

Carte
L'écrit du Roure

Le plaisir dans l'assiette...



MENU Saison



Découvrez
nos producteurs

35,90€

Entrée et Plat 31 € - Plat et Dessert 27 €

Du Lundi au Vendredi (midi et soir) et samedi (midi)

ENTRÉES 13€



Salade de jeunes pousses d'épinards, quinoa, crevettes marinées au citron vert et à l'huile d'olive de l'huilerie Richard, graines torrifiées & agrumes

...

Velouté Parmentier 

...

Tarama de Haddock, champignons Naturélium & noisettes torrifiées

PLATS 18€



Lieu noir, viennoise au citron noir, beurre blanc au pamplemousse et déclinaison de céleris

...

Risotto d'épeautre et potimarron, picodon 

DESSERTS 9€



Brioche façon pain perdu, sauce caramel beurre salé & glace vanille

...

Tarte Amandine & glace Amaretto



MENU ENFANT



16€

1 sirop
+
Suggestion du Chef
+
2 boules de glace

L'APERU DU BISTRO



- Le Croc Truffe **15€**
- La Campagnarde **20€**
Sélection de charcuteries et fromages
- La Gourmande : **25€**
Foie gras, pâté en croûte, tartare de truite fumée

MENU

Découverte

49,90€

ENTRÉES 16€



Pâté en croûte de cochon & pistache, confit d'oignons

...

Escargots d'Helix Eyrieux en persillade, siphon pommes de terre, petits croûtons & mizuna

...

Foie gras pamplemousse & Poivre de Timut, brioche maison

PLATS 26€



Selle d'Agneau au citron confit et jus d'agneau, légumes rôtis du Potager d'Héloïse

...

St Jacques, poireaux & lard, vinaigrette yuzu

...

Tagliatelles aux Truffes Tuber Melanosporum & Parmesan (supplément 10€)

...

Poisson du marché, déclinaison de betterave et vinaigre de framboise de l'huilerie Richard

DESSERTS 12€



Ma tarte aux citrons

...

Cube de pomme croustillante et coulis de caramel, glace nougat - lait de chèvre

...

Poire belle Hélène, nougatine au gingembre

...

Assiette de fromages

MENU ENFANT



16€

1 sirop

+

Suggestion du Chef

+

2 boules de glace

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande.

Entrée et Plat 42 €

Plat et Dessert 38 €

Entrée, Plat et Dessert 49,90 €

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande.

Nos plats peuvent se décliner en version végétarienne sur demande.

N O S B O I S S O N S

Jus de fruits

à 6 €

Nos jus Français de la Maison Alain Millat :

Jus de Tomates	33cl
Jus d'Ananas	
Jus de Poires	

Nos jus BIO de la Maison Benedetti :

Jus d'abricots	33cl
Jus de pêches	
Jus de pommes	
Jus de pommes-ramboises	

Infusions fraicheurs Bio

Mandarine Fleur d'Oranger (25cl)	à 4,5 €
Citron Vert Gingembre (25cl)	
Pêche Verveine (25cl)	
Framboise Menthe Pomme (25cl)	

Boissons sans alcool

Fuze tea (25cl)	3,5 €
Coca cola/Coca Zero (33cl)	4 €
Diabolo	3,5 €
Schweppes Tonic (25cl)	3,5 €
Badoit (33cl)	4 €
Sirops	2,5 €
Café BIO	2,3 €
Thé, infusion, Rooïbos BIO	3,5 €
Evian L	6 €
Badoit L	6 €
Orezza L	.7 €

Nos cocktails

SweetApérol (<i>apérol, gin, clairette de Die bio, un trait d'eau gazeuse</i>)	9 €
Le M (<i>Liqueur de Pêche, cognac, clairette de Die bio</i>)	7 €

Alcools

Martini blanc (6cl)	7 €
Martini rouge (6cl)	7 €
Porto (4cl)	5 €
BAILEY'S (4cl)	5 €
Vodka (4cl)	7 €
Ricard (2cl)	3 €
Pastis (2cl)	3 €
Suze (4cl)	5 €
Campari (4cl)	5 €
Rhum Havana (4cl)	7 €
Whisky Ballantine's (4cl)	7 €
Whisky Rozelieures (4cl)	9 €
Whisky Fuji (4cl)	9 €
Whisky Springbank (4cl)	9 €
Kir	6 €
Kir royal	12 €
Gin Hendricks tonic (6cl)	10 €
Bombay Saphir Tonic (6cl)	9 €

Bières



Triple, Kriek ou Blanche (33cl)	5,5 €
La bière pression (Blonde 25cl)	3,90 €
Pinte de pression (Blonde 50cl)	7,5 €
Picon bière (25cl)	5,5 €
Bière Heineken sans alcool (33cl)	3,5 €

Digestifs 4 cl

Get 27 ou 31	7 €
Rhum : Zacapa	13 €
Rhum : Cañero	9 €
Rhum : Millionario	9 €
Cognac : Hennessy VSOP	10 €
Chartreuse verte	8 €
Coiron Jaune ou Vert	7 €
Mandarine	7 €
Poire	7 €
Verveine	7 €
Génépi	7 €
Limoncello	7 €

VINS AU VERRE

CHAMPAGNE

2020- Coupe de *Fumey Tassin "Passé composé"*


10 €

ROSÉ


2023 - Rosé Clair de Lène - Côtes de Thongues 

5 €

BLANCS

2023 - ST JOSEPH - LA SOURCE BIO - *Domaine Ferraton Père & Fils* 

7 €

2023 - IGP ARDECHE BIO - St Regis - *Viognier* 

6 €

2023 - CÔTES DE GASCOGNE - "*JOY*"

5 €

ROUGES

2022 - CROZES HERMITAGE BIO - *Domaine des Entrefaux* 

7 €

2022 - IGP ARDECHE BIO - Château De La Selve - "*Berty*" 

7 €



DOMAINE

Notre Domaine, situé à Chanos-Curson, dans le prolongement exact du plissement de l'Hermitage, transmet son savoir depuis maintenant cinq générations.

Le vignoble s'étend sur une superficie de 26 hectares de vignes en plein cœur de l'appellation Crozes-Hermitage, répartis sur 3 communes : Beaumont Monteux, Mercurool et Chanos-Curson ce qui permet d'avoir des sols caillouteux, diluvium alpin, argilo-calcaire.

La qualité des terroirs est mise en valeur par l'application des principes de l'agriculture biologique, certifié depuis 2013, auxquels sont ajoutées des pratiques issues de la biodynamie.

En étant toujours à l'écoute du sol et des vignes, les parcelles sont soit enherbées, soit labourées et les vendanges sont faites majoritairement à la main.

Les vins sont élaborés de manière naturelle, tout en favorisant un travail en délicatesse à chaque étape.

La culture des vignes est BIO. Soucieux du respect du travail de nos sols, laisse à nos différentes cuvées exprimer pleinement leur terroir.



ACCORD METS & VINS



DOMAINE BLANC
Frais et fruité, sec, mais gras
Idéal à l'apéritif ou avec des poissons grillés, ravioles et pognes



DOMAINE ROUGE
Arômes de fruits rouges et épicés, tanins assez souples
Idéal pour charcuteries, viandes rouges, fromages



LES PENDS BLANC à consommer
avec des apéritifs élégants, poissons crèmes,
viandes blanches et desserts peu sucrés



LES PENDS ROUGE
Arômes épicés et confits
A boire sur des gigots, magrets rôtis,
viandes grillées et gibiers

ROSÉS

2023 - COTES DE PROVENCE- *Domaine chateau de sel - cru classé "OTT"*

56 €

2023 - CÔTES DE PROVENCE - "*By Ott*"

37 €

2023 - Rosé Clair de Lène 
Côtes de Thongues

25 €

CHAMPAGNES ET MOUSSEUX

2020 - Clairette de Die BIO 

21 €

2020- CHAMPAGNE BRUT, *Fumey Tassin - "passé composé"*

67 €

2015 - CHAMPAGNE BRUT Louis Roederer "*blanc de blanc*"

112 €



Bio

- 2021 - CROZES HERMITAGE BIO** - *Domaine Entrefaux "Les Pends"* 49 €
Accords : avec des apéritifs élégants, poissons crèmes, et desserts peu sucrés
- 2017 - CHATEAUNEUF DU PAPE BIO** - *Domaine Grand Veneur "La Fontaine", Alain Jaume* 71 €
Accords : Idéal sur des viandes blanches, sauces aux champignons, truffes, foie gras
- 2023 - SANCERRE BIO** - *Alphonse Mellot, "La Moussière"* 49 €
Accords : tartare de poisson, un brochet au beurre blanc, des langoustines, une truite meunière, des champignons, fromages
- 2020 - SANCERRE BIO** - *Alphonse Mellot, "Edmond"* 94 €
Accords : S'appréciera sur une nage d'écrevisses, des noix de St Jacques sautées, une andouillette à la graine de moutarde ou un sabayon de fruits rouges
- 2023 - CROZES HERMITAGE BIO** - *Domaine des Entrefaux* 39 €
Accords : frais, fruité, sec mais gras, idéale pour l'apéritif ou avec des poissons grillés, des ravioles, et desserts
- 2023 - IGP ARDECHE BIO** - *St Regis - Viognier* 32 €
Accords : à l'apéritif, crustacés, poissons et fromage de chèvre
- 2023 - DOMAINE LA MONARDIÈRE BIO** - *Vacqueyras Galéjade* 39 €
Accords : viandes blanches, poissons gras, saint jacques, fromages

DOMAINE LA MONARDIÈRE

RHONE



Le Domaine :

Le Domaine de la Monardière est une propriété familiale située à Vacqueyras, au cœur de la vallée du Rhône méridionale. Créé en 1987 par Martine et Christian Vache, le domaine est né du rassemblement des vignes familiales. A ce jour, le domaine exploite 22 hectares en agriculture biologique.

Nos parcelles sont composées de vieilles vignes, le Grenache planté entre 1945 et 1965 et le Mourvèdre et la Syrah datant des années 1990, et également de plus jeunes plantations. Le travail d'une quinzaine de cépages est notre gage de personnalité.

Soucieux de notre environnement, nous nous sommes convertis en agriculture biologique en 2007. Nous préservons la biodiversité au quotidien pour respecter et enrichir notre héritage : enherbement des sols, entretien des haies, plantation d'arbres aux abords de nos parcelles, absence d'utilisation d'herbicides chimiques. Nos vendanges sont réalisées manuellement, dès l'aube. Le transport des raisins s'effectue en caisses et les fermentations démarrent naturellement sous l'action des levures indigènes.

Les vins sont élevés en fûts de chêne ou en cuves béton afin de laisser s'exprimer le potentiel du terroir.

Accords mets & vins :

Vacqueyras Galéjade :
 Viandes blanches, poissons gras, le fromage...mais pas que !

Quelques exemples :
 Suprême de pintade forestière, tartare de saumon et de Saint Jacques, Tataki de thon, plateau de fromages (Beaufort d'été/Salers/Brie de Meaux...)

Reconnaissance :

Guide RVF 2023 : domaine cité.
 Vacqueyras Galéjade 2020 **91 points**

www.monardiere.com



2021 - CHABLIS 1ER CRU VAILLON BIO - <i>Domaine Christian Moreau</i>	59 €
<i>Accords : poissons cuisinés, fruits de mer, crustacés, volailles, viandes blanches</i>	
2022 - POUILLY FUME BIO - <i>Domaine Jonathan Didier Pabiot - "Leon"</i>	45 €
<i>Accords : Langoustine - Mangue - citron vert - homard</i>	
2018 - ARBOIS SAVAGNIN OUILLE BIO - <i>Domaine du Pelican</i>	59 €
<i>Accords : Fruits de mer, crustacés, poissons, mozzarella, fromage de chèvre</i>	
2023 - ST JOSEPH - LA SOURCE BIO - <i>Domaine Ferraton Père & Fils</i>	39 €
<i>Accords : Salade de tomates, basilic, pignon de pin, poisson blanc, risotto aux cèpes, volaille, fromages Locaux</i>	
2019 - CHATEAUNEUF DU PAPE BIO - <i>Domaine Grand Veneur, "Le Miocène"</i>	71 €
<i>Accords : un risotto aux fruits de mer, une blanquette de lotte aux morilles, une volaille de Bresse à la crème...</i>	
2021 - RIESLING LEIMENTAL BIO - <i>Domaine Barmès-Buecher</i>	39 €
<i>Accords : Crustacés, coquillages, poissons et fruits de mer, sushis et sashimis, oursins, crabe farci, saumon, caviar, Saint-Jacques, volailles, viandes blanches, desserts agrumes, tarte citron.</i>	
2020 - CUVÉE MUE (VIN ORANGE) BIO - <i>Domaine Barmès-Buecher</i>	39 €
<i>Accords : volailles : canard, pintade, oie, pigeon. Porc, veau, gibiers, les curry, les tajines, poissons grillés, ou en sauce, sucré/salé, cuisine asiatique, indienne.</i>	



DOMAINE BARMÈS-BUECHER

ALSACE



Le Domaine :

Le Domaine Barmès-Buecher encourage ses vins à s'exprimer, les élève sans les contraindre, afin d'obtenir le meilleur de ce que la nature leur a donné.
Le vignoble du Domaine est certifié en agriculture biodynamique et place le respect du terroir, de l'environnement et de l'organisme vivant au centre de ses préoccupations.

Accords mets & vins :

Riesling Leimental

Mets iodés : Crustacés, Coquillages, Poissons et fruits de mer
Sushis et sashimis, oursins, crabe farci, saumon, caviar, coquilles Saint-Jacques (cruces ou cuites avec sauce agrumes)
Les volailles (chapon, dinde, pintade, poulet) et viandes blanches
Dinde aux pommes
Salade de pamplemousse
Tartelettes au citron

Cuvée Mue (vin orange)

Les volailles : canard, pintade, oie, pigeon..
Le plats de porc ou de veau, grillés, rôtis, ou avec des sauces aromatiques.
Les gibiers légers
Les curry, aromatiques, crémeux, doux ou puissants
Les tajines, la cuisine orientale
Les Poissons grillés ou avec des sauces aromatiques / épicées
Le sucré salé / épicés
La Cuisine asiatique, indienne et maghrébine.

Reconnaissance :

Guide RVF 2023 : ***
Vin de France Mue 93 points

www.barmes-buecher.com/fr



N O S V I N S B L A N C S

Traditionnels

- 2022 - SAINT JOSEPH** - *Domaine de Courbis "Les Royes"*
Accords : risotto aux cèpes, lapin à la crème, rouget, fenouil, Foie Gras 52 €
- 2022 - CONDRIEU** - *Rémi Niero - "Vernon"*
Accords : Apéritif, fruits de mer, poissons, légumes, foie, volailles, plats épicés, fromages à pâte dure, desserts 86 €
- 2022 - CONDRIEU** - *Rémi Niero - "Les ravines"*
Accords : Asperges sauce mousseline, quenelles de brochet, boudin blanc truffé, chaud-froid de volaille, langouste en bellevue, noix de St Jacques, langoustines au curry, plats asiatiques raffinés 59 €
- 2021 - ST JOSEPH** - *Domaine de Gripa - "Le Berceau"*
Accords : S'appréciera avec un aioli, une volaille farcie aux châtaignes, un risotto à la truffe blanche, une andouillette au vin blanc 69 €
- 2023 - GRIGNAN LES ADHEMAR** - *Domaine de Grangeneuve - "Les Dames Blanches du Sud"*
Accords : à l'apéritif pour son équilibre et son fruité. A table avec des plats à base de crustacés, coquillages cuits, de poissons grillés, en ceviche, en tartare ou avec des viandes blanches peu relevées et les fromages frais 32 €
- 2023 - SAINT JOSEPH** - *Domaine de Courbis*
Accords : idéale pour accompagner des poissons, viandes blanches, crabe à la mayonnaise ou légumes vapeur 46 €
- 2023 - SAINT JOSEPH** - *Domaine de Gripa*
Accords : S'appréciera avec un aioli, une volaille farcie aux châtaignes, un risotto à la truffe blanche, une andouillette au vin blanc 49 €
- 2023 - JOY** - *Domaine de Gascogne - vin moelleux*
Accords : Soupes et velouté, légumes et gaspacho, Crudités, huitres, coquillages, fromage affiné à pâtes dure et Fromage de chèvre 25 €
- 2020 - MAS DE DAUMAS GASSAC** - *Haute Vallée Du Gassac*
Accords : À savourer sur des poissons grillés ou en sauce, des coquillages, du foie gras chaud ou froid, une cuisine exotique, à l'apéritif accompagné de petits fromages de chèvre secs 75 €
- 2021 - CHABLIS** - *Billaud*
Accords : poisson grillé ou des gougères au Comté à l'apéritif 45 €
- 2022 - RULLY** - *Domaine Faiveley - " Les villeranges "*
Accords : saumon, légumes, fromages fondus, volaille 46 €
- 2019 - MEURSAULT** - *Domaine Faiveley*
Accords : Viandes assaisonnées, poissons gras, crustacés, fromages doux et à pâte molle 84 €
- 2019 - INVENTA - Marrenon** - *"Les Vallons"*
Accords : crustacé, poissons en sauce, charcuterie, fromages 44€

N O S V I N S R O U G E S

Traditionnels

2023 - CÔTE ROTIE - "Eminence"

Accords : notes fruitées, florales, épicées et torréfiées, Viandes rouges grillées et rôties, Viandes en sauce brune, Gibiers et abats, Fromages

71 €

2022 - CORNAS - Domaine Courbis

Accords : Plats mijotés, viande rouge, Charcuterie, Fromage doux à pâte molle

52 €

2023 - SAINT JOSEPH - Domaine Courbis

Accords : Pour ce vin Charnu nous vous suggérons les accord suivants Vindes rouges grillée, Charcuterie, Fromage doux à pate molle

51 €

2022 - AOC GRIGNAN LES ADHEMAR - Domaine de Grangeneuve, "La Truffière"

Accords : aiguillettes de canard au vinaigre balsamique et risotto safrané. Araignée de bœuf braisée au poivre de Sichuan et gratin dauphinois, épaule d'agneau.

39 €

2023 - SAINT JOSEPH - Domaine de Gripa

Accords : À apprécier avec un rôti de bœuf ou de veau, des fromages à pâte fleurie

49 €

2022 - SAINT JOSEPH - Domaine de Gripa "Le Berceau"

Accords : Accompagnera très bien un filet de bœuf à la truffe noire...

77 €

2022 - GIGONDAS - Domaine de Montvac "Adage"

Accords : Nous le recommandons pour toutes les viandes en sauce, le gibier, le fromage Epaule d'agneau confite,et pomme purée

41 €

2021 - CORNAS - Domaine de Courbis "Sabarotte"

Accords : canard, rogneau de veau,

84 €

2022 - SAINT JOSEPH - Domaine de Courbis "Les Royes"

Accords : ravioles, cèpes, foie gras, agneau

52 €

2021 - CÔTE-RÔTIE - Rémi Niero

Accords : Foie gras, Viande rouge, Viande blanche, Gibier, Champignon, Fromage

129€

2021 - GEVREY CHAMBERTIN - Domaine Faiveley

Accords : Boeuf bourguignon, Poule faisane farcie aux champignons ou plateau de fromages affinés

76 €

2022 - MERCUREY - Château de Chamirey

Accords : Viande rouge grillée ou crue, volaille en sauce blanche ou grillée et charcuterie

55 €

2020 - SAINT-ESTEPHE - 2nd PEZ

Accords : Racé, Expressif, Boisé, Viande rouge, Viande en sauce, Gibier

66 €

2018 - HAUTE VALLEE DU GASSAC - Mas de Daumas Gassac

Accords : Il sera idéal pour accompagner un gratin de courgettes, un tagine de mouton ou encore une pintade rôtie

71 €

- 2020 - LA TEMPERADOU BIO** - *Domaine Château de Ponzac* 38 €
Accords : oeufs pochés aux cépes, lapin en sauce noire, viande grillée, canard, desserts chocolat.
- 2022 - CROZES HERMITAGE BIO** - *Domaine Des Entrefaux* 39 €
Accords : un vin rouge frais, élégant, charnu et fruit, Ce vin se marie bien avec la viande rouge, les gibiers à plumes et l'agneau.
- 2022 - IGP ARDECHE BIO** - *Chateau De La Selve - "Berty"* 39 €
Accords : plats en finesse (agneau), gibier (bécasse, chevreuil, lièvre)
- 2018 - IGP ARDECHE BIO** - *Chateau De La Selve - "Florence"* 63 €
Accords : plats en finesse (autruche, agneau), gibier (bécasse, chevreuil, lièvre)
- 2021 - SAINT JOSEPH BIO** - *Domaine Ferraton Père & Fils - "Bonneveau"* 62 €
Accords : ci-dessous
- 2021 - CORNAS BIO** - *Domaine Ferraton Père & Fils - "Les Eygats"* 69 €
Accords : ci-dessous
- 2019 - ERMITAGE BIO** - *Domaine Ferraton Père & Fils - "Les Dionnières"* 99 €
Accords : ci-dessous

FERRATON *f* PÈRE & FILS

RHONE



Le Domaine :

Ancrée au pied de l'Hermitage depuis 70 ans, le domaine Ferraton continue de s'imposer comme un acteur incontournable en vallée du Rhône. Des coteaux de l'Hermitage à ceux de Cornas, en passant par le berceau de l'appellation St Joseph et les terrasses de Crozes Hermitage, Ferraton s'est mué, au fil des millésimes en spécialiste des appellations du Rhône septentrional. C'est au travers d'une approche parcelles portée depuis 20 ans par l'exigence de la biodynamie que ces grands vins mettent en lumière toute la diversité des expressions de la Syrah dans ses terres d'origine. Ils sont complétés par une production dont l'ambition est d'offrir aux amateurs les grands classiques de la vallée du Rhône dans leur expression la plus typique.

Reconnaissance :

Guide RVF 2023 : *
 Cornas les Eygats 2020 : **91 points**
 Ermitage les Dionnières 2019 : **91 points**

Accords mets & vins :

St Joseph Blanc La Source
 Salade de tomates d'antan, basilic, pignons de pins, crème balsamique
 Dos de Lieu noir accompagné de son riz safrané
 Risotto aux cépes
 Ballotine de volaille accompagné de sa fondue de poireaux
 Assiette de fromages locaux

St Joseph Rouge Bonneveau
 Salade de bœuf Thai assaisonnée
 Jarret braisé et ses légumes d'automne
 Butternut farci chorizo manchego
 Demi-sphère chocolaté avec ses éclats de pistache torréfié

Cornas les Eygats
 Terrine de cerfs
 Rognon bardé de lard accompagné de sa poêlée de cépes
 Perdreaux, jus corsé et légumes croquants
 Bourguignon de sanglier

Hermitage Dionnières
 Velouté de cépes
 Tournedos Rossini, châtaignes, carottes
 Côte de bœuf mûre
 Macaron truffé, chocolat noir Valrhona



2020 - COLLIOURE - <i>Domaine de la Rectorie "Montagne"</i> <i>Accords : Agneau, viandes rouges, gibiers</i>	46 €
2019 - CHATEAUNEUF DU PAPE BIO - <i>Domaine Grand Veneur "Le Miocène"</i> <i>Accords : Généreux et puissant, Légumes, volailles, viandes, grillades, plats épicés, gibiers, agneau, fromages à pâte dure, fromages à pâte molle</i>	63 €
2022 - VACQUEYRAS BIO - <i>Domaine de Montvac "Arabesque"</i> <i>Accords : Viande rouge, Gibier, Barbecue, Fromage, Fruits très expressifs, sur la mûre et des notes de poivre</i>	31 €
2022 - CROZES HERMITAGE BIO - <i>Yann Chave</i> <i>Accords : Charcuterie, Viande rouge, Viande blanche, Volaille, Gibier, Champignon, Barbecue, Dessert chocolaté</i>	46 €
2022 - CROZES HERMITAGE BIO - <i>"Les Pends"</i> <i>Accords : Magrets de canard en croûte de sel, Noisettes de chevreuil, sauce aux airelles, Crumble d agneau à la ratatouille confite</i>	44 €
2014 - CHATEAUNEUF DU PAPE BIO - <i>Domaine Grand Veneur, "Vieilles vignes"</i> <i>Accords : Viande rouge, Volaille, Champignon, Fromage, porc rôtie, Veau à la crème, Poulet au curry</i>	119€
2017 - AOC LUBERON BIO - <i>Domaine Marrenon, "Gardarem"</i> <i>Accords : toutes les viandes rouges de caractère se marieront parfaitement avec cette cuvée, mais également les fromages</i>	74 €
2020 - GIGONDAS BIO - <i>Domaine Moulin de Gardette - "Cuvée tradition"</i> <i>Accords : ci-dessous</i>	54 €



MOULIN DE LA GARDETTE

RHONE



Le Domaine :

LE MOULIN DE LA GARDETTE, est un domaine familial de 10 Ha exclusivement consacré aux vins de GIGONDAS. Le vignoble est principalement composé de vieux Grenache puis Syrah, Cinsault et Mourvèdre situés sur les coteaux des Dentelles de Montmirail.

Nous n'utilisons plus aucun désherbant, ni pesticide depuis 1999 et avons obtenu la certification Agriculture Biologique par ECOCERT en 2012

Issus d'une sélection de vieilles vignes vendangées à la main, les vins sont vinifiés par le propriétaire, Jean-Baptiste MEUNIER, selon des méthodes traditionnelles sans levures ajoutées, développant ainsi concentration, finesse et élégance.



Accords mets & vins :

La cuvée Gigondas Tradition :
Carré d'Agneau au miel et romarin
Perdreau aux Girolles
Magret de canard à la truffe
Colombo de porc
Moelleux au Chocolat noir

Reconnaissance :

Guide RVF 2023 : *
Gigondas Tradition 2019 **91 points**

www.moulindelegardette.com

