

# LA GUINGUETTE

## Besson

## VINS ROUGES

**Campagne St Martin “22 Garage”** 12cl **4,00€** 75cl **20,00€**

Vin de France. Puissant et très facile à boire, alliant des notes de chocolat, de violette et de fruits rouges.

**St-Jean de la Cavalerie “Grande Réserve”** . . . 75cl **25,00€**

IGP Côtes de Thongue. Merlot, Cabernet Sauvignon. Robe rouge intense et reflet violet, note de cèdre et de fruits rouges.

**Terres 2 frères** . . . . . 75cl **24,00€**

AOP Tradition Saint-Chinian.

**La Madeleine Saint Jean “Maison rouge”** . . . . 75cl **27,00€**

IGP Pays d’Oc. Il apporte des tanins, de l’acidité et du fruit .

**Mas de Jon “Intonation”** . . . . . 75cl **27,00€**

IGP Pays d’Oc. Fruité frais et juteux, parfait en tapas, viandes et légumes grillés.

**Domaine de la Croix Saint Privat “Edouard”** . . 75cl **32,00€**

AOC Terrasse du Larzac. Rouge vif et note de grenat vin puissant et délicat, tanins soyeux grâce au le cassis et la mûre sont présents.

**Domaine Mas De Jon** . . . . . 75cl **37,00€**

AOP Pic Saint Loup. Robe limpide et reflet vert, nez délicat et complexe, note d’abricot, de poire, de poivre gris et d’épices douce.

**Mas Daumas Gassac** . . . . . 75cl **69,00€**

IGP Saint Guilhem le désert. Dense, serre, compact et tanique, belle fraîcheur.

## VINS ROSÉS

**Rosé de Besson “Cuvée Spéciale”** . . . . . 75cl **19,00€**

IGP Pays de l’Hérault. Emblème de la cave, c’est un rosé subtil et élégant, aux arômes fruités et ensoleillés.

**Campagne St Martin “22 Garage”** 12cl **4,00€** 75cl **20,00€**

Vin de France. C’est clair, c’est même très clair !!! fraîcheur et vivacité.

**Domaine des Charmettes “Instant”** . . . . . 75cl **20,00€**

IGP Côtes de Thau. Bouche attaque ample et acide. La finale révèle les notes aromatiques du premier nez.

**St-Jean de la Cavalerie “Feu Cerise”** . . . . . 75cl **23,00€**

IGP Côtes de Thongue. Robe pure, d’un rose cristallin.

**Terres 2 frères** . . . . . 75cl **24,00€**

AOP Rosé Saint-Chinian.

**Château Grézan “Collection”** . . . . . 75cl **28,00€**

AOP Faugères. Le nez de rose fraîche, de framboise et de cassis évolue vers des notes d’agrumes et zestes de citron.

## VINS BLANCS

**Campagne St Martin “22 Garage”** . 12cl **4,00€** 75cl **20,00€**

Vin de France. J’adore flaner en terrasse, ma souplesse me permet d’être dégusté de l’apéro au dessert.

**Rosé de Besson “R\*B\*S”** . . . . . 75cl **22,00€**

IGP Pays de l’Hérault. Belle couleur pâle, brillante à reflet vert, nez puissant, agrumes et fleurs blanches.

**La Madeleine Saint Jean “Viognier”** . . . . . 75cl **23,00€**

IGP Pays d’Oc. Très fruité avec des arômes de fruits exotiques .

**Campagne St Martin “Résistance”** . . . . . 75cl **24,00€**

Vin de France. Souple, rond et vif avec note d’agrumes.

**Uby n°4** . . . . . 75cl **23,00€**

IGP côté de Gascogne. Velouté et onctueux, parfait pour l’apéritif.

**Château Grézan “Collection”** . . . . . 75cl **28,00€**

IGP Faugères. Robe jaune pâle aux reflets verts argentés, nez d’agrumes et d’ananas.

**Château La Negly “Brise Marine”** . . . . . 75cl **36,00€**

AOP La Clape. vif, puissant, généreux et minéral. Excellent avec le tartare de thon.

**Mas Daumas Gassac** . . . . . 75cl **69,00€**

IGP Saint Guilhem le désert. Jolie fraîcheur, la bouche profite d’un fruité intense et d’une belle finale.

## LES BULLES

**Champagne J. Perrier** royale brut . . . . . 75cl **60,00€**

**Champagne J. Perrier** royale blanc de blancs 75cl **90,00€**

**Prosecco Mionetto** . . . . . 75cl **40,00€**

Prix nets - Service compris  
L’abus d’alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération.