

# NOS VINS

*Une lettre basée sur notre projet de vie.*

*Une lettre faite maison, avec du cœur.*

Vins bio et locaux.

Provenant de petites caves, avec leur propre label et créées avec beaucoup d'amour.

Soigneusement sélectionnées pour vous proposer des cépages autochtones, utilisant des procédés naturels et artisanaux.

Tous les vins viennent de Catalogne ou des racines de notre Chef.

**Profitez de l'expérience!**

## LES DÉGUSTATIONS DE VINS

### NOIRS

Fruité —●— Épicé  
Léger —●— Corsé  
Jeune —●— Fût de chêne

### ROSÉS

Fruité —●— Épicé  
Léger —●— Corsé  
Pâle —●— Intense

### BLANCS

Fruité —●— Sec  
Léger —●— Corsé  
Jeune —●— Fût de chêne  
Peu aromatique —●— Très aromatique

### VIN MOUSSEUX

Sec —●— Doux  
Fruité —●— Crémeux  
Élevage court —●— Élevage large



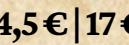
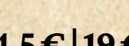
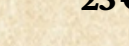
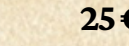
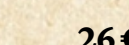
= Vin naturel, vin audacieux



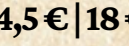
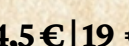
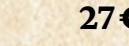
**CAN BUCH**

ECOTURISME

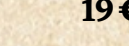
## NOIRS

|                                                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Cercivm 2021.</b> Mas Llunes. D.O Empordà<br>Agriculture régénérative. Garnacha, Carinyena et Syrah            |    |    |    |
| <b>Rhodes 2022.</b> Mas Llunes. D.O Empordà<br>Biologique. Carinyena, Garnacha et Cabernet Sauvignon              |  |  |  |
| <b>Quedar-se 2025.</b> Escampar la Boira, Can Buch.<br>Biologique. Grenache, Syrah et Picapoll noir               |  |  |  |
| <b>Raimonda 2019.</b> Torelló. D.O Penedés<br>Biologique. Cabernet Sauvignon et Merlot                            |  |  |  |
| <b>Estimberri 2021.</b> Senyoriu Rocasalva. Amer<br>Biologique de production limitée. Oeil de lièvre et Grenache  |  |  |  |
| <b>Super Bloom 2023.</b> Bellaterra Wines. Barcelona<br>Biologique. Garnacha noir, Picapoll blanche et noir       |  |  |  |
| <b>Trumpeter 2023.</b> Rutini Wines. Le vin du Chef : Mendoza.<br>Élevage en fût de chêne pendant 7 mois. Malbec. |  |  |  |
| <b>Camino 2020.</b> Terra Remota. D.O. Empordà<br>Biologique. Grenache, Sirah, cabernet et tempranillo.           |  |  |  |
| <b>Mas de Can Blau 2017.</b> Can Blau. D.O. Montsant<br>Agriculture régénérative. Mazuelo, Syrah et Garnacha      |  |  |  |

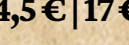
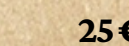
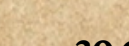
## BLANCS

|                                                                                                                            |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Blanc 2023.</b> Bàrbara Forés. D.O. Terra Alta<br>Écologique. 100 % Grenache blanche                                    |   |   |   |
| <b>Pura Vida 2023.</b> Cellers Underground. D.O. Costers del Segre<br>Vin bio. Chardonnay et Macabeu                       |  |  |  |
| <b>Arribar 2025.</b> Escampar la Boira, Can Buch.<br>Biologique. Grenache blanc et gris, Muscat et Picapoll noir           |  |  |  |
| <b>Bruixes de Puigdefrou 2022.</b> Senyoriu Rocasalva. Amer<br>Vin bio de production limitée. Macabeu, Xarelo et Parellada |  |  |  |
| <b>Puños Fuera 2022.</b> Orbita Venus. Conca de Barberà<br>Agriculture régénérative. Macabeu 100%                          |  |  |  |
| <b>Ginesta 2022.</b> Parés Balta. D.O. Penedés<br>Vin naturel, bio et vegan. Gewurztraminer                                |  |  |  |
| <b>Ekam 2022.</b> Castell d'Encús. D.O. Costers del Segre<br>Agriculture intégrée. Riesling et Albariño                    |  |  |  |
| <b>En Moviment "2" 2021.</b> Bàrbara Forés. D.O. Terra Alta<br>Vin orange biologique. Macabeu                              |  |  |  |

## ROSÉS

|                                                                                                      |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>L'Espontània 2025.</b> Herència Altés. D.O. Terra Alta<br>Biologique. Grenache noir               |  |  |  |
| <b>La Mascaronne 2023.</b> Côtes de Provence. D.O Francia<br>Biologique. Cinsault, Grenache et Syrah |  |  |  |

## VIN MOUSSEUX

|                                                                                                                        |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Forn Raventós 2021.</b> Raventós. D.O. Penedès<br>Brut Nature bio. Macabeu, Xarelo, Parellada et Chardonnay         |  |  |  |
| <b>Ancestral 2023.</b> Vinyes del tiet Pere. Marges del Gaià<br>Ancestral issu de l'agriculture régénérative. Cartoixà |  |  |  |
| <b>Blanca Cuisine 2016.</b> Parés Balta. D.O. Penedés<br>Cava Gran Reserva bio. Xarelo, Chardonnay et Pinot Noir.      |  |  |  |