

**VERANO  
SUMMER**

**EL TALLER  
de TAPAS**

**2026**

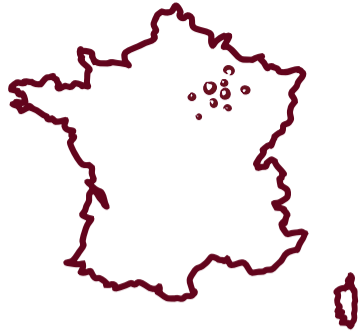


**BAR À TAPAS - SAINTE MAXIME**



**CAHIER DES VINS**





# LES CHAMPAGNES

## FRANCE



### CRISTIAN SENEZ "Carte Blanche" Brut

Délicat mais avec une belle vivacité, il offre des arômes citronnés et des notes florales, le tout sublimé par une bulle élégante

**Accords mets & vin : Fruits de mer, poissons & volailles**



100% PINOT NOIR

Verre 75cl

10€ 80€



### CRISTIAN SENEZ "La Cuvée des Filles" Blanc de blanc

Fraîcheur et gras en bouche, des arômes de citron vert et fruits exotiques, ainsi que des notes briochées et une bulle fine

**Accords mets & vin : Fruits de mer, poissons & desserts fruités**



100% CHARDONNAY

75cl

100€



### DOM PÉRIGNON Brut

Fraîcheur et texture en bouche exceptionnelle, une bulle fine, des arômes de fruits à chair blanche ainsi que des notes florales

**Accords mets & vin : Fruits de mer, fromages & viandes blanches**



50% PINOT NOIR  
50% CHARDONNAY

75cl

280€





## LES BULLES ESPAGNE



### **BOHIGAS** Cava Brut Reserva

Vif mais équilibré grâce à son effervescence qui lui confère une belle texture, déployant des arômes gourmands de pommes et cannelle

**Accords mets & vin : Poissons, viandes blanches & desserts**



55% XARELLO  
30% MACABEO  
15% PARELLADA

75cl

50€



### **JUVE & CAMPS** "Reserva de la Familia" Cava Gran Reserva Brut Nature

Belle fraîcheur et gras en bouche, arômes de pommes et fruits secs, notes herbacées et belle longueur en bouche

**Accords mets & vin : Fromages, poissons & viandes blanches**



50% XARELLO  
35% MACABEO  
15% PARELLADA

75cl

75€



## LES BULLES ITALIE



### **FONTE** Prosecco

Grande vivacité dès l'entrée de bouche, des arômes de poire et de citron, ainsi que des notes florales légères

**Accords mets & vin : Fruits de mer, charcuteries & fromages**

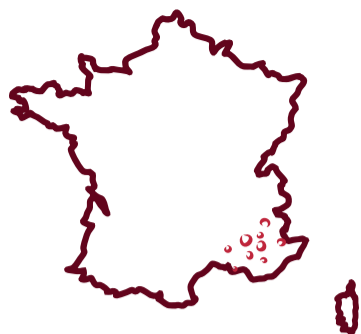


100% GLERA

75cl

40€





# LES VINS ROSÉS

## PROVENCE



### CHÂTEAU SAINT-MAUR "Maur&More" AOP Côtes de Provence

Vif et léger, il ouvre le palais grâce à une belle acidité et des arômes de pêche, ainsi que des notes de petites baies

**Accords mets & vin : Charcuteries, viandes blanches & desserts fruités**



48% CINSAULT 8% ROLLE  
40% GRENACHE 4% CARIGNAN

Verre 75cl

6€ 32€



### CHÂTEAU SAINT-MAUR "Saint-M" AOP Côtes de Provence Cru Classé

Une entrée de bouche tout en fraîcheur, une texture grasse sublimée par une belle longueur et des arômes d'agrumes

**Accords mets & vin : Volailles, poissons & légumes**



35% CINSAULT 15% SYRAH 10% MOURVÈDRE  
30% GRENACHE 10% CABERNET SAUVIGNON

75cl

36€



### MINUTY "Prestige" AOP Côtes de Provence

Frais et facile à boire, sa minéralité équilibre sa bouche assez aromatique portant sur l'abricot, les agrumes et les notes florales

**Accords mets & vin : Fruits de mer, plats en sauce tomate & fromages**



70% GRENACHE 10% ROLLE  
15% SYRAH 5% CINSAULT

Verre 50cl 75cl

8€ 32€ 44€



### CHÂTEAU SAINT-MAUR "L'Excellence" AOP Côtes de Provence Cru Classé

Gourmand sur des arômes de framboise mais avec beaucoup de fraîcheur, un final sur une légère amertume qui équilibre le tout

**Accords mets & vin : Poissons, viandes blanches & fromages**

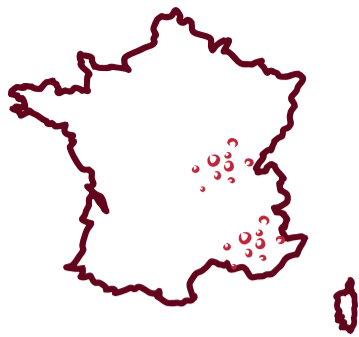


30% GRENACHE 5% ROLLE 2% MOURVÈDRE  
30% SYRAH 2% CABERNET SAUVIGNON  
30% CINSAULT 1% TIBOUREN

75cl

51€





# LES VINS BLANC FRANCE



**CHÂTEAU SAINT-MAUR "Maur&More"** AOP Côtes de Provence  
Vif en entrée de bouche, il offre une légère minéralité en milieu de bouche et des arômes de fruits à chaires blanches

**Accords mets & vin : Viandes blanches, charcuteries & fromages**



100% ROLLE

Verre 75cl

6€ 32€



**CHÂTEAU SAINT-MAUR "Saint-M"** AOP Côtes de Provence Cru Classé  
Fraîcheur et élégance, des arômes de fruits exotiques et agrumes, notes de garrigues, minéralité et belle longueur en bouche

**Accords mets & vin : Volailles, poissons & fruits de mer**



100% ROLLE

75cl

36€



**MINUTY "Prestige"** AOP Côtes de Provence  
Grande fraîcheur dès l'entrée de bouche et intense sur des arômes fruits exotiques, des notes citronnées et de fleurs blanches

**Accords mets & vin : Fruits de mer, poissons & charcuteries**



100% ROLLE

50cl 75cl

32€ 44€



**CHÂTEAU SAINT-MAUR "L'Excellence"** AOP Côtes de Provence Cru Classé  
Frais et structuré, dévoile des arômes de poire et d'agrumes, notes de miel et de vanille avec une pointe iodée en finale

**Accords mets & vin : Fruits de mer, poissons & viandes blanches**



100% ROLLE

75cl

51€



**DOMAINE DES TERRES DORÉES "Vinification Bourguignonne"** AOP Beaujolais  
Bel équilibre entre fraîcheur délicate et gras en bouche, arômes de citrons et notes de vanille

**Accords mets & vin : Volailles, poissons & fromages**



100% CHARDONNAY

38€





# LES VINS ROUGES FRANCE



**CHÂTEAU SAINT-MAUR "Maur&More"** AOP Côtes de Provence  
Un rouge léger et équilibré aux tannins fins et une belle vivacité,  
des arômes de cerises et de figues

Verre 75cl

6€ 32€

**Accords mets & vin : Charcuteries, viandes rouges & plats en sauce tomate**



50% SYRAH  
50% CINSAULT



**CHÂTEAU SAINT-MAUR "Saint-M"** AOP Côtes de Provence Cru Classé  
Frais et aromatique avec des tannins légers, il offre une belle longueur sur  
les fruits rouges ainsi que des notes légères de poivre

75cl

36€

**Accords mets & vin : Viandes rouges, poissons & volailles**



65% SYRAH  
25% GRENACHE  
10% CINSAULT



**MINUTY "Prestige"** AOP Côtes de Provence  
Belle fraîcheur, longueur et amplitude en bouche dévoilant des arômes  
de fruits rouge et des notes fines d'épices douces

50cl 75cl

32€ 44€

**Accords mets & vin : Fruits de mer, poissons & charcuteries**



70% SYRAH 5% GRENACHE  
20% MOURVÉDRE 5% CINSAULT



**CHÂTEAU SAINT-MAUR "L'Excellence"** AOP Côtes de Provence Cru Classé  
Puissant et structuré, belle longueur et texture ample, des arômes de fruits  
rouges mûrs et de cacao, notes boisées et mentholées

75cl

51€

**Accords mets & vin : Viandes rouges, plats en sauce & champignons**



72% SYRAH  
26% GRENACHE  
2% CINSAULT



**DOMAINE DES TERRES DORÉES "Morgon"** AOP Morgon  
Rouge plaisir sur la fraîcheur, le fruit rouge bien mûr presque confituré  
et aux tannins discrets

38€

**Accords mets & vin : Viandes rouges, viandes blanches & volailles**



100% GAMAY





# LES VINS BLANCS ESPAGNE



## **BODEGAS MENADE "Verdejo"** VT Castilla y León

75cl

Rond en bouche, il offre une fraîcheur équilibrée par des arômes gourmands de zeste de citron, notes végétales et florales

42€

**Accords mets & vin : Poissons, fruits de mer & viandes grillées**



100% VERDEJO



## **PORTAL DEL PRIORAT "Trossos sants"** DO Montsant

75cl

Gourmand mais équilibré grâce à sa texture, sa minéralité et sa vivacité, il dévoile des arômes d'agrumes, d'épices et des notes de pierre à fusil

61€

**Accords mets & vin : Charcuteries, fromages & poissons**



100% GRENACHE BLANC



## **LADEIRAS DO XIL "Gaba do Xil O Barreiro"** DO Valdeorras

75cl

Fraîcheur en entrée de bouche, rond, arômes d'ananas et de fleurs blanches, finale sur des notes d'agrumes avec une légère amertume

48€

**Accords mets & vin : Fruits de mer, plats en sauce tomate & fromages**



100% GODELLO



## **BARBADILLO "Sábalo"** VT de Cádiz

Verre 75cl

Ample avec une belle texture, des arômes de pommes mûres et de pêche, et un final sur des notes iodées relevant le tout

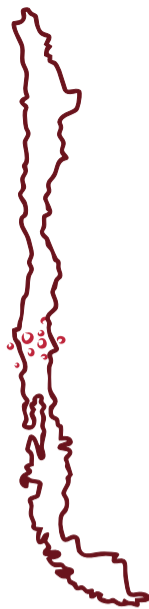
8€ 42€

**Accords mets & vin : Poissons, légumes & fromages**



100% PALOMINO FINO





# LES VINS BLANCS

## CHILI



### HARAS DE PIRQUE "Albaclara" DO Valle de Leyda

75cl

Vif et léger, il offre une belle minéralité ainsi que des arômes d'agrumes et de fruits exotiques sublimé par des notes d'aloë vera

44€

**Accords mets & vin : Fruits de mer, légumes & fromages**



100% SAUVIGNON BLANC



### HARAS DE PIRQUE "Chardonnay" DO Valle de Casablanca

75cl

Frais et minéral, belle texture grasse en bouche, des arômes de fruits à chaires blanches, de citron et des notes de fleurs d'oranger

42€

**Accords mets & vin : Poissons, viandes blanches & fromages**



100% CHARDONNAY



### ERRÁZURIZ "Aconcagua Costa" DO Valle del Aconcagua

75cl

Une vivacité contrôlée et de la rondeur, des arômes de pamplemousse et de zeste de citron, des notes herbacées, légère minéralité

38€

**Accords mets & vin : Fruits de mer, poissons & viandes grillées**



100% SAUVIGNON BLANC



### DE MARTINO "Legado" DO Valle del Limarí

75cl

Une belle tension dès l'entrée de bouche, de l'équilibre entre sa texture grasse, ses arômes gourmands de citrons verts et sa touche vanillée

46€

**Accords mets & vin : Fruits de mer, poissons & plats crémeux**



100% CHARDONNAY





## LES VINS BLANCS ARGENTINE



### **BODEGA CATENA ZAPATA "Alamos" DO Valle de Uco**

Vivacité intense, très expressif sur des arômes de fruits exotiques, de citron ainsi qu'une pointe végétale sur sa finale assez longue

**Accords mets & vin : Fruits de mer, viandes blanches & poissons**



100% TORRONTÉS

Verre 75cl

6€ 36€



## LES VINS BLANCS URUGUAY



### **PISANO FAMILY VINEYARDS "RPF Chardonnay" Progreso IG**

Fraicheur bien équilibré par sa présence aromatique et sa texture en bouche, dévoilant des arômes d'agrumes et des notes boisées

**Accords mets & vin : Poissons, fruits de mer & fromages**

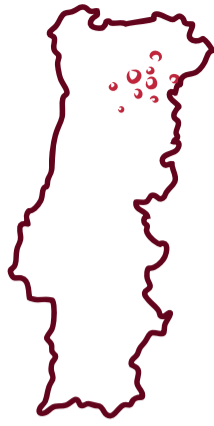


100% CHARDONNAY

75cl

40€





## LES VINS BLANCS PORTUGAL



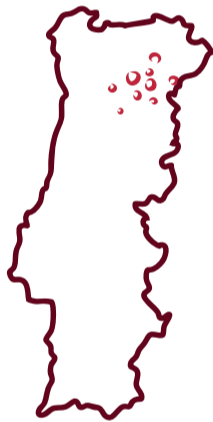
**QUINTA DO PESSEGUIRO "Reserva Branco"** Douro DOC  
Belle fraîcheur, minéralité et longueur en bouche sur des arômes  
de poire et de fruits à noyaux avec des notes de fleurs d'oranger  
**Accords mets & vin : Charcuteries, fruits de mer & poissons**

75cl

42€



85% RABIGATO  
15% FOLGASÃO



## LES VINS ROUGES PORTUGAL



**QUINTA DO PESSEGUIRO "Reserva Tinto"** Douro DOC  
Puissante attaque en bouche mais finale tout en fraîcheur, tanins souples,  
des arômes de fruits rouges, notes de réglisse et de thé noir

75cl

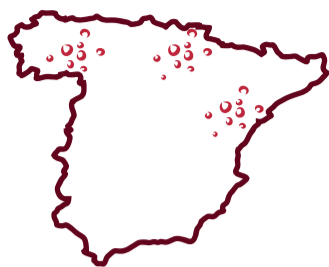
44€

**Accords mets & vin : Viandes rouges, viandes blanches  
& plats en sauce tomate**



65% TOURIGA NACIONAL  
25% TOURIGA FRANCA  
10% TINTA DA BARCA





# LES VINS ROUGES ESPAGNE



**LADEIRAS DO XIL "Gaba do Xil Mencia"** DO Valdeorras  
Belle fraîcheur, des tannins soyeux bien intégrés, arômes de fruits rouges mûres, notes d'épices douces et de réglisse

Verre 75cl

8€ 42€

**Accords mets & vin : Viandes rouges, charcuteries & desserts chocolatés**



100% MENCÍA



**BODEGA LANZAGA "LZ"** DOCa Rioja  
Intense mais équilibré par sa fraîcheur, notes de fruits noirs presque confiturés et de cacao, tannins puissants mais soyeux, long en bouche

75cl

42€

**Accords mets & vin : Viandes rouges, viandes blanches & plats épicés**



80% TEMPRANILLO  
10% GRENACHE  
10% GRACIANO



**SARA Y RENE BARBIER "Sindicat la Figuera"** DO Montsant  
Léger et frais, fruité sur les notes de cerise et de fraises, aux tannins délicats et souples, il offre une pointe de minéralité en fin de bouche

75cl

42€

**Accords mets & vin : Fruits de mer, poissons & charcuteries**



100% GRENACHE



**ARTADI "Viñas de Gaín"** DOCa Rioja  
Vif, long en bouche et facile à boire grâce à ses tannins fins, ses arômes de fruits noirs croquants et ses notes de réglisse et chocolat

75cl

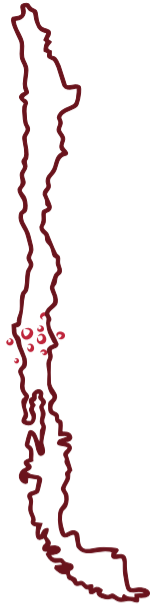
65€

**Accords mets & vin : Viandes rouges, viandes blanches & charcuteries**



100% TEMPRANILLO





# LES VINS ROUGES

## CHILI



### DE MARTINO "Legado" DO Valle del Maipo

Fraîcheur tout au long de la bouche, des tannins fins, des arômes de fruits noirs confiturés ainsi que des notes de chocolat noir et de vanille

75cl

44€

**Accords mets & vin : Viandes blanches, plats crémeux & viandes rouges**



100% CARMÈNÈRE



### ERRÁZURIZ "Aconcagua Costa" DO Valle del Aconcagua

Belle tension, tannins délicats et bien intégrés, arômes de fruits rouges croquants, notes de café et belle longueur en bouche

75cl

42€

**Accords mets & vin : Volailles, viandes blanches & charcuteries**



100% PINOT NOIR





## LES VINS ROUGES ARGENTINE



### TERRAZAS DE LOS ANDES "Malbec" IG Mendoza

Vivacité intense, très expressif sur des arômes de fruits exotiques, de citron ainsi qu'une pointe végétale sur sa finale assez longue

**Accords mets & vin : Viandes grillées, charcuteries & desserts chocolatés**



100% MALBEC

75cl

42€



### BODEGA CATENA ZAPATA "Alamos" DO Valle de Uco

Intense mais équilibré par sa fraîcheur, notes de fruits noirs presque confiturés et de cacao, tannins puissants mais soyeux, long en bouche

**Accords mets & vin : Charcuteries, volailles & plats en sauce tomate**



100% CABERNET SAUVIGNON

Verre 75cl

6€ 36€



## LES VINS ROUGES URUGUAY



### PISANO FAMILY VINEYARDS "Cisplatino" Progreso IG

Puissant mais onctueux, des tannins équilibrés par une jolie vivacité, des arômes de cerises confites, de prunes et des notes de poivre

**Accords mets & vin : Viandes grillées, plats en sauce & volailles**



100% TANNAT

75cl

42€



# EL TALLER de TAPAS

BAR À TAPAS SAINTE-MAXIME

## ¡ ADIOS !

