



La Cala

The place to beach

Nos Vins Blancs

Maia- Chateau des Hospices- AOP Côte du Roussillon

24€

Grenache Blanc. le nez est dominé par des notes de fleurs blanches, la bouche est vive, structurée, avec du gras.

Enjoy- Domaine de Joy- IGP Côtes de Gascogne (vin moelleux)

22€

Gros manseng. Il offre des notes d'abricots mûrs, d'épices et de vanille, tout en maintenant un parfait équilibre entre sucre et acidité.

Vertigo - Domaine Mas Amiel - AOP Côtes du Roussillon

29€

Cavalcade – Chateau de Corneilla – AOP côtes de Roussillon

30€

Grenache Blanc et Macabeu et Rolle Un nez frais et expressif de fruits à chair blanche, suivi de notes grillées, vanillées se traduit en bouche par une attaque douce légèrement boisée, ce vin révèle de complexe arômes floraux.

Grande Cuvée- Domaine Lafage

32€

Robe limpide et dorée, le nez est délicat, offrant des notes citronnées, des arômes discrets de garrigue, de pamplemousse et de brioche toastée. La bouche est ample, d'une belle vivacité et d'une fraîcheur peu commune dans le Roussillon. Il a l'élégance, la profondeur et la complexité des grands vins blancs.

Nos Vins Blancs

Cosmicus Ampéli- Domaine Cuvons Lajoie- IGP Côtes

36 €

Catalanes

Grenache Gris, Rolle, Macabeu Des arômes de fruits frais se libèrent finement avec des parfums de pêches, agrumes et fleurs exotiques. En bouche, il se montre suave, rond équilibré avec une finale fraîche et minérale.

Inspiration Minérale - Clos Saint Sebastien

62 €

Assemblage de vieilles vignes complantées de Grenache Gris et Grenache Blanc.

Un nez complexe, subtil et iodé qui développe des effluves d'oseille et de camomille. La bouche est dotée d'une belle tension où se combinent avec beaucoup d'élégance des arômes de mirabelle, d'herbes aromatiques pour laisser place dans la longueur à une finale saline et iodée, travaillée sur la pureté.

Verre- Moelleux Enjoy

5€

Verre- Sardines Catalanes

5€

Verre- Vertigo- Mas Amiel

6€

Verre- Cosmicus Ampeli, Domaine Cuvons Lajoie

7€

Nos Vins Rosés

Sardines Catalanes Rosé - Domaine Lafage

22€

Grenache gris, grenache noir. Robe rose pâle, nez intense et fruité avec des notes florales.

Gaia- Chateau des Hospices-

24€

Mourvèdre, Grenache noir sa robe rose pâle présente un nez de petits fruits rouges acidulés. En bouche il est frais et raffiné, offrant un bel équilibre et une élégance aromatique

Gris gris - Domaine Jonquieres D'Oriola

25€

GGrenache, Syrah. Un vin rosé gris, vous aimerez son nez fruité, des notes de petits fruits rouge et d'agrumes et aussi épicé. La bouche est fraîche et croquante.

Anagaby- Domaine Cuvons Lajoie

26€

Miraflor- Domaine Lafage

28€

Cavalcade – Chateau de Corneilla – AOP côtes de Roussillon

30 €

Mourvèdre, Grenache noir sa robe rose pâle présente un nez de petits fruits rouges acidulés. En bouche il est frais et raffiné, offrant un bel équilibre et une élégance aromatique

Gallica- Domaine Lafage

32€

Nos Vins Rosés

Miraval - Domaine de Miraval - AOP Côtes de Provence

37€

Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah. Séduisante robe brillante et limpide, le nez dévoile son superbe bouquet aromatique mêlant fruit frais, groseille et rose, relevés d'un zeste de citron caviar. Raffinement en bouche avec une texture ample, riche et gourmande

Cap Bear- Les Clos de Paulilles- Colliure

44€

Grenache gris, grenache noir. Robe rose pâle, nez intense et fruité avec des notes florales.

Minuty Cuvéé Rose et Or- Chateau Minuty- AOP Côtes de Provence

55€

Grenache, Cinsault, Rolle. Bouche complexe avec beaucoup de fraîcheur et de finesse qui révèle des notes de pamplemousse rose et de pêche blanche. Cuvéé d'exception d'une élégante gourmandise qui vous séduit de d'apéritifs au dessert.

Verre- Sardines Rosé

5€

Verre- Miraflor

6€

Verre- Minuty Prestige

7€

Nos Vins Rouges

Artemis- Chateau des Hospices- AOP Côtes du Roussillon

24€

Une robe grenat vif au rouge profond. Un nez de fruits rouges mûrs, confiturés, autour d'une note de réglisse, avec une touche d'épices douces. Une attaque ronde et bien équilibrée, des tanins enrobés et encore jeunes ainsi que quelques notes de torréfaction en finale.

La Canaille - Jonquieres d'Oriola- AOP Côtes de Roussillon

26€

Un vin rouge du Roussillon au style résolument fruité, souple et accessible, pensé pour le plaisir immédiat

Nicolas- Domaine Lafage - IGP Côtes Catalanes

31€

Cette cuvée 100% Grenache est un concentré de fruits rouges avec une texture particulièrement soyeuse et douce qui vient tapisser le palais. Les tanins sont fermes mais élégants et la finale est persistante sur des notes plus cacaotées.

Cosmicus 1 - Domaine Cuvons Lajoie

36€

Le Double Passage - Domaine Lafage - IGP Côte Catalanes

41€

Grenache, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon. S'épanouit dans une finale longue, riche et légèrement vanillée. Bel équilibre, tanins veloutés.

Nos Vins Rouges

Syrah Daqui - Domaine Cuvons Lajoie - IGP Côtes

45€

Catalanes

100% Syrah. Sa belle robe rubis. Son nez complexe et élégant d'épices, de fruits rouges et de violette. Des tanins d'une finesse remarquable

Verre - La Canaille

5€

Vertigo - Domaine Mas Amiel

6€

Verre - Double Passage

7€