



VINS & CHAMPAGNES



Notre carte des vins a été réalisée par le chef Daniel Ubeda et son ami Christian Bodin, gérant de la société HCNV, négociant en Vins et Champagne.

Il y a 10 ans déjà, Daniel Ubeda crée «Le Farniente Plage» aux Saintes-Maries de la Mer. Christian Bodin, quant à lui, lançait son activité de négociant en vins sur le pourtour montpelliérain. Leurs passions respectives les ont naturellement amené à se rencontrer. Aujourd'hui encore, ils continuent de travailler main dans la main.

Représentants des producteurs locaux et défenseurs de notre agriculture Occitane et Camarguaise, ils ont dessiné les accords mets et vins pour le Farniente Plage.

Epicuriens ou simples amateurs, vous retrouverez une belle sélection de vins, mêlant principalement les vigneron régionaux mais également les appellations phares de notre beau pays.

Bonne dégustation



Prosecco

DOMAINE VILLA DEGLI OLMI

DOC PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY

85 % Glera et 15 % Altri vitigni ammessi dal disciplinare

Le bouquet est délicat. En bouche, une saveur fruitée

et fraîche avec une acidité agréable 75 cl **49 €**

Champagnes

LOUIS ROEDERER, COLLECTION 243

AOP CHAMPAGNE À REIMS

Majorité Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier

La texture est envoûtante tant la matière charnue du Pinot noir de la Montagne ondule dans la bouche et se prolonge

par une immense fraîcheur saline et une pointe d'amertume.

Impression simultanée de force, de richesse et de puissance

de Pinots noirs à la maturité magistrale délicieusement

équilibrés par la fraîcheur calcaire et la densité

des Chardonnays qui dominent cet assemblage 75 cl **99 €**

LOUIS ROEDERER, ROSÉ MILLÉSIMÉ

AOP CHAMPAGNE A REIMS

62 % Pinot Noir et 38 % Chardonnay

L'effervescence douce et délicate est parfaitement fondue

dans une texture de velours. Finale salivante, presque salée,

avec une pointe de tanins et d'amers, cette incroyable

sécheresse calcaire qui donne une impression

de longueur infinie 75 cl **165 €**

LOUIS ROEDERER, BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ

AOP CHAMPAGNE A REIMS

100 % Chardonnay

Attaque ronde et fruitée laissant place rapidement

à cette fraîcheur minérale, crayeuse mais à la texture

poudrée et enrobée 75 cl **180 €**

LOUIS ROEDERER, CRISTAL

AOP CHAMPAGNE À REIMS

60 % Pinot Noir et 40 % Chardonnay

Bouche savoureuse, à la fois concentrée et crayeuse.

Notes florales, vanillées et de noisette grillée.

Elaboré uniquement lors des « grandes années »

lorsque la maturité des cépages est parfaite 75 cl **450 €**

Magnum 150 cl **1200 €**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Blancs Moelleux



DOMAINE MAS DE REY

IGP TERRE DE CAMARGUE À ARLES

100% Viognier

Enveloppé d'une couleur jaune bouton d'or, le nez intense et variétal, rappelle pêche blanche, abricots. La bouche, onctueuse et fruitée à souhait persiste longuement

sur les fruits perçus au nez.....le verre 7€ 75 cl 30 €

Vins Blancs



CUVÉE FARNIENTE BY 20 C.BODIN

IGP PAYS D'HÉRAULT

100 % Chardonnay

Une bouche vive et franche se terminant sur des arômes de poire mûre.....

75 cl 28 €

DOMAINE DES LAURIERS, PRESTIGE

AOP PICPOUL DE PINET À CASTELNAU DE GUERS

100 % Piquepoul

Nez jeune et agréable, une symphonie d'arômes alliant les fruits exotiques et la pêche.....

75 cl 30 €



CHÂTEAU DE LANCYRE, LA ROUVIÈRE

AOP LANGUEDOC À VALFLAUNÈS

Roussanne, Marsanne et Viognier

La bouche s'ouvre sur une attaque fraîche, suivent des arômes d'agrumes. La finale est marquée par des notes minérales, salines.....

75 cl 32 €



M. CHAPOUTIER, COMBE PILATE



IGP COLLINES RHODANNIENNES À TAIN L'HERMITAGE

100 % Viognier

L'attaque est fraîche, dominée par la typicité aromatique du Viognier. La finale est sapide, mettant en avant des notes agrestes et minérales.....

75 cl 36 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



CHÂTEAU DE CAZENEUVE BLANC

AOP LANGUEDOC À LAURET

Assemblage Roussanne, Grenache, Viognier, Vermentino, Muscat

Ce vin minéral est empreint d'une certaine puissance.

Le nez dévoile un côté boisé grillé. En bouche, ses arômes

de fruits lui confèrent une grande fraîcheur.....75 cl **38 €**

DOMAINE GUSTAVE LORENTZ

AOP ALSACE GEWURZTRAMINER À BERGHEIM

100 % Gewurztraminer

Ce Gewurztraminer est très élégant, charmeur, fruité

aux arômes d'épices et de fruits exotiques dégageant

une très grande personnalité.....75 cl **40 €**

DOMAINE MILLÉRIOUX

AOP SANCERRE À SANCERRE

100 % Sauvignon

Bouche ample, presque moelleuse, équilibrée par un léger perlant qui apporte de l'énergie à l'ensemble.

Finale en souplesse et épicée.....75 cl **40 €**



CHÂTEAU ROUBINE, LION ET DRAGON

AOP CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ À LORGUES

Sémillon et Rolle

Le nez est citronné, légèrement anisé et épicé. En bouche,

notes juteuses de poire et de citron confit finement acidulé.....75 cl **44 €**



DOMAINE ROC DES ANGES, LLUM

IGP CÔTES CATALANES À LATOUR DE FRANCE

Vieilles vignes de Grenache Gris et Maccabeu

Les premières effluves minérales sont teintées d'agrumes confits, s'ensuivent le fruit blanc et les notes d'infusion.

La bouche montre une attaque ample mais tonifiée

par une immense minéralité.....75 cl **48 €**



DOMAINE JEAN-MARC BROCARD, MONTMAINS

AOP CHABLIS PREMIER CRU À PREHY

100 % Chardonnay

La bouche est saline, ciselée, dense, citronnée

et rafraîchissante avec une belle longueur.....75 cl **55 €**



DOMAINE DE LA TAILLE AUX LOUPS, CLOS MICHET

AOP MONTLOUIS-SUR-LOIRE À MONTLOUIS-SUR-LOIRE

100 % Chenin

D'une grande complexité aromatique, le Clos Michet

allie la densité à la précision.....75 cl **59 €**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

DOMAINE FRANÇOIS VILLARD, LE GRAND VALLON

AOP CONDRIEU

100 % Viognier

Cépage aromatique par nature, emplit le palais de notes de coing, d'abricot, de pomme et de fleurs blanches.

Belle finale légèrement briochée.....75 cl **65 €**

LA SÉLECTION DU CHEF

DOMAINE OTT, CLOS MIREILLE

AOP CÔTES DE PROVENCE À LA LONDE DES MAURES

Sémillon et Rolle

Très expressif, le nez dévoile des parfums de fruits mûrs et de fruits exotiques couronnés par une touche florale de genêt.

En bouche, cette fraîcheur acidulée et cette vitalité s'épanouissent

sur des arômes de miel, avant d'offrir une finale croquante.....75 cl **70 €**

MAS DES ARMES, LE 360

IGP PAYS D'HÉRAULT À ANIANE

Vermentino, Roussanne, Sauvignon et Viognier

On retrouve les notes d'agrumes du Vermentino, soutenue par la pointe de fruits jaunes du Sauvignon et du Viognier. La Roussanne assure le volume et une

belle trame en bouche, soutenue par une belle acidité.....75 cl **80 €**

DOMAINE SEGUIN MANUEL, VIEILLES VIGNES

AOP MEURSAULT

100 % Chardonnay

Son attaque franche et pleine révèle un vin doté d'une belle constitution qui laisse éclater en bouche le fruit et des notes de noisette. L'arrière bouche très

longue se finit sur des notes beurrées.....75 cl **99 €**



DOMAINE M. CHAPOUTIER, CHANTE ALOUETTE



AOP HERMITAGE

100 % Marsanne

«Chante-Alouette» est une très belle représentation de l'Hermitage.

En bouche, l'attaque franche, sans agressivité, avec finale

d'amande est très élégante et très longue.....75 cl **99 €**



DOMAINE M. CHAPOUTIER, LE MÉAL 2015



AOP ERMITAGE

100 % Marsanne

En bouche, l'attaque ample, grasse et très fine exprime

une belle fraîcheur exotique, amandes grillées.....75 cl **460 €**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Vins Rosés



CUVÉE FARNIENTE BY 20 C.BODIN, «G» GRIS DE GRIS

IGP SABLE DE CAMARGUE À AIMARGUES

Grenache Gris, Grenache blanc et Carignan

Bouche volumineuse, élégante et rafraîchissante
portée sur le fruit.....

75 cl 30 €



MAÎTRES VIGNERONS DE LA PRESQU'ÎLE DE SAINT-TROPEZ, RETOUR DE PLAGE

IGP MEDITERRANÉE À GASSIN

Grenache, Cinsault et Rolle

Ce vin possède une belle fraîcheur en bouche
avec une finale agréable et acidulée.....

75 cl 32 €



DOMAINE HAUT LIROU, ROSÉ

AOP PIC SAINT-LOUP

À SAINT-JEAN DE CUCULLES

Syrah et Grenache

Une bouche tout en gourmandise et rafraîchissante.....

75 cl 34 €

DOMAINE LA NEGLY, ASTÉRIDES

IGP PAYS D'OC À FLEURY D'AUDE

Grenache Gris, Syrah et Merlot

Rosé à la robe pâle dont la palette aromatique est un parfait
réveil des sens. La bouche est à la fois fraîche et délicate.....

75 cl 36 €

LA SELECTION DU CHEF



DOMAINE OTT, CHÂTEAU ROMASSAN

AOP BANDOL À LE CASTELLET

Mourvèdre, Cinsault et Grenache

En bouche, l'attaque est vive, révélant des notes
de pamplemousse rose, de fruits charnus.

La finale est complexe et persistante.....

75 cl 70 €



CHÂTEAU ROUBINE, LION ET DRAGON

AOP CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ À LORGUES

Grenache, Rolle, Mourvèdre, Tibouren

Cette cuvée garde une belle fraîcheur en bouche et présente une
longueur très expressive.....

75 cl 49 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Vins Rouges



CUVÉE FARNIENTE BY 20 C.BODIN

AOP LANGUEDOC À LA MÉJANELLE

Assemblage Mourvèdre, Syrah, Grenache et Cinsault

La robe est soutenue. Le nez exhale de fruits rouges et de notes épicées. La bouche est à la fois soyeuse et gourmande.....

75 cl 32 €



CHATEAU L'ERMITE D'AUZAN, GAVROCHE

VIN DE FRANCE À GALLICIAN

80 % de Grenache et 20 % Syrah

Notes de framboise et pêche. À servir légèrement frais pour exalter le fruit. Tanins souples et enrobés.....

75 cl 30 €



DOMAINE HAUT-LIROU ROUGE

AOP PIC SAINT-LOUP À SAINT-JEAN DE CUCULLES

Syrah, Grenache et Mourvèdre

Vin au parfum de fruits rouges et épices douces.....

75 cl 36 €



CHÂTEAU HUREAU, TUFFE

AOP SAUMUR CHAMPIGNY À SAUMUR

100 % Cabernet-Franc

Un modèle d'équilibre et de plaisir. De la rondeur, du fruit, avec une finale rafraîchissante. Un vin gourmand, d'un abord très facile.....

75 cl 38 €



DOMAINE GOUR DE CHAULE, TRADITION

AOP GIGONDAS À GIGONDAS

Grenache, Syrah et Mourvèdre

La bouche offre volume et équilibre dans un style bien structuré mais qui soigne tout autant la rondeur du fruit. Long et complet.....

75 cl 49 €



FRANÇOIS VILLARD POIVRE ET SOL

AOP SAINT-JOSEPH À SAINT-MICHEL SUR RHÔNE

100 % Syrah

Une bouche caractéristique de l'appellation légèrement poivrée ainsi que de gourmandes notes fumées de fruits rouges et noirs.....

75 cl 46 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



MAS DES BROUSSES

AOP TERRASSES DU LARZAC À PUECHABON

Mourvèdre, Syrah et Grenache

En bouche des notes de fruits mûrs, des notes d'épices.

Les tanins sont soyeux et élégants 75 cl **42 €**



CHÂTEAU DE CAZENEUVE, LE ROC DES MATES

AOP PIC SAINT-LOUP À LAURET

Syrah, Mourvèdre et Grenache

Un vin pulpeux et séduisant, à la matière soyeuse et possédant une définition aromatique des plus classiques pour l'appellation

..... 75 cl **48 €**

DOMAINE DE LA RECTORIE, MONTAGNE

AOP COLLIOURE À COLLIOURE

Grenache noir 30 %, Carignan 30 %, Crounise 30 %, Mourvèdre 10 %

Rouge intense. En bouche concentré,

tanins présents en finesse 75 cl **55 €**

FRANÇOIS VILLARD LE GALLET BLANC

AOP CÔTE RÔTIE À AMPUIS

100 % Syrah

Une bouche fine et racée qui possède une matière distinguée, dense mais fluide. Les 65 % de raisin entier

apportent une belle tension 75 cl **72 €**



DOMAINE DE BEAURENARD



AOP CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Assemblage des 13 cépages de l'appellation, dominante Grenache.

On y retrouve un fruit croquant et juteux, une texture souple et racée, guidée par une recherche constante de fraîcheur

..... 75 cl **79 €**

CERTIFICATIONS



Certifié Agriculture Biologique



Certifié Vin Biodynamie



Certifié Haute Valeur Environnementale

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

LA SÉLECTION DU CHEF

DOMAINE SEGUIN-MANUEL, VIEILLES VIGNES

AOP GEVREY-CHAMBERTIN

100 % Pinot Noir

Doté d'un bel équilibre, il joue sur le registre de la puissance.

Ses tanins présents mais fondus lui donnent de la prestance... *75 cl 110 €*

CHATEAU LA NÉGLY, PORTE DU CIEL

AOP LA CLAPE À FLEURY D'AUDE

Syrah et Grenache

En bouche, ce vin riche, dense et suave, offre de délicieuses saveurs de mûre. Il est puissant, onctueux et révèle

une persistance extraordinaire... *75 cl 180 €*

CHATEAU LA NÉGLY, LE CLOS DES TRUFFIERS

AOP LANGUEDOC À SAINT PARGOIRE

Syrah et Grenache

Ce vin velouté, enveloppant et voluptueux, se répand en bouche et tapisse les coins les plus difficiles

à atteindre du palais... *75 cl 220 €*



DOMAINE MICHEL CHAPOUTIER, LES GRANITS



AOP SAINT-JOSEPH

100 % Syrah

En bouche, de belles notes fumées et poivrées.

Les tanins sont très serrés avec une très longue

persistance en bouche... *75 cl 138 €*



DOMAINE M. CHAPOUTIER, LE PAVILLON 2010



AOP ERMITAGE

100 % Syrah

Une bouche complexe, avec attaque puissante,

veloutée et équilibrée. La finale est longue sur des notes

de réglisse, tabac et cacao... *75 cl 690 €*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Vins au verre

CHAMPAGNE

BRUT FREREJEAN FRÈRES

AOP CHAMPAGNE À AVIZE

50 % Chardonnay et 50 % Pinot Noir

Ce champagne égayera vos papilles et vous fera voyager entre des notes d'agrumes et de fruits frais en première bouche et finira sur des notes plus soutenues d'épices en fin de dégustation.....



CHAMPAGNE
FREREJEAN FRÈRES
à AVIZE

la coupe 12 €

BLANC



CUVÉE FARNIENTE BY 20 C.BODIN

IGP PAYS D'HÉRAULT

100 % Chardonnay

Une bouche vive et franche se terminant sur des arômes de poire mûre.....

le verre 7 €

BLANC MOELLEUX



DOMAINE MAS DE REY

IGP TERRE DE CAMARGUE À ARLES

100% Viognier

Enveloppé d'une couleur jaune bouton d'or, le nez intense et variétal, rappelle pêche blanche, abricots. La bouche, onctueuse et fruitée à souhait persiste longtemps sur les fruits perçus au nez.....

le verre 7€

ROSÉ



CUVÉE FARNIENTE BY 20 C.BODIN, «G» GRIS DE GRIS

IGP SABLE DE CAMARGUE À AIMARGUES

Grenache Gris, Grenache blanc et Carignan

Bouche volumineuse, élégante et rafraîchissante portée sur le fruit.....

le verre 7 €

ROUGE



CUVÉE FARNIENTE BY 20 C.BODIN AOP LANGUEDOC À LA MÉJANELLE

Assemblage Mourvèdre, Syrah, Grenache et Cinsault

La robe est soutenue. Le nez exhale de fruits rouges et de notes épicées. La bouche est à la fois soyeuse et gourmande.....

le verre 7 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



HORAIRES RESTAURANT
de 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 21 h 30



HORAIRES PLAGE
de 10h à 18 h 30



RESTAURANT



PLAGE PRIVÉE



LES SAINTES MARIES DE LA MER

www.farnienteplage.com



© Modèle déposé - Conception et réalisation Éditions MIMOSA 04 67 99 49 49