, le Bistrot de la Place prend plaisir à vous faire découvrir ses vins locaux et régionaux tout en vous proposant certains incontournables de la viticulture française.

*“ Qui dit cave à vin dit carte des vins ”*

Philosophe Lunelviellois



# Sommaire



*Carte des cépages de France  
Informations sur les cépages*



## *Les Rouges*

Vins du Languedoc  
Vins de Cote du Rhone  
Vins de Bordeaux



## *Les Roses*

Vins du Languedoc  
Vins de Cote de Provence

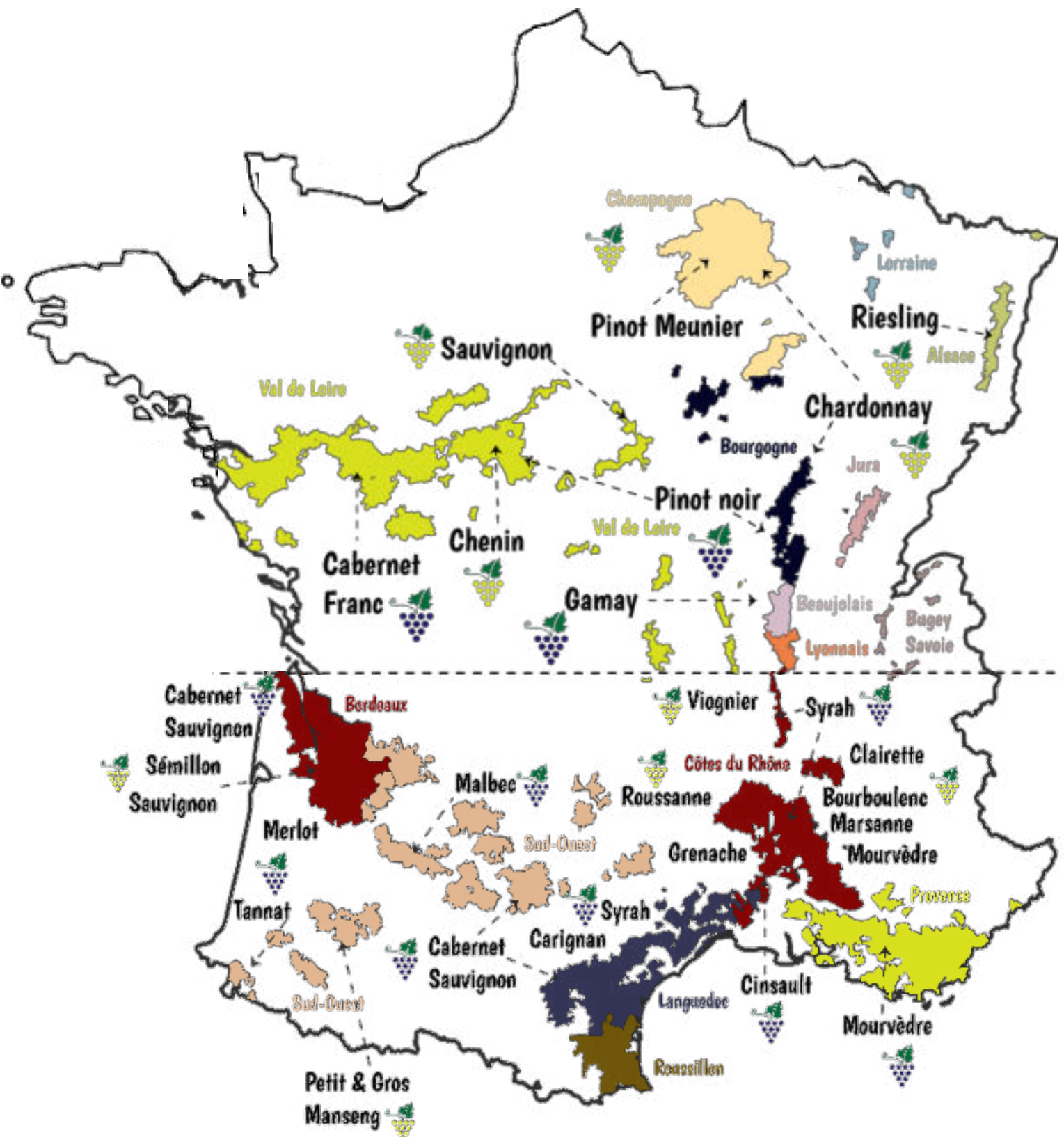


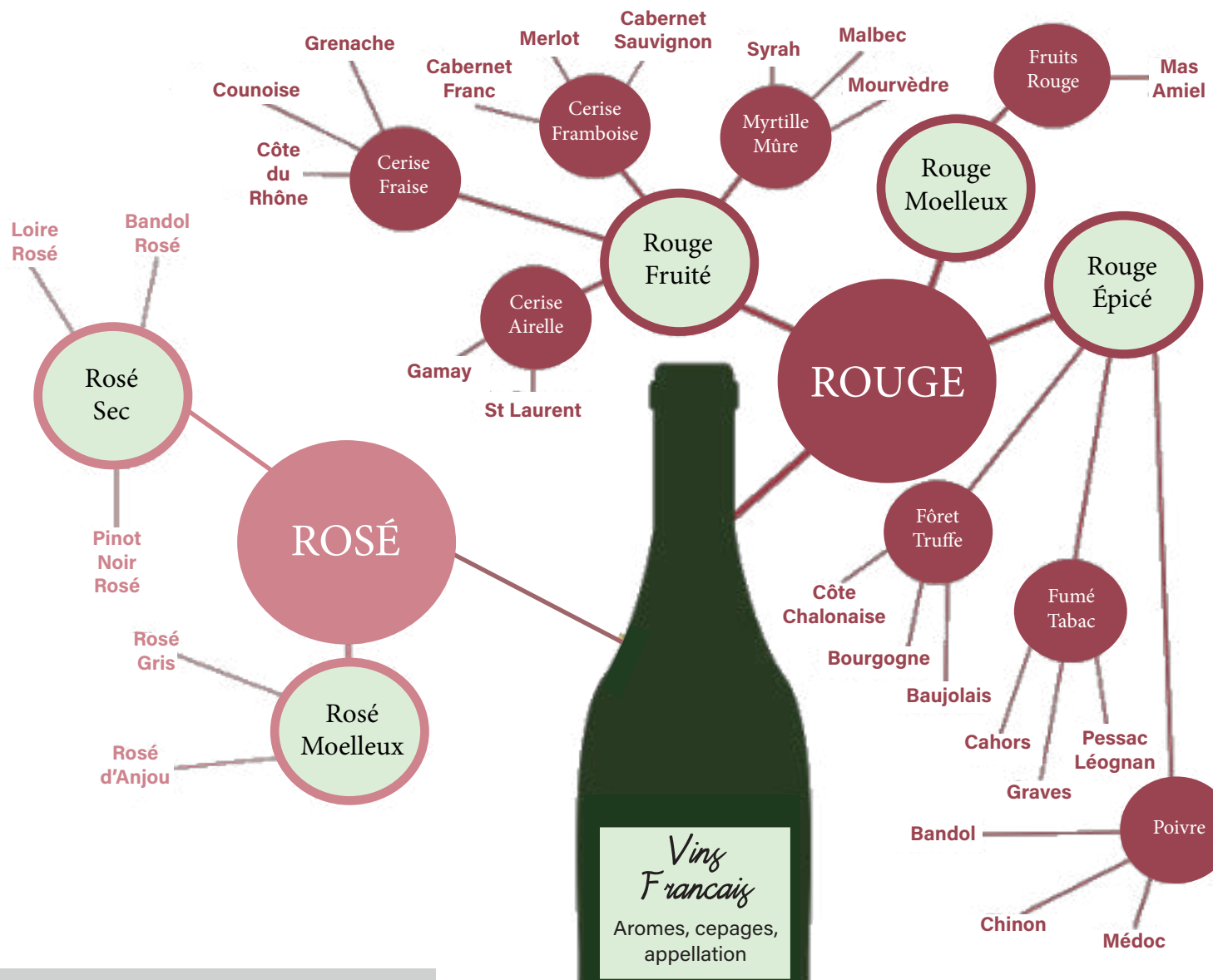
## *Les Blancs*

Vins du Languedoc  
Vins de Cote de Provence  
Vins de Bourgogne  
Vins Moelleux et Muscat  
Vins Pétillants

*Notre domaine coup de coeur*

# Carte de France des cépages





## LES CEPAGES



Parmi les vignes en production en France, on dénombre une cinquantaine de cépages principaux, dont les raisins différent par le goût, la couleur, la grosseur.

Les plus plantés :

### RAISINS NOIRS

**Merlot, Grenache, Syrah, Cabernet Franc, Carignan, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Gammay Noir**

### RAISINS BLANCS

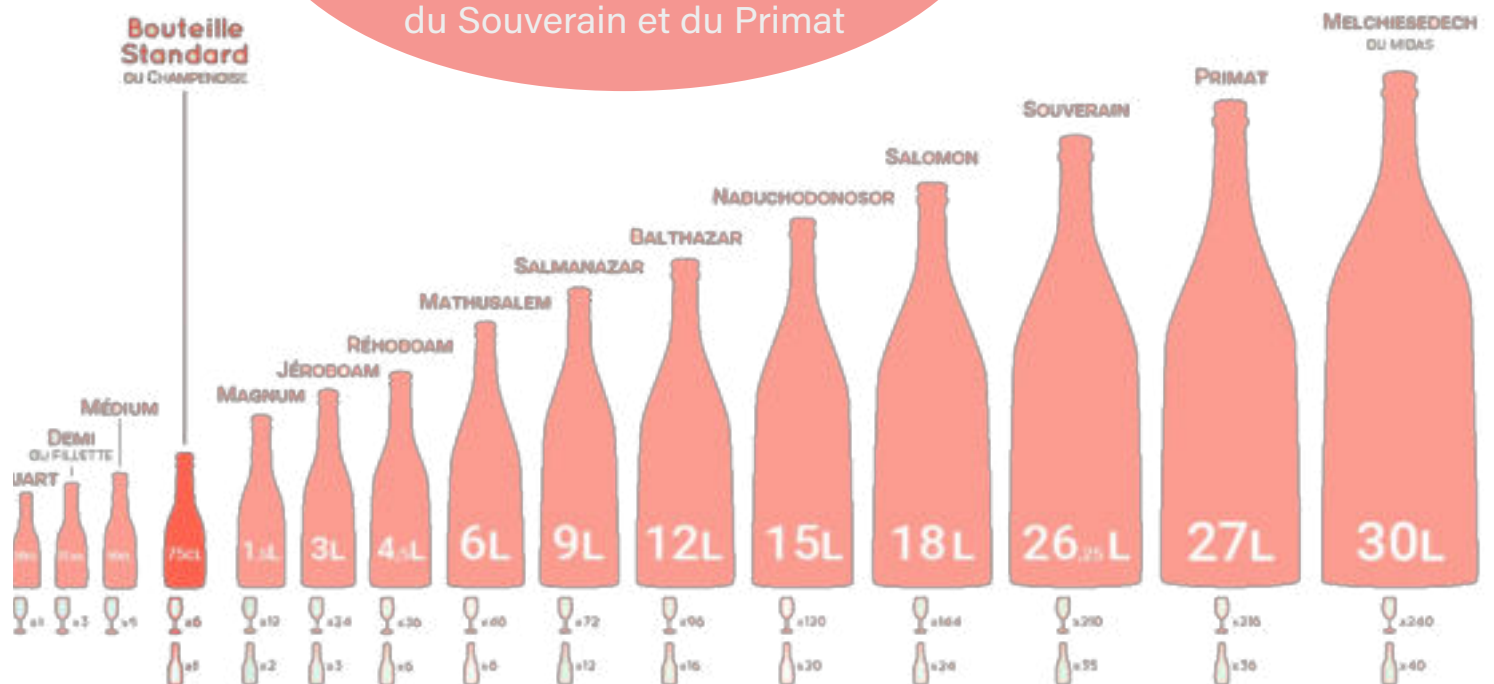
**Ugni Blanc, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon, Chenin Blanc, Colombard**

# LES ROUGES

Vins du Languedoc



Toutes les bouteilles de contenances supérieure au Magnum portent les noms de personnages bibliques à l'exception du Double magnum, de l'Impériale, du Souverain et du Primat





# Vignoble du Languedoc Roussillon





## Gres St Paul

Syrhus

Cépages

Syrah  
Mourvèdre

Dégustation

Boeuf ou veau

Alcool

14,5 %

AOP Grès de Montpellier

34€

## Gres Saint Paul

Antonin

Cépages

Syrah  
Grenache  
Mourvèdre

Dégustation

Boeuf ou veau

Alcool

14 %

AOP Languedoc

23€



## Gres Saint Paul

Romanis

Cépages

Syrah  
Grenache  
Mourvèdre

Dégustation

Boeuf ou veau

Alcool

13,5 %

AOP Languedoc

22€

## Chateau Belle Fontaine

Les Fables de belle Fontaine

Cépages

Syrah  
Grenache  
Mourvèdre

Dégustation

Boeuf ou veau

Alcool

14 %

AOP Languedoc

28€





## La Clotte Fontane

Mathierou

<u>Cépages</u>	<u>Dégustation</u>	<u>Alcool</u>
Syrah Grenache	Boeuf ou veau	13,5 %

AOP Languedoc

22€

## La Clotte Fontane

Mouton la Clotte

<u>Cépages</u>	<u>Dégustation</u>	<u>Alcool</u>
Syrah Grenache	Boeuf ou veau	14,5 %

AOP Coteaux du Languedoc

30€



## Chateau les Estanilles

Le Clos du Fou

<u>Cépages</u>	<u>Dégustation</u>	<u>Alcool</u>
Syrah Grenache	Boeuf ou veau	14,5 %

AOP Faugères

36€

## Domaine les Aurelles

Solen

<u>Cépages</u>	<u>Dégustation</u>	<u>Alcool</u>
Grenache Carignan	Boeuf ou veau	14 %

AOP Pezenas

50€





## Maison Bort

Merlot

<u>Cépage</u>	<u>Dégustation</u>	<u>Alcool</u>
Merlot	Boeuf ou veau	13,5 %

IGP Pays D'Oc

22€

## Maison Bort

Pinot Noir

<u>Cépage</u>	<u>Dégustation</u>	<u>Alcool</u>
Pinot Noir	Boeuf ou veau	13,5 %

IGP Pays D'Oc

22€



## Domaine Guinand

Grande cuvée

<u>Cépages</u>	<u>Dégustation</u>	<u>Alcool</u>
Syrah Carignan	Boeuf ou veau	14 %

AOP Languedoc

30€

## Domaine Guinand

Vieille Vigne

<u>Cépages</u>	<u>Dégustation</u>	<u>Alcool</u>
Syrah Grenache Mourvèdre	Boeuf ou veau	14 %

AOP Languedoc

22€





# Chateau la Voulte Gasparys

Cuvée Romain Pauc

## Cépages

Syrah  
Grenache  
Mourvèdre  
Carignan

## Dégustation

Boeuf ou veau

## Alcool

14,5 %

AOP Corbière

33€

# May Laval

Les Pampres

## Cépages

Syrah  
Grenache  
Mourvèdre  
Carignan

## Dégustation

Boeuf ou veau

## Alcool

14 %

IGP Pays d'Hérault

29€



# May Laval

Grande cuvée Terrasses du Larzac

## Cépages

Syrah  
Grenache  
Mourvèdre

## Dégustation

Boeuf ou veau

## Alcool

14,5 %

AOP Terasse du Larzac

46€

# Chateau Peuch Haut

Tête de Bélier

## Cépages

Syrah  
Grenache  
Mourvèdre  
Carignan

## Dégustation

Boeuf ou Veau

## Alcool

15 %

AOP St Drézéry

40€



Tous nos vins sont disponibles à la vente à emporter -12€ sur le prix indiqué



# Haut Courchamp

Le Petit Frère

Cépage

Merlot

Dégustation

Boeuf ou veau

Alcool

13,5 %

AOP Languedoc

19,50€

# Haut Courchamp

Cépages

Cabernet Franc  
Merlot

Dégustation

Boeuf ou veau

Alcool

13,5 %

AOP Languedoc

23€



# Haut Courchamp

Premium

Cépages

Syrah  
Grenache noir  
Cinsault

Dégustation

Boeuf ou veau

Alcool

13,5 %

AOP Languedoc

26€

# Haut Courchamp

Ecole de la Patience

Cépages

Syrah  
Grenache noir

Dégustation

Boeuf ou veau

Alcool

14 %

AOP Languedoc

34€





## Haut Courchamp

Max Conge

<u>Cépages</u>	<u>Dégustation</u>	<u>Alcool</u>
Syrah Grenache	Boeuf ou veau	13,5 %

AOP Languedoc

80€

## Saint Antonin

Magnoux

<u>Cépages</u>	<u>Dégustation</u>	<u>Alcool</u>
Syrah Grenache Mourvèdre	Boeuf ou Veau	14,5 %

AOP Faugeres

28€



## Chateau Saint Benezet

Moulin Baguet

<u>Cépages</u>	<u>Dégustation</u>	<u>Alcool</u>
Syrah Grenache	Boeuf, Agneau Gibier	13 %

AOP Costière de Nimes

22€



## Chateau Saint Benezet

Cuvée Prestige

<u>Cépages</u>	<u>Dégustation</u>	<u>Alcool</u>
Syrah Grenache Mourvèdre	Boeuf, Agneau Gibier	13,5 %

AOP Costière de Nimes

23€





# Chateau Lanegly

La Côte

<u>Cépage</u>	<u>Dégustation</u>	<u>Alcool</u>
Grenache	Boeuf ou veau	14,5 %

AOP La Clape

25€

# Chateau Lanegly

Clos des Truffiers

<u>Cépages</u>	<u>Dégustation</u>	<u>Alcool</u>
Syrah Grenache	Boeuf ou veau	15 %

AOP Languedoc

190€



# Mas de Daumas Gassac

<u>Cépages</u>	<u>Dégustation</u>	<u>Alcool</u>
Cabernet Sauvignon Cabernet Franc Merlot Pinot Petiti Verdot Malbec	Boeuf ou veau	13,5 %

IGP St Guilhem le Désert

67€

# Domaine Ampelhus

Grès de Montpellier

<u>Cépages</u>	<u>Dégustation</u>	<u>Alcool</u>
Syrah Grenache Morrastel Bouschet	Boeuf, Agneau Gibier	13,5 %

AOP Grès de Montpellier

29€







# Terre 2 Sources

Caprices

Cépages

Syrah  
Grenache  
Carignan

Dégustation

Boeuf ou Veau

Alcool

14,5 %

AOP Terrasses du Larzac

---

**28€**



# Château de Valfaunes

Un peu de toi

## Cépages

Syrah  
Mourvèdre

## Dégustation

Boeuf ou veau

## Alcool

14,5 %

AOP Pic St Loup

50€

# Château de Valfaunes

Tem Tem

## Cépages

Syrah  
Mourvèdre

## Dégustation

Boeuf ou veau

## Alcool

14,5 %

AOP Pic St Loup

38€



# Morties

## Cépages

Syrah  
Mouvèdre  
Grenache  
Carignan

## Dégustation

Boeuf ou veau

## Alcool

14 %

AOP Pic St Loup

29€

# Morties

Jamais content

## Cépages

Syrah  
Grenache

## Dégustation

Boeuf ou veau

## Alcool

14,5 %

AOP Pic St Loup

36€





## Pic Saint Loup

Gueule de Loup

Cépages

Syrah  
Grenache

Dégustation

Boeuf ou veau

Alcool

15 %

AOP Pic St Loup

40€

## Max Gouridou

Divin Venin

Cépages

Syrah  
Grenache Noir  
Mourvèdre

Dégustation

Boeuf ou veau

Alcool

15,5 %

AOP Pic St Loup

37€



## Pic Saint Loup

Réserve les Almades

Cépages

Syrah  
Grenache  
Mourvèdre

Dégustation

Boeuf ou Veau

Alcool

14 %

AOP Pic St Loup

35€

## Chateau Lancyre

Grande Cuvée

Cépages

Syrah  
Grenache  
Mourvèdre

Dégustation

Boeuf ou veau

Alcool

13,5 %

AOP Pic St Loup

42€





## Clos des Augustins

Sourire d'Odile

### Cépages

Syrah  
Grenache  
Mourvèdre

### Dégustation

Boeuf ou Veau

### Alcool

13,5 %

44€

AOP Pic Saint Loup

---

## Clos des Augustins

La Gamin

### Cépages

Syrah  
Grenache

### Dégustation

Boeuf, Agneau  
Gibier

### Alcool

13,5 %

34€

AOP Pic Saint Loup

---



## Ermitage

Cuvée Sainte Agnès

### Cépages

Syrah  
Grenache  
Mourvèdre  
Carignan

### Dégustation

Boeuf, Agneau  
Gibier

### Alcool

13,5 %

38€

AOP Pic Saint Loup

---





## May des Armes

Grains de Sagesse

### Cépages

Syrah  
Grenache  
Mourvèdre  
Carignan  
Merlot  
Petit Verdot

### Dégustation

Charcuterie,  
Fromage

### Alcool

13,5 %

IGP Pays de l'Hérault

24€

## May des Armes

Perspectives

### Cépages

Syrah  
Grenache  
Merlot  
Cabernet Sauvignon

### Dégustation

Boeuf, Gibier,  
Fromage

### Alcool

13,5 %

IGP Pays de l'Hérault

32€



## May des Armes

360

### Cépages

Syrah  
Cabernet Sauvignon

### Dégustation

Boeuf, Gibier

### Alcool

14 %

IGP Pays de l'Hérault

65€





# Peyre Rose 2005

Syrah Léone

<u>Cépages</u>	<u>Dégustation</u>	<u>Alcool</u>
Syrah Mourvèdre	Boeuf ou veau	14,5 %

AOP Coteau du Languedoc

120€

# Peyre Rose 2007

Marlene n3

<u>Cépages</u>	<u>Dégustation</u>	<u>Alcool</u>
Syrah Grenache	Boeuf ou veau	14,5 %

110€

AOP Coteau du Languedoc



# Peyre Rose 2008

Marlène n3

<u>Cépages</u>	<u>Dégustation</u>	<u>Alcool</u>
Syrah Grenache	Boeuf ou veau	14,5 %

110€

AOP Coteau du Languedoc

# Peyre Rose 2009

Syrah Léone

<u>Cépage</u>	<u>Dégustation</u>	<u>Alcool</u>
Syrah	Boeuf ou veau	15 %

AOP Coteau du Languedoc

110€





## Peyre Rose 2009

Clos des Cistes

<u>Cépages</u>	<u>Dégustation</u>	<u>Alcool</u>
Syrah Grenache	Boeuf ou veau	14,5 %

AOP Coteau du Languedoc

110€

## Grange des Peres 2012

<u>Cépages</u>	<u>Dégustation</u>	<u>Alcool</u>
Syrah Mourvèdre Cabernet Sauvignon	Boeuf ou veau	14 %

IGP Pays d'Hérault

200€



## Grange des Peres 2014

<u>Cépage</u>	<u>Dégustation</u>	<u>Alcool</u>
Syrah	Boeuf ou veau	14 %

IGP Pays d'Hérault

190€

## Grange des Peres 2016

<u>Cépage</u>	<u>Dégustation</u>	<u>Alcool</u>
Syrah	Boeuf ou veau	13,5 %

IGP Pays d'Hérault

150€



# LES ROUGES

Vins de Cote du Rhone



## QU'EST CE QUE JE MANGE AVEC MON ROUGE ?



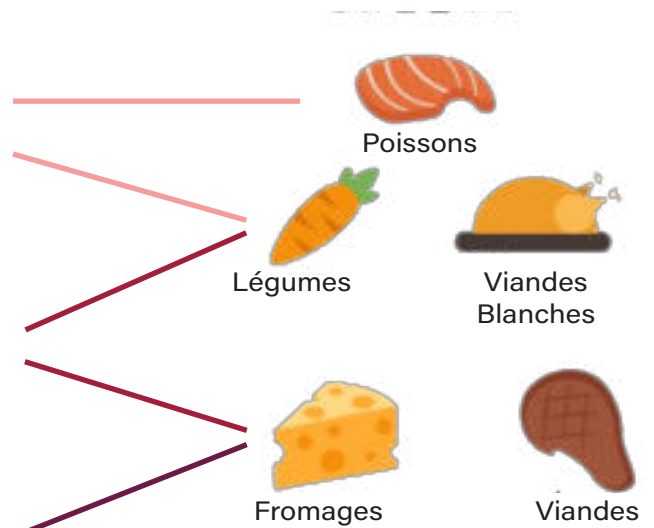
Pinot noir  
Gamay  
St Laurent



Merlot  
Zinfandel  
Cabernet Franc

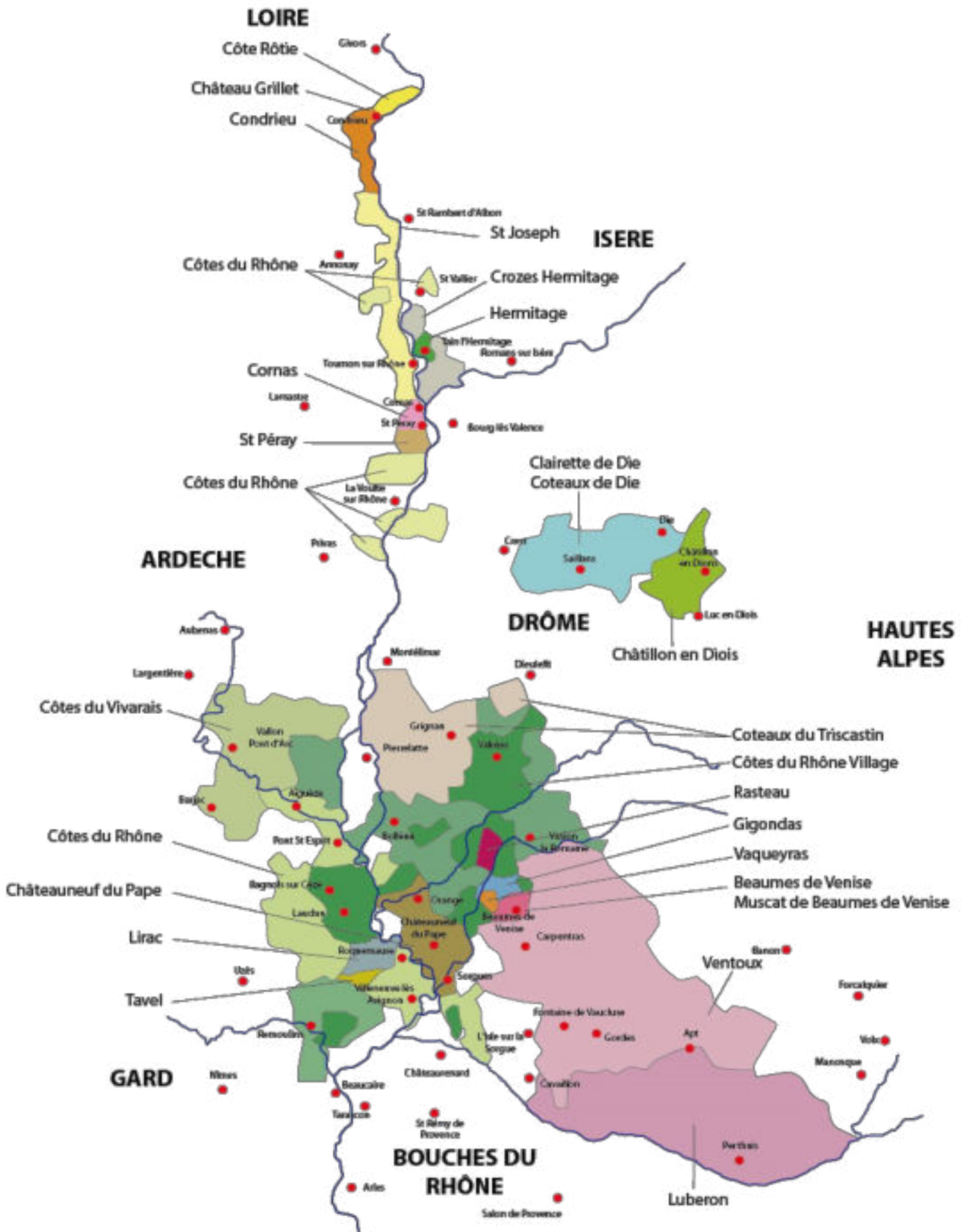


Malbec  
Syrah  
Cabernet Sauvignon





# Vignoble de COTES DU RHONE





## Domaine des 3 Lys

Les Garrigues

Cépages

Syrah  
Mourvèdre  
Grenache

Dégustation

Gibier

Alcool

14 %

AOP Cote du Rhone

24€

## Domaine de Cristia

Cépage

Grenache

Dégustation

Gibier, Agneau  
Boeuf

Alcool

14,5 %

AOP Cote du Rhone

30€



## Chateau la Nerthe

Chateau Neuf du Pape

Cépage

Syrah  
Grenache

Dégustation

Volaille, Porc  
Agneau

Alcool

14,5 %

AOP Chateau Neuf Du Pape

50€

## Chateau Beaucastel

Chateau Neuf du Pape

Cépages

Syrah  
Grenache  
Mourvèdre  
Counoise

Dégustation

Porc, Agneau,  
Volaille

Alcool

14,5 %

AOP Chateau Neuf Du Pape

108€



# Merlin Francois

Saint Joseph



Cépage

Dégustation

Alcool

Syrah

Boeuf, Agneau  
Gibier, Volaille

14 %

AOP St Joseph

30€



# Chateau Saint Maur

L'Excellence

Cépages

Dégustation

Alcool

Syrah  
Cabernet Sauvignon  
Grenache

Boeuf, Agneau  
Gibier

13,5 %

AOP Cote de Provence

39€

# LES ROUGES

Vins de Bordeaux



La France produit

16%



du vin de la planète

La surface  
des champs de  
vigne en France  
équivalent à

1 MILLION

de stades de rugby



1,3 VERRE

de vin consommé par jour  
et par habitant en France

## LE SAVIEZ VOUS ?

Le vin est la  
boisson alcoolisée



**LA PLUS  
CONSOMMÉE  
EN FRANCE**

CRITERES D'ACHAT D'UN VIN

16% sur le design de la bouteille

20% sur l'étiquette

65% sur recommandation

80% sur l'appellation



# Vignoble de BORDEAUX





## Chateau Maucaillou 2015

Moulis

### Cépages

Petit Verdot  
Cabernet Sauvignon  
Merlot

### Dégustation

Boeuf, Agneau,  
Volaille, Gibier

### Alcool

13,5 %

AOP Moulis

40€

## Chateau Giscours 2006

Margaux

*Grand Cru Classe*

### Cépages

Merlot  
Cabernet Sauvignon  
Cabernet Franc  
Petit Verdot

### Dégustation

Gibier, Volaille  
Boeuf

### Alcool

13 %

AOP Margaux

153€



## La Sirene de Giscours 2015

Margaux

### Cépages

Cabernet Sauvignon  
Cabernet Franc  
Merlot

### Dégustation

Boeuf, Veau,  
Gibier, Volaille

### Alcool

14 %

AOP Margaux

54€

## Chateau Dufort Vivens 2010

Margaux

*2eme Grand Cru Classe*

### Cépages

Cabernet Sauvignon  
Merlot  
Cabernet Franc

### Dégustation

Volaille, Porc  
Agneau, Boeuf

### Alcool

14 %

AOP Margaux

80€





## Roc de Cambes 2012

### Cépages

Cabernet Sauvignon  
Cabernet Franc  
Merlot

### Dégustation

Boeuf, Veau,  
Gibier, Volaille

### Alcool

14 %

AOP Cote de Bourg

190€

## Roc de Cambes 2009

### Cépages

Cabernet Sauvignon  
Cabernet Franc  
Merlot

### Dégustation

Boeuf, Veau,  
Gibier, Volaille

### Alcool

14 %

AOP Cote de Bourg

190€



## Roc de Cambes 2004

### Cépages

Cabernet Sauvignon  
Cabernet Franc  
Merlot

### Dégustation

Boeuf, Veau,  
Gibier, Volaille

### Alcool

14 %

AOP Cote de Bourg

190€

## Chateau Beychevelle 2005

Saint Julien

*Grand Cru Classe*

### Cépages

Cabernet Sauvignon  
Cabernet Franc  
Pedit Verdot

### Dégustation

Boeuf, Veau,  
Agneau, Volaille

### Alcool

13 %

AOP St Julien

169€





## Chateau Pedesclaux 2010

Pauillac

*Grand Cru Classe*

Cépage

Dégustation

Alcool

Cabernet Sauvignon

Boeuf ou veau

13 %

AOP Pauillac

79€

## Chateau Angelus 2014

*1er Grand Cru Classe*

Cépage

Dégustation

Alcool

Cabernet Franc

Boeuf, Agneau,  
Volaille, Gibier

13,5 %

AOP St Emillion

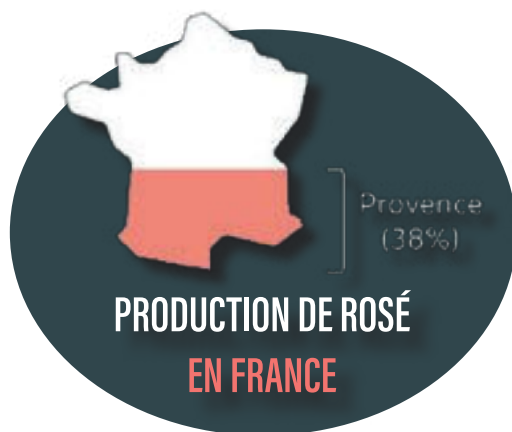
459€



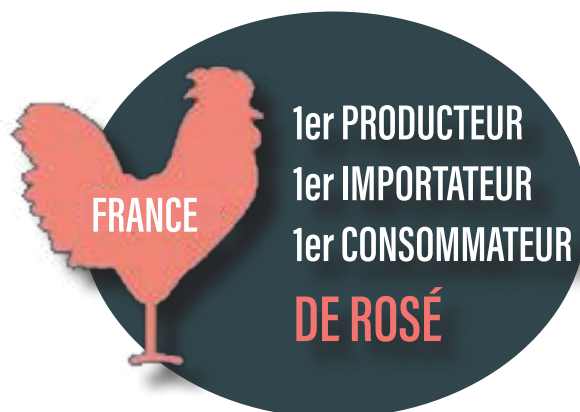




# LES ROSES



## LE SAVIEZ VOUS ?



# LABELS GREEN



## LUTTE RAISONNÉE — 1990

Les moyens (essentiellement chimiques) de destruction des ravageurs ne sont employés qu'en cas de danger pour la vigne.  
- Produits additifs autorisés

## BIO — 1962

0% de produits chimiques dans la vigne.  
Max 100 mg de sulfite\*\* par litre pour les rouges.  
Max 150 mg/l pour les blancs.  
- 40 produits additifs autorisés

## BIODYNAMIE — 1924

0% de produits chimiques.  
0% d'ajouts (levures, sulfites...)  
- Substances animales autorisées (blanc d'œuf, gélatine, colle de poisson pour coller le vin\*\*)  
- Corne de vache utilisée comme médicament homéopathe pour la vigne.  
- Prise en considération des rythmes lunaires et planétaires

## NATURE — DÉBUT DES ANNEES 2010

0% de produits chimiques.  
0% d'ajouts chimiques.  
- Levures naturelles autorisées.  
- Substances animales autorisées

## VEGAN

0% produits d'origine animale.  
+ Produits additifs autorisés

\*\* Les sulfites servent à stabiliser le vin pour pouvoir le conserver.

\*\* Coller le vin : c'est une étape qui consiste à utiliser un liant qui va agglomérer les particules flottantes dans le vin afin d'optimiser sa filtration. Ce n'est en aucun cas une étape obligatoire.

VINS D'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

46%



VINS D'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

28%



VINS SANS INDICATION GÉOGRAPHIQUE

9%

17%

VINS POUR LA PRODUCTION D'EAU DE VIE (COGNAC/ARMAGNAC)



9% DES VIGNES SONT CULTIVÉES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

26% DES SURFACES EUROPÉENNES  
21% DES SURFACES MONDIALES



3e PRODUCTEUR MONDIAL DE VIN BIO

# Vins du Languedoc



## Haut Courchamp

La Petite Soeur

### Cépage

Cabernet Franc

### Dégustation

Poisson, Pates,  
Végétarien

### Alcool

13 %

IGP Pays d'Oc

18€



## Haut Courchamp

### Cépages

Mourvèdre  
Cinsault

### Dégustation

Poisson, Pates  
Végétarien

### Alcool

13 %

IGP Pays d'Oc

23€



## La Clotte Fontane

Louise

### Cépages

Syrah  
Grenache

### Dégustation

Poisson, Pates,  
Végétarien

### Alcool

13 %

22€





## Maison Bort

Légende des Familles

Cépages

Syrah  
Grenache

Dégustation

Poisson, Pates,  
Végétarien

Alcool

13,5 %

AOP Languedoc

22,50€

---

## Domaine Guinand

Eternel Eté

Cépages

Syrah  
Grenache

Dégustation

Poisson, Pates,  
Végétarien

Alcool

14,5 %

AOP Languedoc

22€



## Chateau Puech Haut

Argali

Cépages

Grenache  
Cinsault

Dégustation

Poisson, Pates  
Végétarien

Alcool

13 %

IGP Pays d'Oc

30€

---

# Vins de Cote de Provence



## Clos Beylesse

### Cépages

Syrah  
Grenache  
Cinsault

### Dégustation

Poisson, Pates,  
Végétarien

### Alcool

13 %

IGP Pays d'Oc

30€



## Chateau Saint Maur

You Are So Fresh

### Cépages

Ugni Blanc  
Cinsault

### Dégustation

Poisson, Porc  
Volaille, Végétarien

### Alcool

13 %

IGP Pays du Var

20€

## Chateau Saint Maur

Le M

### Cépages

Syrah  
Grenache  
Mourvèdre  
Cinsault

### Dégustation

Porc, Crustacé,  
Volaille, Végétarien

### Alcool

13 %

AOP Cote de Provence

28€





# Chateau Saint Maur

L'Excellence

## Cépages

Syrah  
Grenache  
Tibouren

## Dégustation

Porc, Crustacé  
Volaille

## Alcool

13,5 %

AOP Cote de Provence

**39€**

# Chateau Saint Maur

Clos de Capelune

*Cru Classe Edition Limite*

## Cépages

Syrah  
Grenache

## Dégustation

Poisson, Pates,  
Végétarien

## Alcool

14,5 %

AOP Cote de Provence

**55€**



# Chateau Saint Maur

Clos de Capelune

*Cru Classe Edition Limite*

## Cépages

Shiraz / Syrah  
Grenache  
Cinsault

## Dégustation

Porc, Crustacé  
Végétarien, Volaille

## Alcool

13 %

AOP Cote de Provence

**100€**  
*Magnum*

# Chateau Saint Maur

Clos de Capelune

*Cru Classe*

## Cépages

Syrah  
Grenache

## Dégustation

Poisson, Pates,  
Végétarien

## Alcool

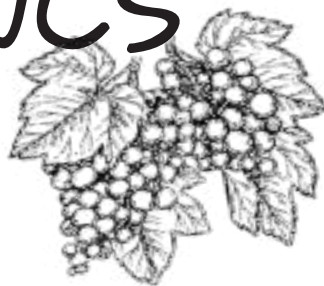
14,5 %

AOP Cote de Provence

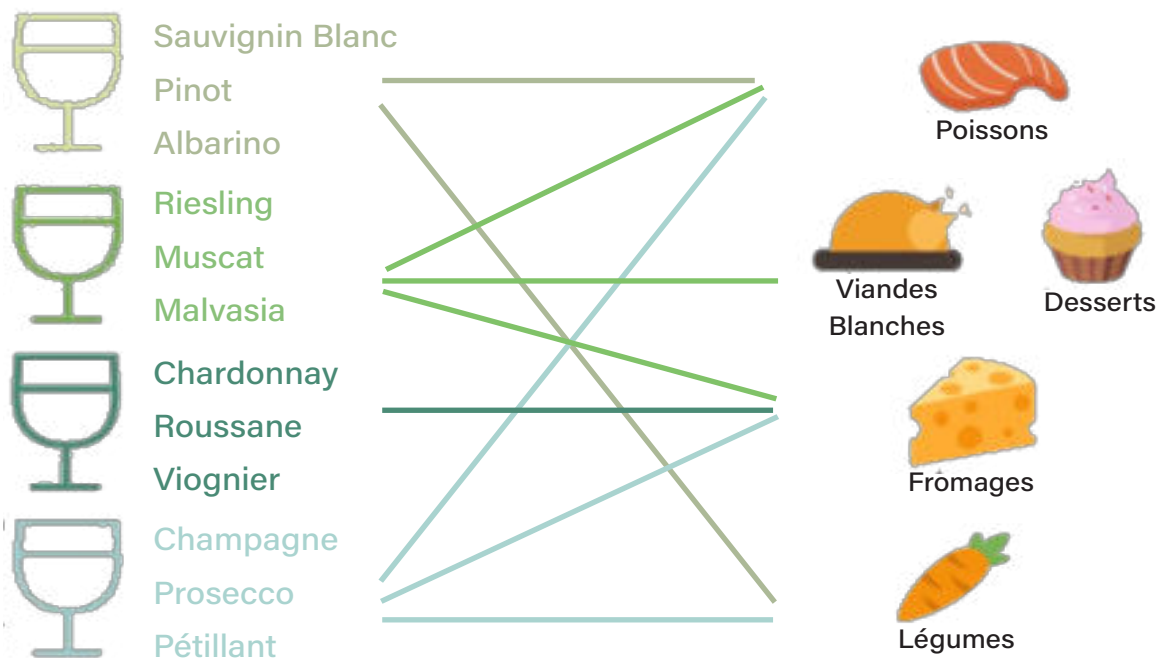
**100€**  
*Magnum*



# LES BLANCS

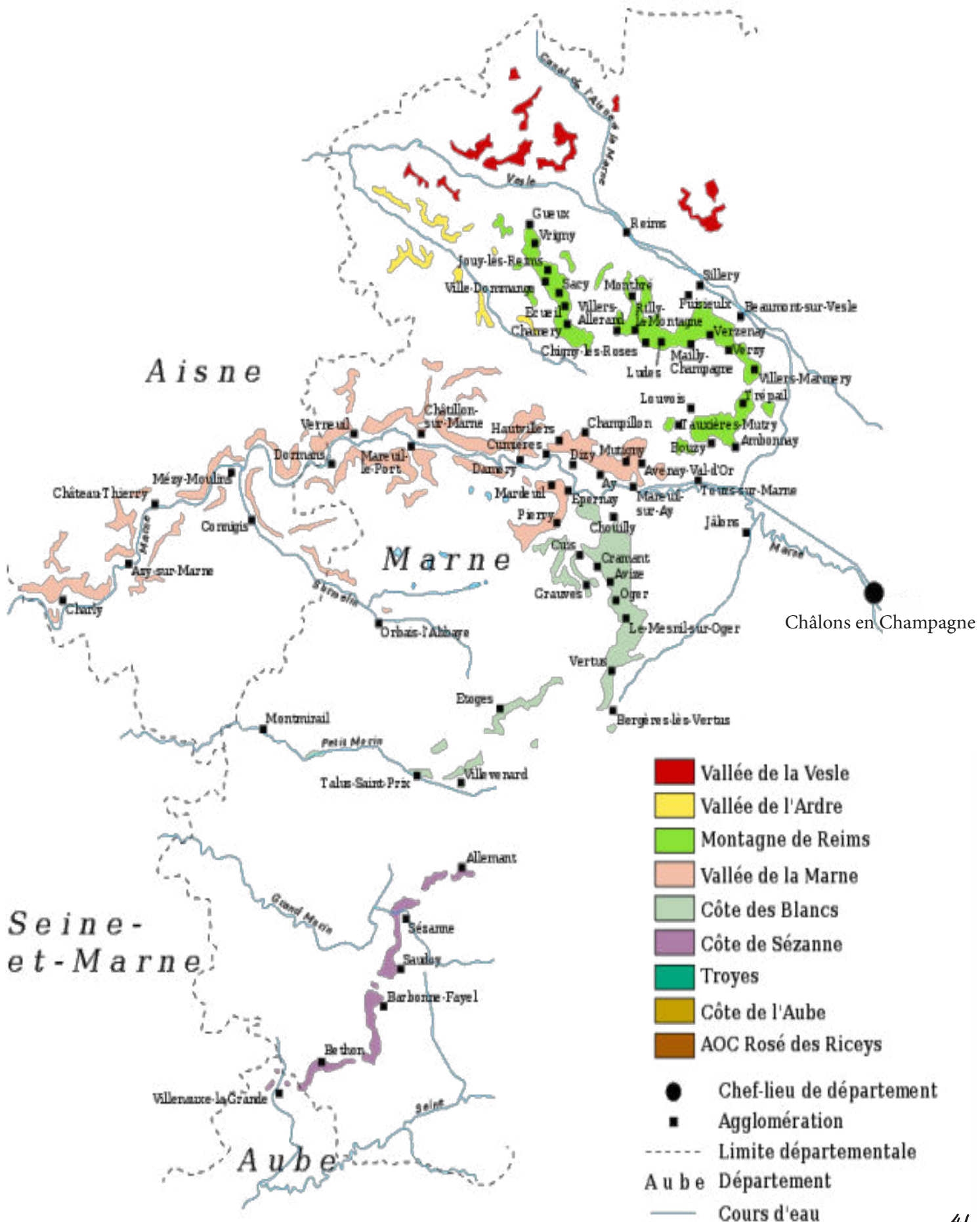


## QU'EST CE QUE JE MANGE AVEC MON BLANC ?





# Vignoble du Champegnois



# Vins du Languedoc



## Val des Pins

Marquis de Montlaur

### Cépage

Chardonnay

### Dégustation

Poisson, Pates,  
Volaille

### Alcool

13 %

AOP Pays d'Oc

22€



## Le Chant des Griots



### Cépages

Viognier  
Roussanne

### Dégustation

Poisson, Volaille  
Végétarien

### Alcool

13 %

22€

## Haut Courchamp

### Cépage

Sauvignon Blanc

### Dégustation

Poisson, Pates,  
Volaille,

### Alcool

13 %

IGP Pays d'Oc

23€





# La Clotte Fontane

Bathilde

<u>Cépage</u>	<u>Dégustation</u>	<u>Alcool</u>
Grenache Blanc	Poisson, Pates, Volaille	13,5 %

22€

# Muscat Bellevue

Muscat Sec

<u>Cépage</u>	<u>Dégustation</u>	<u>Alcool</u>
Muscat	Poisson, Pates, Volaille, Fromage, Crustacé	13,5 %

24€

AOP Muscat de Lunel



# Domaine Gaujal

1744

<u>Cépage</u>	<u>Dégustation</u>	<u>Alcool</u>
Picpoul Blanc	Volaille, Poisson Pates	13 %

22€

# Chateau Estanilles

L'Impertinent

<u>Cépage</u>	<u>Dégustation</u>	<u>Alcool</u>
Viognier Roussane Marsanne	Poisson, Pates, Volaille	13 %

AOP Languedoc

24€





## Grange Philippe

Vermentino

### Cépage

Vermentino

### Dégustation

Poisson, Pates,  
Volaille

### Alcool

14 %

AOP Languedoc

23€

## Grange Philippe

Viognier

### Cépage

Viognier

### Dégustation

Poisson, Porc,  
Volaille

### Alcool

14,5 %

IGP Pays d'Oc

23€



## Puech Haut

Saint Drézéry Prestige

### Cépages

Roussanne  
Marssanne

### Dégustation

Poisson, Volaille  
Végétarien, Paté

### Alcool

13 %

AOP Languedoc

40€

## Domaine de l'Hortus

Grande Cuvée

### Cépages

Chardonnay  
Viognier

### Dégustation

Poisson, Pates, Volaille,  
Fromage, Crustacé

### Alcool

13,5 %

IGP St Guilhem

44€





## Mortier

### Cépages

Vermentino  
Roussane

### Dégustation

Poisson, Volaille  
Végétarien

### Alcool

13,5 %

AOP Languedoc

31€

## Saint Joseph

Domaine Courbis

### Cépage

Marsanne

### Dégustation

Volaille, Fromage,  
Poissons

### Alcool

13 %

AOP St Joseph

37€



## Prieure St Jean de Bebian

### Cépages

Roussane  
Grenache Blanc  
Viognier  
Clairette

### Dégustation

Poisson, Pates,  
Volaille

### Alcool

14 %

AOP Languedoc

52€

## La Vigne de ma Mere

### Cépage

Viognier

### Dégustation

Poisson, Porc,  
Volaille

### Alcool

14,5 %

IGP Pays d'Oc

42€





## Mas des Armes

Heures Blanches

### Cépages

Grenache Blanc  
Sauvignon blanc  
Roussane  
Vermentino

### Dégustation

Poisson, Volaille  
Végétarien, Paté

### Alcool

13 %

**25€**

IGP Pays de l'Hérault

---

## Mas des Armes

L'Âme des Pierres

### Cépages

Grenache  
Sauvignon blanc  
Roussane  
Vermentino

### Dégustation

Poisson, Pates, Volaille,  
Fromage, Crustacé

### Alcool

13,5 %

IGP Pays de l'Hérault

---

**33€**



# Vins de Cote de Provence



## Chateau St Maur 2018

Le M

Cépages

Clairette  
Ugni blanc  
Rollo

Dégustation

Poisson, Pates,  
Volaille

Alcool

13,5 %

AOP Cote de Provence

28€

## Chateau St Maur 2018

L'Excellence

Cépage

Rollo

Dégustation

Poisson, Pates,  
Volaille

Alcool

13,5 %

AOP Cote de Provence

39€



# Vins de Bourgogne



## Bourgogne

Chardonnay

<u>Cépage</u>	<u>Dégustation</u>	<u>Alcool</u>
Chardonnay	Poisson, Pates, Volaille	12,5 %

AOP Bourgogne

**36€**

## La Manufacture

Petit Chablis

<u>Cépage</u>	<u>Dégustation</u>	<u>Alcool</u>
Chardonnay	Poisson, Pates, Volaille	12,5 %

AOP Petit Chablis

**30€**



## La Chablienne

La Sereine

<u>Cépage</u>	<u>Dégustation</u>	<u>Alcool</u>
Chardonnay	Poisson, Pates, Volaille	12,5 %

AOP Chablis

**36€**



# Vins Moelleux et Muscat



## Domaine Amphelux

Muscat de Lunel

<u>Cépage</u>	<u>Dégustation</u>	<u>Alcool</u>
Muscat blanc	Poisson, Pates, Volaille,	13 %

AOP Muscat de Lunel

27€

## Domaine de Joy



<u>Cépage</u>	<u>Dégustation</u>	<u>Alcool</u>
Gros Manseng	Poisson, Volaille	11,5 %

AOP Cote de Gascogne

27€

## Muscat de Lunel



<u>Cépage</u>	<u>Dégustation</u>	<u>Alcool</u>
Muscat	Poisson, Pates, Volaille, Fromage, Crustacé	12,5 %

AOP Muscat de Lunel

23€

Tous nos vins sont disponibles à la vente à emporter -12€ sur le prix indiqué

# Vins Petillant



## Le Petillant

<u>Cépages</u>	<u>Dégustation</u>	<u>Alcool</u>	
Chardonnay	Poisson, Pates, Volaille,	13 %	25€

---

## Taittinger

Brut  
ou Prestige Rosé

<u>Cépages</u>	<u>Dégustation</u>	<u>Alcool</u>
Pinot Noir Chardonnay	Poisson, Crustacé Fromage ,Porc	%

70€



## Ruinart

Blanc de Blancs Brut

<u>Cépage</u>	<u>Dégustation</u>	<u>Alcool</u>
Chardonnay	Poisson, Pates, Volaille, Fromage, Crustacé	12,5 %

120€

---



# Ruinart

Brut

Cépages

Pinot Gris  
Pinot Noir  
Chardonnay  
Pinot Meunier

Dégustation

Poisson, Crustacé  
Fromage ,Porc

Alcool

11,5 %

100€

# Dom Perignon

Cépages

Pinot Noir  
Chardonnay

Dégustation

Poisson, Crustacé  
Fromage ,Porc

Alcool

%



250€

6L

900€

3L

450€

15L

220€

750cl

70€

# Taittinger

Cépages

Pinot Noir  
Chardonnay  
Pinot Meunier  
Pinot Blanc

Dégustation

Poisson, Crustacé  
Fromage ,Porc

# NOTRE DOMAINE

# COUP DE



domaine  
**haut courchamp**

DÉCOUVREZ LE VIN VRAI, LE VIN PAYSAN.





“

Les vins du domaine Haut Courchamp sont l'aboutissement d'une grande exigence qualitative, dans le plus grand des respects pour notre écrin végétal. Ce dernier est le garant de notre exceptionnel terroir à vigne, il confère à nos fruits un rare équilibre et une maturation qui font la réputation des vins de Saint-Christol.



Dans la famille Conge, au fil des générations, nous préservons notre bon sens paysan, synonyme de bienveillance environnementale, afin de produire nos vins dans le cadre d'une agriculture alternative



Nous travaillons quelques hectares uniquement, que nous vinifions de manière ancestrale, notre ultime plaisir étant d'étonner vos sens, de partager cet héritage, sans artifices, cette vérité du terroir. ”



**L**e Bistrot laisse à votre disposition son espace lounge à l'étage afin de le privatiser pour tous vos événements.

Dégustation de vins, séminaires, repas d'entreprise, anniversaires, communions, baptême, mariage; nous réalisons vos événements sur mesure juste pour vous.

N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignements.



**REPAS SANS VIN, REPAS CHAGRIN.**

**L'EAU POUR LA PEAU, LE VIN POUR LA VITALITÉ.**

**SI LE VIN MANQUE, IL MANQUE TOUT.**

**IN VINO VERITAS...**

**LA VÉRITÉ EST DANS LE VIN.**

**LE VIN N'EST JAMAIS SI BON QUE QUAND ON LE BOIT AVEC UN AMI.**

**L'EAU FAIT PLEURER, LE VIN FAIT CHANTER.**

**LE VIN EST UNE ENIGME LA SOLUTIONS EST AU FOND DU VERRE.**

**TRINQUONS MAINTENANT !**

**IL NE FAUT PAS JUGER UN VIN SUR L'ÉTIQUETTE.**

**LE VIN QU'ON A BU NE VAUT PAS LE VIN QU'ON VA BOIRE.**

**BONUM VINUM LAETIFICAT COR HOMINIS ...**

**LE BON VIN RÉJOUIT LE CŒUR DE L'HOMME.**

**PLUS IL Y A DE MARCHES, MEILLEURE EST LA CAVE.**

**LE VIN D'ICI VAUX MIEUX QUE L'EAU DE LÀ**

**SI LE VIN N'EST PAS BON POUR LE TRAVAIL, LAISSE TOMBER LE TRAVAIL**

**L'AMITIÉ EST COMME UNE BOUTEILLE DE VIN;**

**ELLE PREND DE LA VALEUR AVEC LE TEMPS**

**BUVEZ DU VIN ET VIVEZ HEUREUX**



*Bistrot de la Place  
106 Place du 14 Juillet  
34400 Lunel-Viel*



*Bistrot de la Place*

04 67 68 18 77



*bistrot.de.la.place*

