



Le vin protégerait des maladies cardiovasculaires

De nombreuses enquêtes d'épidémiologie réalisées au cours des 35 dernières années dans les pays industrialisés ont confirmé que les populations consommatrices de vin présentaient des taux bas de mortalité pour les maladies cardiovasculaires. Certaines études suggèrent que le vin pourrait diminuer de 40% les risques d'infarctus du myocarde et de 25% les risques de thromboses vasculaires cérébrales.

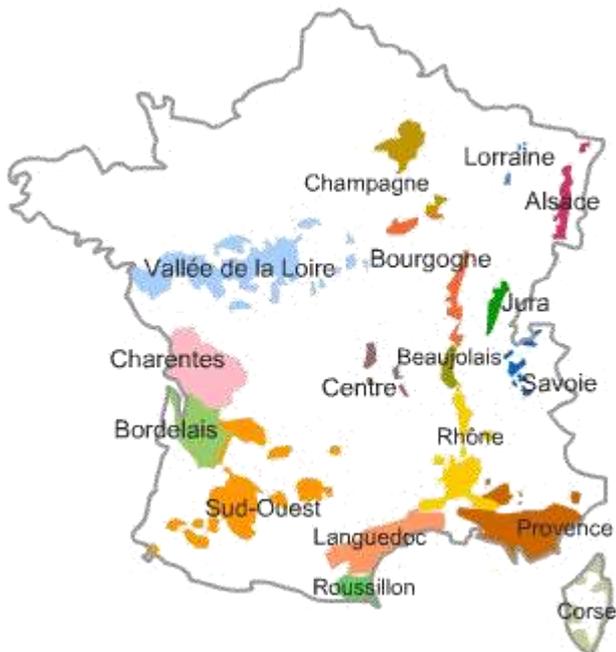


*Modérez votre consommation,
Pas votre plaisir....*

Le vin, pour vivre mieux et plus vieux

Le vin diminuerait les troubles de la mémoire. Selon une étude italienne menée pendant trois ans et demi sur 1 556 personnes âgées, le risque de démence sénile (maladie d'Alzheimer) était inférieur de 85% chez les personnes qui prenaient un verre de vin par jour par rapport à celles qui n'en buvaient pas.

Selon une étude menée par des chercheurs hollandais en 2007, le vin allonge l'espérance de vie. Les hommes qui boivent un verre de vin par jour auraient une espérance de vie supérieure de 3,8 années par rapport à ceux qui n'en boivent pas.



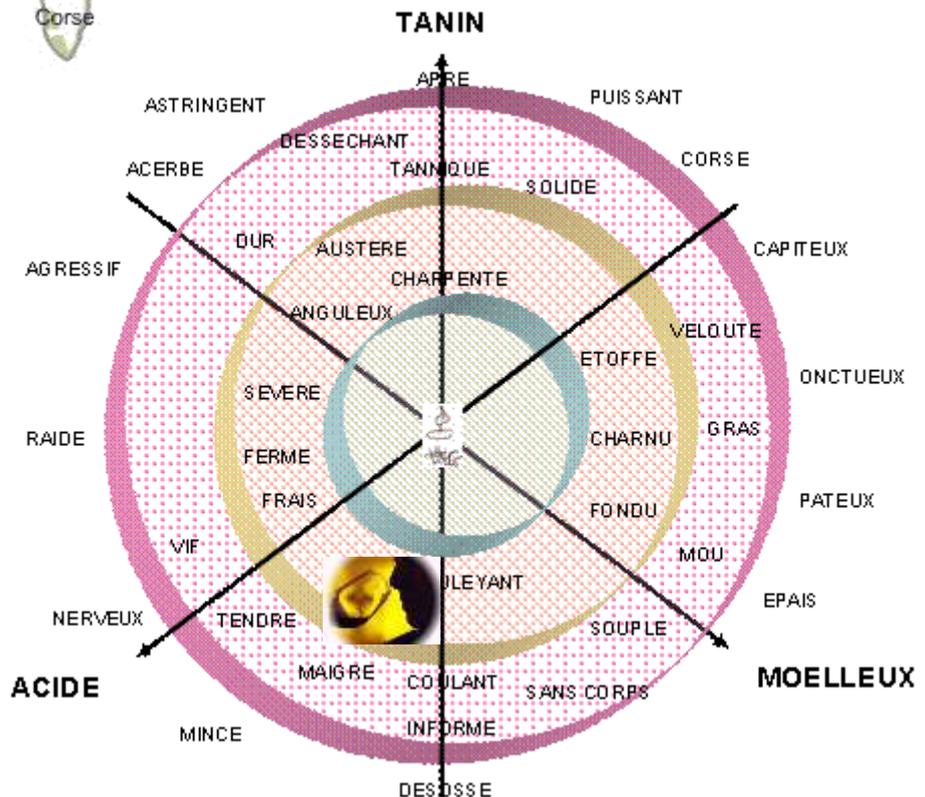
Le vin rouge pourrait réduire le risque de cancer du poumon

En moyenne, chaque verre de vin rouge consommé par mois réduirait le risque de cancer du poumon de 2%. Mais la diminution du risque la plus importante était parmi les fumeurs qui buvaient un ou deux verres de vin rouge par jour. Parmi ces hommes, le risque était réduit de 60%. Le Dr. Chao remarque par ailleurs que le risque de cancer du poumon est encore moindre chez les non-fumeurs.

Le « French Paradox »

Sous la dénomination « French Paradox » se cache un constat épidémiologique montrant que si dans la plupart des pays une consommation élevée de graisses saturées est fortement corrélée avec des mortalités importantes pour les maladies cardiovasculaires, cela n'est pas le cas en France et plus particulièrement dans la région de Toulouse où la mortalité d'origine coronarienne est faible malgré une consommation conséquente de graisses saturées.

L'hypothèse avancée pour expliquer ce paradoxe a été en partie attribuée à une consommation régulière et modérée de vin (entre 1 et 3 verres par jour).



VINS ROUGES



VIN DE FRANCE

Cuvée Maison « La Découverte »

VINS REGIONAUX AOP

Gaillac « Evocation du Terroir »

Gaillac Domaine Rotier « Les Gravels »

Gaillac « Château Clément Termes »

Marcillac « Croizat »

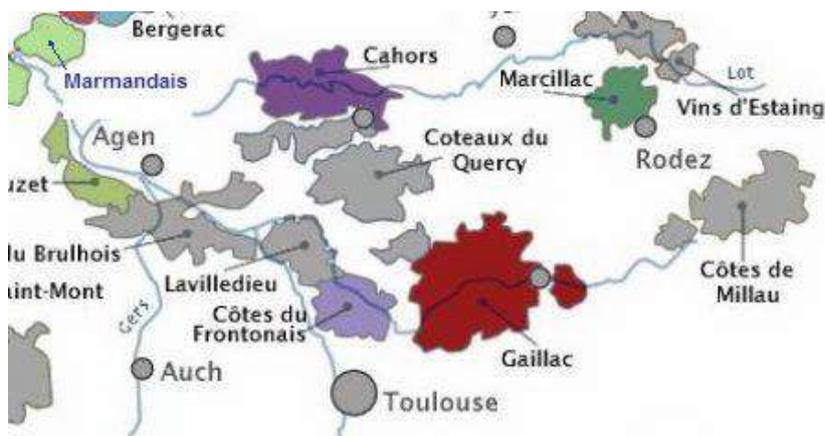
Buzet Tradition
« Les Vignerons de Buzet »

Cotes d'Auvergne Châteaugay
« Domaine de la croix Arpin »

Cotes d'Auvergne Châteaugay
« Domaine de la croix Arpin » ZIG ZAG
(Vegan sans Sulfités)

Millésime 75cl	75cl	50cl	37.5cl	25cl
...	11 €		8 €	
...				
	75cl	50cl	37.5cl	25cl
...	12 €		8 €	
...	17 €			
...		12 €		
...	16 €		8.00 €	
...	14 €		7.50 €	
...	14 €			
...	19 €			
...				
...				

"Prix net en euros, taxes et service inclus"





CAHORS AOP

Petit Jammes 75cl/ Lafleur 37.5cl

Pigmentum - vin rouge servi frais -

Château Grezels Prestige

Château Haute Serre

Château du Cèdre (AB biologique)

L'envie (sans Sulfites ajoutés)

Chateau de Mercues

Prieuré de Cénac

Château Chambert

Château Mont plaisir

VINS DU SUD OUEST AOP

Madiran « Torus »

VINS du LANGUEDOC AOP

Fitou «L'impossible »

Corbières « La Combe des Oliviers »

Terrasses du Larzac « l'Enfant Terrible »
« Domaine d'Archimbaud »

Saint Saturnin

« Domaine d'Archimbaud »

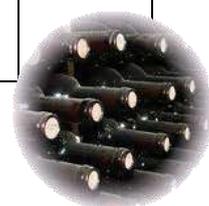
VINS DE LOIRE AOP

Saint Nicolas de Bourgeuil
« La Chevalerie »

Chinon « Cuvée Pain »

Millésime 75cl	75cl	50cl	37.5cl
...	16 €		8.50 €
...	13 €		8 €
...	18 €		
...	28 €		15 €
...	27 €		
...	25 €		
...	27 €		15 €
...	20 €		10 €
...	29 €		
...	15 €		
	75cl	50cl	37.5cl
...	23 €		
	75cl		
...	16 €		
...	14 €		
...	36 €		
...	23 €		
	75cl	50cl	37.5cl
...	18 €		13 €
...	22 €		

"Prix net en euros, taxes et service inclus"





VINS DE BORDEAUX AOP

Château Maisonnette « Côtes de Blaye »

Château Thuillac « Côtes de Bourg »

Montagne St Emilion
« Château des Tours »

Saint Estephe « Tour de Pez »

Montford Bellevue « Médoc »

Château Lamarche « Bdx Supérieur »

Les Hauts de Goëlane

Château La Jamade « Côtes de Bourg »

VINS DU BEAUJOLAIS AOP

Beaujolais Villages « Les Jumelles »

Morgon « Louis Tête »

Juliéna « Les Perdrix »

VINS DU COTES DU RHONE AOP

Domaine du Haut Gibard « Louis Tête »

Gigondas « Duc de Mayreuil »

VINS DE BOURGOGNES AOP

Bourgogne Passetoutgrain
« Jules Belin »

Hautes Côtes de Nuits « P.Misserrey »

Nuits Saint Georges « Louis Max »

Vosne Romanée « Jules Belin »

Millésime 75cl	75cl	50cl	37.5cl	25cl
...	18 €		11 €	
...	16 €	12 €	10 €	
...	25 €			
...	38 €			
...	21 €			
...	18 €			
...				7 €
...	17€		11€	
	75cl	50cl	37.5cl	25cl
...	17 €		10 €	
...	21 €			
...	22€			
	75cl	50cl	37.5cl	25cl
...	14 €			
...	29 €			
	75cl	50cl	37.5cl	25cl
...	21 €			
...	29 €			
...	59 €			
...	65 €			

"Prix net en euros, taxes et service inclus"



VINS ROSES



VINS REGIONAUX AOP

Côtes du Tarn « Les Granitiers »

Gaillac Rotier « Initiale »

Gaillac « Château Clément Termes »

Marcillac Laurens «Cuvée Eglantine »

VINS du LANGUEDOC AOP

IV Pierre « Domaine d'Archimbaud »

VINS DE PAYS DU SUD OUEST

Vins de Pays des Sables Listel « Gris de Gris » « Domaine de Jarras »

COTES DU RHONE AOP

Tavel « Etamines »

COTES DE PROVENCE AOP

Rosé de Provence « Mas Fleurey »

	Millésime 75cl	75cl	50cl	37.5cl	25cl
Côtes du Tarn « Les Granitiers »	...	11 €			
Gaillac Rotier « Initiale »	...	15 €			
Gaillac « Château Clément Termes »	...		12 €		
Marcillac Laurens «Cuvée Eglantine »	...	16 €			
		75cl			
IV Pierre « Domaine d'Archimbaud »	...	22 €			
		75cl	50cl	37.5cl	25cl
Vins de Pays des Sables Listel « Gris de Gris » « Domaine de Jarras »	...	14 €		9 €	
		75cl	50cl	37.5cl	25cl
Tavel « Etamines »	...	21 €		13 €	
		75cl	50cl	37.5cl	25cl
Rosé de Provence « Mas Fleurey »	...	16 €		11 €	6 €

"Prix net en euros, taxes et service inclus"



VINS BLANCS



VINS REGIONAUX

	Millésime 75cl	75cl	50cl	Verre
GAILLAC SEC PERLE « Château Clément Termes » AOP	...	13 €		Verre 3.50 €
TARIQUET DOUX « Première Grives » Cotes de Gascogne	...	19 €		Verre 3.50 €
GAILLAC BLANC SEC « Clément Thermes »	...		11 €	
ENTRAYGUES LE FEL « J.M Viguié »	...	18 €		
GAILLAC DOUX « Château Clément Termes »	...	23 €		
HAUTE SERRE IGP « Albesco Chardonnay » Georges Vigouroux	...	28 €		Verre 4.50 €
	...			
	...			
		75cl	50cl	37.5cl
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE « Domaine du Grand Ferré »	...	17 €		9.50 €
SANCERRE « Serge Laloue »	...	31 €		
		75cl	50cl	37.5cl
ENTRE DEUX MERS « Cuvée Clémence » (Blanc sec)	...	16 €		
SAINT CROIX DU MONT « Cht. Roustit » (Blanc liquoreux)	...	23 €		
SAUTERNES « Cht. Villefranche » (Blanc liquoreux)	...	42 €		
		75cl	50cl	37.5cl
SYLVANER « Domaine Schlumberger »	...	15 €		
RIESLING « Domaine Schlumberger »	...	21 €		12 €
GEWURZTRAMINER « Domaine Schlumberger »	...	31 €		17 €

"Prix net en euros, taxes et service inclus"

CHAMPAGNES, CIDRE, MOUSSEUX & CREMANTS



METHODE TRADITIONNELLE/CREMANTS

BOUVET LADUBAY Saumur Brut

CLAIRETTE DE DIE «Cuvée Impériale»

MOUSSEUX

BLANQUETTE DE LIMOUX «Domaine stJacques»

CIDRES

CIDRE KERISAC DOUX BRETON « cuvée
Spéciale» IGP

CIDRE FERMIER BRUT PACORY (AB BIO)

CHAMPAGNES AOP

CHAMPAGNE Brut Cuvée « DIEGE »
(COURTY LEROY Propriétaire-Récoltant)

HATON & FILS Brut

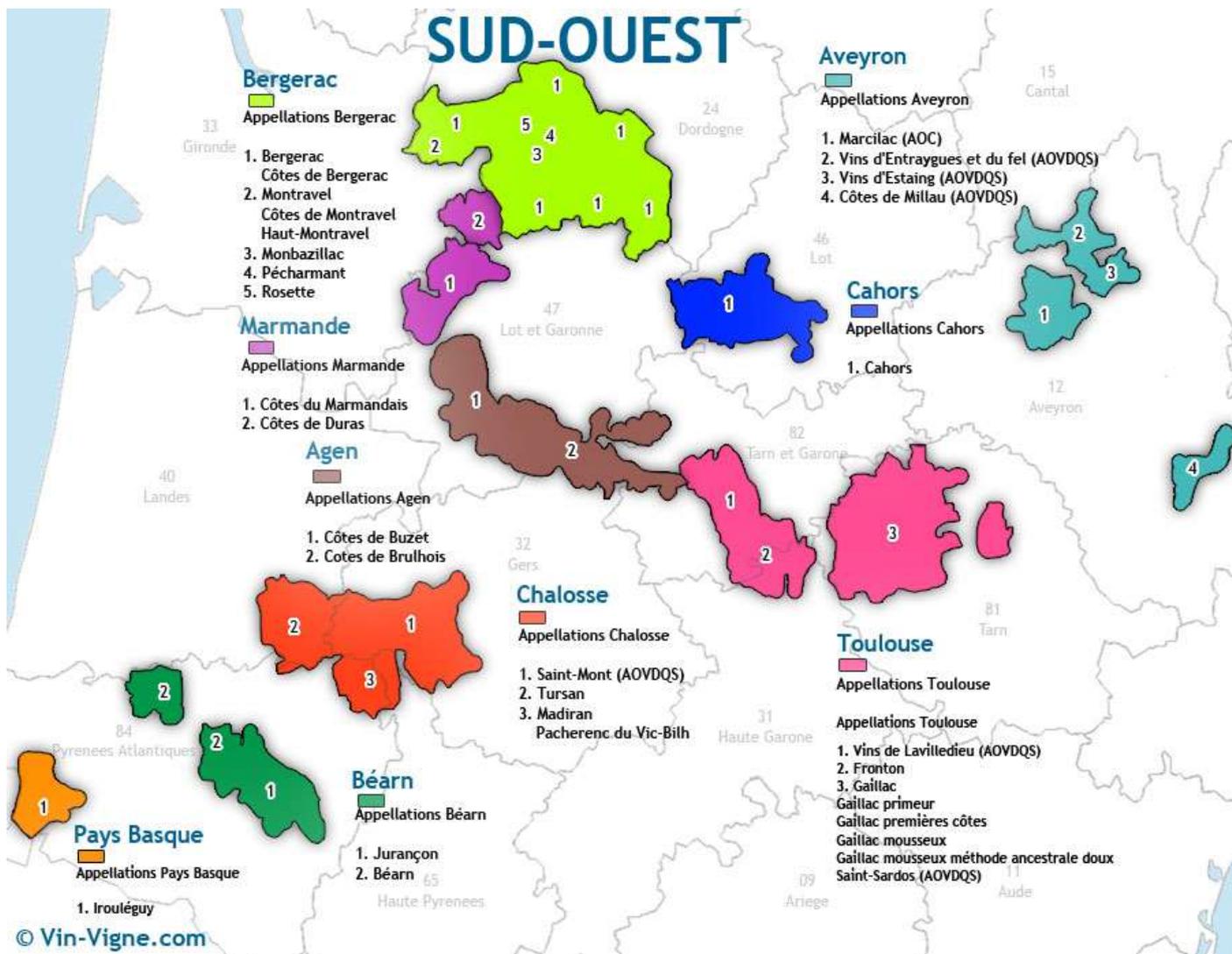
JOSEPH PERRIER « Cuvée Royale » Brut

JACQUART Brut

Millésime	75cl	37.5cl
...	22 €	Verre 5 €
...	24 €	
	75cl	37.5cl
...	15 €	
	75cl	Verre
...	9.50 €	2.50 €
...	9.50 €	2.50 €
	75cl	37.5cl
...	38 €	Verre 7 €
...	40 €	20 €
...	45 €	
...	44 €	

"Prix net en euros, taxes et service inclus"





Pour info :

Les Appellations d'Origine Contrôlée (AOC) deviennent des Appellations d'Origine Protégée (AOP)
 Les Vins de Pays sont remplacés par les IGP (Indication Géographique Protégée)
 Les Vins de Table deviennent des Vins de France.



Concilier une consommation modérée du vin a table et l'agrément d'une dégustation sans arrière-pensée...

Commandez le vin de votre choix...

Dégustez juste le nécessaire...

Emportez la bouteille à votre départ si elle n'est que partiellement consommée...

Dans le cas où vous souhaiteriez tout simplement un seul verre de vin demandez nous...



Les Principaux Cépages de France :

L'étude et la description des cépages et de leurs caractéristiques s'appelle l'ampélographie.

Un cépage est une variété de plant de vigne qui se distingue par des caractéristiques spécifiques au niveau de l'ampélographie : la forme des feuilles et des grappes, la couleur des raisins à maturité, la composition des raisins, etc.

On recense actuellement dans le monde environ 9 500 cépages cultivés...

