

« Pourquoi choisir une viticulture naturelle? Parce que le raisin porte en lui toutes les qualités et l'authenticité qu'aucun homme ne saurait inventer. » Sylvie Augereau

COCKTAILS MAISON 14

- DRAVEUR – Gin Saint Laurent, citron, épinette, blanc d'oeuf
Saint Laurent gin, lemon, pine, egg white
- ANTICOSTI– Knob Creek, Bénédictine, Amaretto, rooibos, citron, mélilot
Knob Creek, Bénédictine, Amaretto, rooibos tea, lemon, sweet clover
- CHIC CHOC – Rhum Chic Choc, Amaro, gingembre, canneberge
Chic Choc rum, Amaro, ginger, cranberry
- ATOKA – Vodka Kamouraska, apéritif, Campari, vinaigre de canneberge
Kamouraska vodka, Aperol, Campari, cranberry vinegar
- GIMLI – Verjus, Canadian Club, bourbon Bulleit
Verjus, Canadian Club whisky, Bulleit bourbon

MOUSSEUX

- Crémant d'Alsace, Vignobles des 2 Lunes 2012, France 13
- Champagne Extra Brut Blancs de Blancs, L'Amateur, David Léclapart, France 30

VINS BLANCS

- Ardèche, Z Blanc, La Vrille et le Papillon 2013, France 14
- Sancerre, Quarterons, Sébastien Riffault 2013, France* 15
- Marsala, Catarratto, Nino Barraco 2015, Italie 16
- St Père De Ribes (Penedès), Perill Blanc, Clos Lentiscus 2014, Espagne 17

VINS ROUGES

- Barberà De La Conca, El Petit Carlania, Carlania Celler 2015, Espagne 12
- Colli Piacentini, Valtolla Rossa, Croci 2013, Italie 14
- Belesta (Côtes Catalanes), Rouge No.11, Domaine Riberach 2011, France 15
- Ribera Sacra, Licis, Franck Massard 2013, Espagne 16