



TARIFS 2026

Membres CARBAO

Tarifs réservés membres Carbao

Blancs et rosés

Rosé New Age - Bianchi



📍 **Mendoza** ~~11,50€~~ **10,50€**

Cépage : Malbec

Alcool: 10%

Nez: Notes florales et fruitées.

En bouche, il est doux, sucré et légèrement pétillant.

Accompagnement : Tous types d'apéritifs, planches de fromages, charcuterie.

Chardonnay - La Mascota



📍 **Mendoza** ~~17,90€~~ **15,90€**

Alcool : 13.5%

Vieillessement : 9 mois en fût

Accompagnement: poisson gras ou un plat végétarien.

Puissant avec une belle fraîcheur. Arômes de poire et d'ananas mis en valeur par de subtiles notes vanillées apportées par le fût.

Orange Field Blend Paso a Paso Wine



📍 **Mendoza** ~~18,90€~~ **16,90€**

Alcool : 11,8%

Cépages : 30% Torrontes, 30% Pedro Ximenez, 40% Moscatel

Équilibré, soyeux, et frais. Le nez est fruité et expressif. En bouche il est sec avec des tanins très doux. Idéal en apéritif, ou pour accompagner de délicieux ris de veau grillés.

Blanc de Malbec Colosso Wines



📍 **Mendoza** ~~17,90€~~ **16,90€**

Alcool: 13,5%

Cépage : 100% Malbec

D'un jaune doré éclatant, ce vin révèle un nez complexe et parfumé, où des notes florales de violette se mêlent harmonieusement à des nuances fruitées de mûre, pêche et fraise, le tout sublimé par une touche boisée. Des arômes subtils de cannelle et de clou de girofle complètent ce bouquet.

Doux, onctueux, explosif et long en bouche, on y retrouve toute la puissance du Malbec associée à une belle fraîcheur fruitée et épicée.



Blancs et rosés

Torrontes sec - Raffy



15,90€ **15€**



Cafayate - Salta

Alcool : 12,5%

Semi muscat très sec et vif, ce cépage de haute montagne produit le vin blanc le plus emblématique de l'Argentine.

Extrêmement aromatique, il se caractérise par une explosion de parfums frais et floraux qui perdurent longtemps en bouche.

Il se boit jeune, sur des poissons, fromages ou plats exotiques, ou encore tout seul en apéritif.

Torrontes moelleux Finca Las Nubes



15,90€ **15€**



Cafayate - Salta

Alcool : 13.5%

Accompagnement : Idéal en apéritif, pour accompagner les repas à base de maïs, de poisson, de fruits de mer, de crustacés

Frais, très fruité et aromatique: Arômes d'agrumes, de fleurs et de pêches blanches. La bouche est structurée, fraîche, ronde, avec une finale longue et harmonieuse.

Chardonnay - Buenos Aires



12,50€ **10€**



Valle Central - Mendoza

Alcool : 12.5%

Notes de dégustation : Le Chardonnay Buenos Aires de Mendoza, présente un style rafraîchissant et fruité, similaire à celui de son homologue français. Avec ses arômes séduisants d'abricots et de pêches jaunes, ce vin explose en bouche avec des saveurs d'agrumes et de fruits tropicaux. Sa nature expressive, son acidité équilibrée et sa finale fraîche en font un vin délicieusement agréable.

Accompagnement : fruits de mer, volaille



Fruités et légers

Malbec - Buenos Aires



 **Mendoza** ~~12,50€~~ **10€**

Alcool : 12,5%

Robe rouge violacée d'une belle intensité. Le nez révèle une forte personnalité, marquée par des arômes fruités où dominent la cerise et la prune. En bouche, l'attaque est souple et agréable, avec une belle structure et des tanins ronds. L'ensemble est harmonieux, se prolongeant sur une finale longue et équilibrée.

Pinot Noir - El Desierto



 **Patagonie** ~~19,90€~~ **18€**

Alcool : 13,4%

Les arômes sont pleins, amples, typiques du Pinot cultivé dans des environnements lumineux : de nombreuses nuances de cerises avec des notes d'amandes et l'inévitable trait minéral typique de la Patagonie.

Il est facile à boire grâce à ses tanins bien fondus associés à une belle fraîcheur. La finale est agréable, longue et mémorable.

Malbec - Bianchi



 **Mendoza** ~~13,90€~~ **13€**

Alcool : 13%

Vieillessement : 3 mois en bouteilles.

Accompagnement : Idéal pour l'apéritif ou en accompagnement de tapas.

Arômes de fruits rouges et mûrs, accompagnés d'une touche florale de violette. Des notes fraîches et minérales ajoutent une touche de jeunesse et de vivacité à ce vin. Parler de Malbec argentin c'est parler d'une entrée en bouche douce avec des tanins ronds et une grande fraîcheur.

12 uvas- San Felipe



 **Mendoza** ~~13,90€~~ **13€**

Alcool : 13,3%

Vieillessement : 10 mois en fût (dont 33% en fût neuf)

Accompagnement : Pâtés de viande, Coq-au-vin

Arômes prononcés et fruités nuancés de notes fumées et vanillées. En bouche, il est étonnamment rond et équilibré entre l'acidité et une structure agréable due également aux tannins doux et fluides.



Puissants et fruités

Cabernet Reserva - Trumpeter



Mendoza 22€ **19,90€**



Alcool : 13.8%

Vieillessement : 12 mois en fût de chêne dont 20% en fût neuf.

Accompagnement : viandes rouges grillées, gibiers, coq au vin.

Notes vanillées et de cacao se marient aux saveurs intenses de fruit rouges murs ainsi qu'aux herbes aromatiques telles que la menthe et l'eucalyptus.

Les tanins juteux assurant une finale persistante réhaussée d'une légère touche d'olive noir

Bonarda Reserva - Trumpeter



Mendoza 22€ **19,90€**



Alcool : 13.4%

vieillessement : 12 mois en fût de chêne dont 20% en fût neuf

Accompagnement : Ragoûts de légumes, viande et volaille, tartes, porc au four

Les arômes complexes de fruits mûrs (prune, cerise) sont bien intégrés dans un fond épicé.

Des notes de tabac et de cacao amer émergent également du chêne.

Cabernet /Malbec - Finca Las Nubes



Cafayate - Salta 18,90€ **16,90€**



Alcool : 13.8%

Vieillessement : 9 mois en fût de chêne

Accompagnement : viande rouge grillée, gibier, agneau.

Vin puissant à la personnalité de Salta. Arômes de fruits noirs, fruits rouges murs, ainsi que de poivrons vert et rouge. Bonne structure en bouche avec des tanins murs et doux. Le Malbec apporte de la rondeur à ce vin permettant un équilibre parfait ainsi qu'une bonne longueur en bouche.



Puissants et fruités

Merlot - El Desierto

 **Patagonie**



Alcool : 14.5% ~~19,90€~~ **18€**

Elevage : 9 mois en fût français

Robe bordeaux intense et brillante. Au nez, d'agréables arômes de fruits noirs, intégrés aux notes vanillées du chêne. L'attaque est franche, le milieu de bouche plus rond et la finale éclate en puissance. Un merlot bien structuré, onctueux, élégant, avec un volume en bouche agréable jusqu'à la fin.

Accompagnement: Risotto, canard, lapin et poulet.

 **San Rafael - Mendoza**



Alcool : 14% ~~19,90€~~ **18€**

Elevage : 9 mois en fût français

Ce Malbec est élaboré exclusivement à partir de raisins biologiques.

Parvenu à une excellente maturation, il présente une couleur intense et profonde, avec des tons violets très séduisants.

Son expression aromatique est très intense, où se détachent les fruits rouges et noirs, accompagnés de quelques notes épicées et vanillées.

L'entrée en bouche est douce, avec des tanins ronds, une acidité équilibrée et des notes de fruits rouges, avec une finale élégante.

Accompagnement : Rôti de bœuf, ragoûts et gibiers

Malbec Hedera - Raffy

 **Tupungato - Mendoza**



Alcool : 14% ~~16,50€~~ **15€**

Vieillessement : 24 mois en fût de chêne

Splendide robe grenat profonde. Nez puissant, qui à l'aération nous offre des notes de fruits noirs sucrés, de prunes, de cuir fin. Jolie bouche généreuse, tapissante, qui laisse une agréable sensation sucrée due à un toasté encore marqué.

Des tanins complets et prometteurs sont bien en place. Finale qui surfe sur les épices et le pruneau. Servir sans se presser avec de solides viandes rouges.



Puissants et élégants

Grand Malbec Hierbas Serranas 333 - Raffy



Tupungato - Mendoza



Alcool : 14%

~~34,90€~~ **30€**

Vieillessement : 24 mois en fût de chêne

Une mini cuvée particulière de seulement 600 bouteilles fermentée à partir de levures indigènes ayant donné à ce grand Malbec des arômes rappelant les herbes aromatiques andines.

Ce vin explose sur tous les registres, tant par la subtilité de ses arômes que par sa longueur interminable en bouche, la vigueur de sa charpente et l'onctuosité de sa chair.

La robe est d'un pourpre foncé d'encre. Floral et intense avec des notes de violette, de lavande, de réglisse, de mûre et de viande. La bouche est ample et charnue, avec des notes de baies noires écrasées, de poivre et d'épices. La texture est encore jeune, avec des tanins serrés qui apportent de la fraîcheur, des fruits noirs savoureux avec une touche presque salée et une longue finale épicée.



Malbec A Lisa - Noemia



Rio Negor - Patagonie



Alcool : 13.8%

~~34,90€~~ **30€**

Vieillessement : 40% en fût de chêne durant 11 mois

Potentiel de garde : 10 ans

Vin provenant de vignes travaillées en biodynamie depuis plus de 40 ans . Malbec de haute qualité et élégant, c'est un Bouquet de fruits noirs, de minéraux et de cacao réhaussés par des arômes d'épices et une pointe de violette.

Corsé avec des tanins mûrs, et une élégante acidité. Souple malgré sa jeunesse, il dévoile une agréable finale de graphite et de réglisse



Tannat Reserva - El Esteco



Cafayate - Salta

Alcool : 14%

~~49,90€~~ **18€**

Vieillessement : 12 mois en fût de chêne

Vin aux notes de fruits rouges confiturés, raisins secs et de chocolat. La vanille et le chêne sont légèrement perceptibles.

Vin harmonieux et de longue persistance aux tannins fermes et pleins de caractère



Puissants et élégants

Blend Tursos - Raffy

~~34,90€~~ **30€**



Tupungato - Mendoza

Cépages : 40% Malbec, 40% Cabernet Sauvignon y 20% Merlot.

Alcool : 14%

Vieillessement : 24 mois en fût de chêne

Vin d'une concentration et d'une finesse exceptionnelles. Élaboré à partir de raisins Malbec, Cabernet Sauvignon et Merlot "Pied Franc" provenant de vignes non greffées de 60 ans.

Au nez, il exprime complexité et intensité aromatique : fruits rouges et noirs, notes épicées de poivre noir, avec des notes toastées harmonieusement intégrées.

En bouche, il se distingue par des saveurs succulentes d'une intensité fine et élégante, avec des tanins soyeux qui tapissent la bouche. La finale est merveilleusement longue et persistante.

Cabernet/Malbec - Rutini



Mendoza

~~34,90€~~ **30€**



Alcool : 13.3%

Vieillessement : 40% en fût de chêne neuf et 60% en fût de seconde utilisation

Nez intense dominé par le fruit rouge. Quelques notes d'épices, de vanille et de chocolat ainsi que des arômes de cèdre nous révèlent toute la complexité et la qualité de ce vin à la structure remarquable. Le duo Cabernet Sauvignon Malbec aboutit à un rouge harmonieux et équilibré : le Cabernet Sauvignon livre son caractère corsé alors que le Malbec nuance l'assemblage avec des tanins doux et sucrés, mettant en valeur une combinaison unique d'arômes et de saveurs fruités.

Cabernet Franc - El Desierto



Patagonia

~~49,90€~~ **18€**



Alcool : 14,8 %

Elevage : 9 mois en fût de chêne français.

Sa robe est d'un rouge vif avec des nuances violettes bien marquées. Au nez fruits rouges (prune fraîche, cerise) en équilibre avec une pointe de poivre noir.

La bouche est volumineuse, charpentée, ample, très fruitée, pleine de tanins ronds, bien intégrés à la structure du vin.

Un vin rouge typique et significatif du terroir pampéen dans sa jeunesse.

Accompagnement : agneau, plats de riz bien assaisonnés. Fromages serrano, viandes fumées.

Gin de Patagonie

Gin Nativo - Bosque

50€ **45€**



Bosque Nativo est un gin artisanal réalisé à partir de baies de genièvre sauvages de Patagonie, ainsi que sept autres herbes aromatiques.

Au palais, il évoque une promenade en forêt, avec des arômes d'agrumes, de raisin, de romarin, de menthe, ainsi que de genièvre sauvage.

Un gin argentin véritablement unique !

Gin Alta Montaña - Bosque

55€ **49€**



Ce gin s'inspire de Cerro Dos Picos, un sommet majestueux s'élevant à 2 515 mètres au-dessus du niveau de la mer. Il a reçu le prix de meilleur gin contemporain au monde lors des World Gin Awards 2022.

Extrêmement aromatique et concentré, il exprime un mélange de genièvre, de cardamome, de coriandre, de fleur d'oranger, de citron, de girofle, de verveine citron et de pamplemousse.

