



White Beach

LA GRANDE MOTTE

CARTE DES VINS



VIN ROUGE

Domaine de la Devèze « Marie » 2017

IGP d'OC

25 €

Robe grenat, nez expressif sur les fruits noirs confits. La robe est ronde, douce et gourmande. Cabernet franc.

Domaine Moulin D'EOLE 2017

Costières de Nîmes

25 €

Son nez à la fois fin et puissant a des notes de fruits rouges et d'épices. La bouche est dense et onctueuse. Syrah et Grenache.

Domaine Charles Guitard « Point G » 2018

IGP d'OC

30 €

Léger, fruité à servir frais. Syrah, Cabernet.

Domaine Mas des Armes Aniane « Grain de Sagesse » 2018

IGP Pays de l'Hérault

35 €

Belle robe rubis brillante. Le nez de petits fruits noirs, (mûre, cassis) et de tapenade. La bouche est grenue, dynamique, enrobée et gourmande. Grenache, Syrah, Merlot, Carignan.

Domaine Mas des Armes Aniane « Perspective » 2016

IGP Pays de l'Hérault

44 €

Le nez est concentré sur des notes de café, de cacao, de cerises noire. La bouche longue est très ample, réglissée et soutenue par des tanins jeunes mais souples. Syrah, Grenache, Cabernet, Merlot.

Domaine Mas des Armes Aniane «360» 2016

IGP Pays de l'Hérault

80 €

Robe sombre, avec des reflets noirs, arômes de cèdre, de moka, de figue, de tapenade d'olives noires, avec des notes florales et de balsamique. Bouche opulente et dense. Cabernet sauvignon, syrah.

Domaine de l'Arjolle «Equinoxe» 2017

IGP côte de Thongue

37 €

Le nez s'exprime avec une belle complexité sur des notes de fruits frais, fruits rouges, presque confiturés associés à la vanille. L'attaque en bouche est généreuse, ensuite c'est l'harmonie entre la fraîcheur, le charnu et de très beaux tanins, preuves d'une très grande maturité. La fin de bouche d'une belle longueur est dominée par les fruits mûrs et une pointe de torréfaction. Cabernet, Syrah.



VIN ROUGE

Puech Haut «Prestige» 2018

AOP Languedoc

36 €

Cette cuvée évoque des notes de sous bois, de framboise, de cerise kirschée et de prune. Ce que la bouche confirme. Syrah, grenache.

Domaine d'Archimbaud « L'Enfant Terrible » 2017

AOP Terrasses du Larzac

39 €

L'Enfant Terrible est un vin dense, complexe. Une matière généreuse sur un fruit gourmand, accompagnée par une belle fraîcheur. Des tanins fins et soyeux, une finale longue et généreuse. Syrah, Grenache, Mourvèdre.

Château Puech Haut « Tête de Bélier » 2016

AOP Languedoc

55 €

Robe rouge grenat intense, nez marqué par des notes de petits fruits noirs mûrs et se développe sur des notes plus confites et épicées, finale boisé bien fondu. Bouche intense, généreuse et complexe. Syrah, Grenache, Mourvèdre.

Domaine du Causse d'Arboras « L'extrême » Bio 2016

AOP Terrasses du Larzac

49 €

Expressif aux arômes de fruits mûrs avec des nuances épicées. Bouche : Structure intense et joli volume. Syrah, grenache, mourvèdre.

Domaine Alain Chabanon « Les Boissières » 2014

AOC Languedoc

59 €

Nez intense dominé par des notes de cerises à l'eau de vie. Bouche corsée où le cépage dominant (grenache) marque la cuvée par ses notes de fruits à noyaux et de réglisse avec une pointe de rancio. Grenache, Mourvèdre, Carignan

Domaine de Mortiés « Jamais Content » 2016

AOC Pic Saint Loup

50 €

Les arômes de laurier, poivre, épices, olives noires et toute une palette de plantes aromatiques méditerranéennes sont intenses. La bouche est dense, sérée, aux tarifs puissants mais fins. Mourvèdre, Grenache.





VIN ROSÉ

Domaine d'Hondrat « Premium » 2018

AOP Languedoc

25 € - 75cl

50€ - Magnum

Une robe d'un rose très pâle, un nez aux notes de pamplemousse et de pêche blanche pour finir sur une bouche fraîche, ronde et gourmande. L'essayer c'est l'adopter !

Domaine le Pive Gris BIO 2018

IGP Sable de Camargue

28 € - 75cl

50€ - Magnum

Une explosion de notes fraîches de fraise et d'agrumes, et de notes douces de bouchon anglais. Grenache gris, Grenache noir, Merlot, cabernet franc.

Domaine Moulin D'EOLE 2018

Costières de Nîmes

25 €

Robe légère. Nez très intense de fruits rouges et de fraise. Syrah, Grenache, Mourvèdre

Domaine de la Devèze « Marie » 2018

IGP d'OC

26 €

Robe rosée pâle, nez sur la groseille et la pêche de Vigne. Belle fraîcheur en bouche. Cinsault.

Gérard Bertrand « Gris Blanc » 2018

IGP d'OC

27 €

Au nez se mêlent des arômes très friand de petits fruits rouges. En bouche, un léger perlant donne au vin toute sa fraîcheur et exalte le fruit. Élégante, la finale se développe sur une note fraîche et minérale. Grenache.

Domaine Terres de sables BIO « Nuit Bleue » 2018

IGP Sables de Camargue

29 €

Robe pâle, brillante à la teinte melon. Le nez a beaucoup d'éclat, sur des notes de groseille, de framboise, de poivre blanc, de pêche de vigne. La bouche est désaltérante.



VIN ROSÉ

Domaine Charles Guitard « Point G » 2018

IGP d'OC

28 € - 75cl

70€ - Magnum

Vin qui accompagnera vos apéritifs, poissons, viandes grillées, et cuisine asiatique. Cinsault.

Domaine de la Baume « Les vignes d'Héloïse » 2018

Vin de pays d'OC

28 €

Rosé gourmand aux saveurs exotiques. Pinot Noir.

Carrat 2018

AOP Languedoc

28 €

Ce rosé très contemporain enchantera les apéritifs et accompagnera merveilleusement tapenades, grillades des belles soirées d'été. Il sera en toutes saisons l'invité idéal des repas décontractés. Syrah, Grenache noir, Mourvèdre.

Domaine de l'Arjolle «Equilibre » 2018

IGP côte de Thongue

30 €

Vin frais complexe sur les fruits rouges sauvages.

Domaine Mas des Armes Aniane « Cavalino » 2018

IGP Pays de l'Hérault

30 €

Belle robe cristalline. Nez dominé par des arômes intenses de fraise des bois, de groseille, d'anis et de bergamote. Bouche fraîche et acidulée. Grenache, Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre.

Puech Haut «Prestige » 2018

IGP d'OC

32 € - 75cl

65€ - Magnum

140€ - Jéro

Robe très pâle, brillante. Nez rafraîchissant et agréable, procure de grandes sensations de fruité, pêche blanche, litchi. Bouche généreuse sur des notes de fruits acidulés. Grenache, Cinsault.



VIN ROSÉ

Mouton Cadet 2018

AOC Bordeaux

35 €

Nez riche et fruité (groseilles, framboises, petites cerises), relevé par une touche florale. Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.

Château Minuty « Rose et Or » 2018

AOC Côtes de Provence

45 €

Robe pâle aux reflets cristallins. Nez très intense d'agrumes et de fleurs blanches. Bouche complexe avec beaucoup de fraîcheur et de finesse qui révèle des notes de pamplemousse rose et de pêche blanche. Grenache, Tibouren.

Château Sainte Marguerite « Symphonie » 2018

AOC Côtes de Provence

45 €

Robe saumon clair, limpide, brillante. Nez fruité et gourmand. Bouche aromatique et fruitée. Syrah, Grenache, Cinsault.

Château Simone 2018

AOP Palette

60 €

Véritable rosé de gastronomie, il présente une robe rubis clair aux reflets légèrement ambrés. Le nez est fruité et délicat. La bouche est nerveuse, splendide... Grenache, Mouvèdre, Cinsault.





VIN BLANC

Domaine d'Hondrat 2018

IGP d'OC

23 €

Une bouche fraîche et fruitée, un joli tonus aromatique. Équilibre parfait entre gras et fraîcheur. Idéal au bord de l'eau ! Chardonnay.

Domaine le Pive La Farelle BIO 2018

IGP d'OC

27 €

Un nez subtil aux arômes de vanille et de pain grillé. Un bel équilibre en bouche, se terminant sur une finale ronde et vanillée. Chardonnay.

Domaine du Mas Neuf « l'Inédit » Moelleux BIO 2018

IGP Pays d'OC

28 €

Complexe grâce aux arômes du Muscat (fruits exotiques, agrumes) et du Sauvignon blanc .

Domaine de la Devèze « Marie » 2017

IGP d'OC

25 €

Robe pâle avec notes de jasmin et de coriandre. Dominé par des arômes floraux. Chardonnay.

Domaine Moulin D'EOLE 2018

Costières de Nîmes

25 €

La robe a une couleur dorée aux reflets brillants. Saveurs exotiques, notes de fleurs blanches. Grenache et Roussane.

Domaine de la Baume « Elisabeth » 2018

IGP d'OC

29 €

Arôme de pêche blanche légèrement poivrée, mariage subtile entre élégance et caractère. Viognier.

Domaine Charles Guitard « Clausade » 2018

IGP d'OC

27 €

Vin frais accompagnant vos coquillages, crustacés et vos poissons . Sauvignon Vermentino.



VIN BLANC

Domaine Charles Guitard « Pouzeranque » 2018

IGP d'OC

25 €

Cette cuvée peut être servie à l'apéritif, avec du poisson poissons ou un dessert à base d'agrumes. Viognier.

Domaine Charles Guitard « Point G » 2018

IGP d'OC

30 € - 75cl

70 € - Magnum

*Idéal pour vos apéritifs, poissons, fromages et desserts .
Chardonnay – Viognier.*

Domaine des Conquêtes 2017

Pays de l'Hérault

32 €

Robe claire à reflets verts. Nez expressif d'herbes fraîches, de fruits jaunes, avec des nuances minérales. La bouche est minérale, accompagnée d'un gras plaisant. Chardonnay, Chenin, Grenache blanc et Vermentino.

Domaine Mas des Armes Aniane

« Les heures blanches » 2018

IGP Pays de l'Hérault

30 €

Entre fraîcheur et vivacité, le nez expressif, primesautier, exotique (ananas et citron vert), bouche très tonique, d'une belle longueur sur les fruits blancs et les notes balsamiques. Sauvignon, Vermentino, Chenin.

Domaine Mas des Armes Aniane

« L'âme des Pierres » 2018

IGP Pays de l'Hérault

50 €

Robe brillante, nez expressif, concentré sur des notes de Tilleul, de pêche et d'abricot du Roussillon. La bouche est sur de beaux arômes de pain toasté, avec une attaque ample et une très belle longueur. Grenache blanc, Roussanne, Vermentino, Sauvignon.

Puech Haut «Prestige » 2018.

IGP d'OC

35 €

Cette cuvée évoque des notes de sous bois, de framboise, de cerise kirschée et de prune. Ce que la bouche confirme. Syrah, Grenache.



VIN BLANC

Domaine de l'Arjolle «Equinoxe » 2017

IGP côte de Thongue

37 €

Blanc élégant sur les fleurs avec un léger minéral et un boisé bien maîtrisé. Arôme charmeur avec des notes vanillées. Viognier, Sauvignon Blanc.

Mouton Cadet 2018

AOC Bordeaux

35 €

Robe jaune pâle, légers reflets verts. Le nez dévoile des arômes de buis, pêche blanche et pamplemousse. Bouche élégante, minérale, légère acidité.

Domaine du Touch Moelleux 2017

Côte de Gascogne

30 €

Belle robe jaune pâle aux reflets dorés éclatants qui annonce un nez frais de fruits mûrs concentrés, complété par des arômes de fruits exotiques. Gros Manseng.

Domaine de l'Aigle 2017

AOP Limoux

39 €

Notes fruitées (pêche blanche), évolue sur des notes de pâtisserie et de pâte d'amande. Chardonnay.

Mas de Daumas Gassac 2018

IGP St Guilhem-le-Désert – Cité d'Aniane

45 €

Un subtil vin blanc né sur les calcaires Lutétiens, d'un blanc éclatant, entourant les collines de Grèzes glaciaires ocre rouge bordant le ruisseau Gassac. Viognier, Petit Manseng, Chardonnay, Chenin.

Château Simone Palette Blanc 2016

AOP Palette

70 €

Une grande élégance, des arômes floraux, un bouquet délicat, puissant de pralin, de miel et de noix. Clairette, Grenache Blanc, Bourboulenc.

Domaine L'Or de Line 2018

AOC Château neuf du Pape

49 €

Élégante robe d'or aux reflets verts, nez expressif, ouvert sur les agrumes, le genêt, la bergamote et la verveine. Bouche élégante avec des notes minérales et une finale au goût de pamplemousse. Grenache blanc, Clairette blanche, Roussanne, Bourboulenc.





CHAMPAGNE

MERCIER BRUT

9 € - 12,5 cl

70 € - 75 cl



VEUVE CLICQUOT

100 € - 75 cl

200 € - Magnum

- RICH

110 € - 75 cl



RUINART BLANC DE BLANC

140 € - 75 cl

270 € - Magnum



DOM PÉRIGNON

- LUMINOUS

210 € - 75 cl

- BRUT

600 € - Magnum