

Carte

des vins



EN BINÔME



Notre sélection

Vins biologiques, biodynamiques et naturels Français

"En France, la production de vins biologiques est en pleine expansion. De nombreux vignerons se convertissent à l'agriculture biologique, car elle présente des effets positifs sur les vignes, le terroir et le consommateur. Effectivement Le vin biologique permet de profiter des bienfaits du vin tout en minimisant les effets négatifs du vin conventionnel."

Pourquoi choisir un vin bio ?

"Les viticulteurs récoltants qui produisent du vin biologique sont des agriculteurs engagés. Ils mettent tout en place pour préserver au maximum l'environnement : les eaux, le sol, la flore ou la faune. En choisissant un vin biologique, vous faites un énorme geste à l'environnement. Les pesticides sont soupçonnés d'être responsables de la raréfaction des abeilles, des oiseaux et de la baisse de la biodiversité. Par ailleurs, opter pour un vin cultivé sans pesticide, c'est soutenir le choix des vignerons à ne pas utiliser de probables produits cancérigènes dans leur quotidien. De plus, le vin bio a un goût différent du vin conventionnel. Les producteurs travaillent un sol vivant et sain, pour avoir des raisins de meilleure qualité, et par conséquent, produire de meilleurs vins."

EN BINÔME



Vins bio

Les rouges (en accord avec nos différents mets)



**Côte du Rhône 2021,
Domaine Roche-Audran,
75cl 13,5%**

Cépages : Syrah, Grenache
noir, Carignan noir
Goût : Léger et fruité



**Cahors "Silice" 2021,
Château les croisilles,
75cl 13,5%**

Cépage : Malbec
Goût : Rond et floral



**Languedoc "Abracadabra" 2021,
Domaine Le chemin des rêves,
75cl 14,5%**

Cépages : Syrah, Grenache noir
Goût : Rond et floral



**Touraine Gamay
"Canaille" 2021, Clos
Rousselet, 75cl 12,5%**

Cépage : Gamay
Goût : Acidulé et fruité

EN BINÔME



Vins bio

Les blancs (en accord avec nos différents mets)



Vin de France "Irréductible"
2020, Clos Roussely,
75cl 12,5%

Cépage : Sauvignon blanc
Goût : Rond et floral



Vin de France "Soif Blanc"
2022, Vignoble du Loup,
75cl 12,5%

Cépages : Grenache blanc,
Terret Bourret
Goût : Acidulé et fruité



Touraine "Le Clos"
2022, Clos Roussely,
75cl 12,5%

Cépage : Sauvignon blanc
Goût : Léger et fruité



Coteaux de l'Ardèche
"Petite Selve"
2022, Château de la Selve,
75cl 12,5%

Cépage : Viognier
Goût : Rond et floral

EN BINÔME



Vins bio

Les rosés (en accord avec nos différents mets)



Fronton "Emma"
2022, Château Bouissel,
75cl 12,5%

Cépages : Syrah Malbec,
Négrette
Goût : Acidulé et fruité



Corbières "Ozé" le rosé
2022, Mas Des Caprices,
75cl 12,5%

Cépages : Grenache noir,
Mourvèdre
Goût : Rond et floral



Côteaux vendômois "Gris"
2022, Vignoble Patrice Colin,
75cl 12,5%

Cépage : Pineau d'Aunis
Goût : Léger et fruité

EN BINÔME



SIGNIFICATIONS DES LOGOS



Certifié bio



Fromage



Viande blanche



Tapas, apéritif



Biodynamique



Charcuterie



Viande rouge



Poisson, crustacé



En accompagnement de nos mets
ou juste pour notre service de "bar ambulant"

EN BINÔME

CONTACTEZ-NOUS

bonjour@enbinome.fr

pour toutes questions ou demande de devis !

EN BINÔME