



CARTE DES VINS

Le Refuge de la Banne propose une gamme de vins avec des références originales de vins issus des montagnes ou volcans du monde entier.

 Sélection vins de montagne

VINS ROUGE

La cerise sur le gâteau, IGP Puy de Dôme, **22 €**

Pinot Noir auvergnat, le grand cépage bourguignon se mêle aux sols volcaniques et donne dans les épices, la petite note poivrée locale. Goût de cerise, vin gourmand. Idéal en apéritif ou pour accompagner de la charcuterie.

Gamay Noir d'Ecussol, Beaujolais, **22 €**

Issu de vieilles vignes de Gamay, sur sols granitiques et schisteux, ce vin est parfumé et intense avec des arômes de griotte, une pointe de minéralité en bouche.
Accompagnement : apéritif, omelette, charcuterie.

La Galinière, Merlot, IGP Coteaux de Peyriac, **22 €**

Sur les contreforts de la Montagne Noire, près de Carcassonne, ce Merlot à la robe épicée et puissante offre des saveurs de cassis et de mûre. Rond et fruitée en bouche.
Accompagnement : repas, viande

La Colline, Bourgueil, **22 €**

Sur sols de tuffeaux, légers, composé à 100 % Cabernet Franc, ce vin sera un compromis entre vins légers et frais et vins plus solides, arômes de fruits noirs et de cassis.
Accompagnement : viandes rouges, fromages (Bleu, Salers).

Lolo de L'Anhel, Corbières, **22 €**

Né dans les cailloux de la Montagne d'Alaric, ce vin tire sur le poivre blanc, les épices douces et le zan.
Accompagnement : viande, truffade, fondue

Cotes du Rhône Vieilles Vignes, *Domaine de l'Espigouette*, **22 €**

Le Grenache au pied des dentelles de Montmirail donne un vin solaire et riche en arômes : mûre, réglisse.
Accompagnement : viande ou dessert à la myrtille.

Moli Di Molise, Italie, 24 €

Au coeur de l'Italie, le Montepulciano et Aglianico apportent couleur, rondeur et note fruitée à ce vin souple et gourmand. Accompagnement : viande et burger.

VDF Tire Bouchon rouge, Domaine d'Ouréa, 22 €

Cépages anciens du sud travaillés sur le fruit et la légèreté, fraise, framboise, des épices au nez et un côté fondant en bouche, des tannins très souples et une jolie rondeur. Accompagne omelette, fromages, salade.

Le petit Enclos des Roses, Gaillac, Domaine d'Escausses, 22 €

Les cépages Syrah, Braucol et Duras apportent des touches de fruits rouge, de vanille et des épices poivrées à ce vin rond et puissant. Il sera le parfait accord avec une viande rouge ou un fromage.

Château Thivin, AOC Brouilly, Domaine Dumas, 32 €

Le gamay noir puise dans les sols sableux d'origine granitique des notes de fruits noirs, cerise kirschée. Accompagnement : volaille, fromage.

Bourgogne, David Duband, 37 €

Vin issu de la Côte de Nuits, plein de jus, de vivacité et de fruit et une belle longueur en bouche. Idéal en apéritif et viande.

Vacqueyras 2020, Domaine d'Ouréa, 31 €

Les Cailloutis au pied des Dentelles de Montmirail offrent des vins gourmands, riches en fruit, très ronds en bouche et au velouté soyeux. Accompagnement : chacuterie et viande.

La Belle Romaine, AOC Vin de Savoie, Mondeuse, Château de Mérande, 2021, 38 € ▲▲

Cépage savoyard ancien, rustique et résistant aux tannins affirmé et aux notes de violettes et de poivre. Accompagnement : pièce de viande rouge.

Don David El Esteco Malbec, Argentine, 2021, 33 € ▲▲

Vin perché à 2 200 m d'altitude aux tannins hyper fondus et d'une intensité aromatique unique, note de fruits noirs, prune, quetsche, cassis et myrtille.

Lagrein Rivus, 2020, 39 € ▲▲

Issu d'un vignoble du Sud des Dolomites, résistant et un peu rustique, il offre des saveurs de violette, épices douces, poivre, et d'arômes boisés. Son style coloré et tannique plaira aux amateurs de Syrah, Cahors.

Etna Rosso Alta Morra, 2019, 42 € ▲▲

Vins de l'Etna très délicats avec un rouge diaphane et floral qui plaira aux amateurs de Bourgogne et de vins élégants et frais.

Rainoldi Sassella, Valtelina Superiore, 2019, 38 € ▲▲

Le plus grand cépage italien, au pied du Piz Bernina, un vin élégant, racé, aux tannins fermes mais rafraîchissants, arômes de fleurs séchées, de rose, de petits fruits rouges acidulés. Les amateurs de Bourgogne trouveront une alternative avec ce Nebbiolo d'altitude.



VINS BLANCS

Sauvignon Gris, IGP Val de Loire, *Domaine de l'Epinay*, **23 €**

Léger, citronné, agrumes, acidulé et frais.

Accompagnement : fromage de chèvre frais et salades mixtes.

Les Bons Vivants, IGP Côtes du Tarn, **22 €**

Gros manseng, moelleux, des notes de fruits exotiques, un peu de miel, des fleurs, un vin équilibré avec une jolie acidité. Pour un apéritif en douceur, accompagne le fromage (Bleu, Saint Nectaire).

Chardonnay, IGP Pays D'Oc, **20 €**

Un Chardonnay classique du Sud, rond et assez gras, des arômes de beurre frais, d'ananas.

Accompagnement : Truffade, tapas de fromage.

Viognier, IGP Pays d'Oc, **25 €**

Ce vin est typé de son origine, notes florales et très rond en bouche. Assez gras et peu acidulé.

Baudouin Millet, Chablis, 2021, **36 €**

Vin salin, fruité et citronné, parfaits pour se mettre en bouche et se rafraîchir, un vin désaltérant.

Mon Altesse, Château de Mérande, 2021, **35 €** ▲▲

La Savoie sous son meilleur jour, aux portes de la Maurienne, au pied de la Savoyarde, né sur les moraines glaciaires et le calcaire ce vin sec et fruité rappelle le Riesling et le Pinot Gris, des agrumes, du chèvrefeuille, une bouche ciselée et tendue. Idéal pour un apéritif avec du fromage.

Tabali, Viognier, Chili, 2021, **25 €** ▲▲

Vignobles d'altitude perchés 1 600m et à proximité du Pacifique. Vin élégant, léger et frais. Des notes exotiques, abricot, pêche, jasmin. Plus léger, aromatique et acidulé que les Viognier français. Parfait pour un apéritif.

Peloro Bianco, Le Casematte, 2021, **34 €** ▲▲

Entre Messine et l'Etna, cuvé unique de 2 cépages Grillo et Carricante, l'un apportant de la matière de de la puissance, l'autre l'acidité et des notes citronnées. Vin riche et iodé.

VINS ROSÉS

Gris de Gris, IGP Camargue, **20 €**

Pays des sables et des rosés pales et légers. Le style facile et très fruits rouges acidulés, en font un compagnon des terrasses.

Chantebelle, AOC Cabernet d'Anjou, Val de Loire, **20 €**

Issu du cépage cabernet Franc principalement, il possède un peu de sucre résiduel. Sa douceur conviendra à celles et ceux qui recherchent un vin légèrement doux aux arômes de cassis et de fruits rouges.

Jalade, IGP Pays d'Oc, *Domaine de la Clapière*, **20 €**

Ce vin exprime la gourmandise et la fraîcheur des rosés du Languedoc.

Accompagnement : charcuterie