



## LES 6 VINS DU MOIS - NOVEMBRE 2018 MOIS SPECIAL VINS D'AILLEURS !

Par 6 panachables = - 10%

Vins Rouges :	Accords mets-vins T° de service	Garde max.	Tarif
<b>Portugal - Douro – Eleivera 2014.</b> Cépage : 100% Touriga Nacional. Un bouquet expressif de fruits noirs et d'épices, le tout servi par une matière consistante, veloutée et élégante. En fin de bouche, ce vin fruité du Portugal vous laissera une jolie note d'épices douces. A découvrir !	Magret de canard, filet de marcassin, rosbeef, poulet basquaise, bœuf braisé, ... Service : 16-17°	2019-2020	<b>8.50 €</b>
<b>Australie – Victoria – Domaine Tournon – Mathilda 2017.</b> Cépage : 100% Syrah. Un nez identitaire du cépage, basé sur des arômes de fruits noirs et de poivre. La bouche est souple et gourmande, avec des tanins soyeux et élégants.	Boudin noir, chevreuil sauce grand veneur, escalope de dinde, faisan aux raisins, rôti de porc... Service : 17-18°	2020-2022	<b>9.10 €</b>
<b>Italie – IGT Puglia - Primitivo 2015.</b> Cépage : 100% Primitivo. Provenant de la région des Pouilles, cette cuvée présente une robe grenat sur un nez de coriandre et de fougère. La bouche est ample, épicée, riche en tanins et très harmonieuse.	Foie de veau poêlé, hachis Parmentier, steak au poivre, pot-au-feu,... Service : 16-17°	2019-2020	<b>9.70 €</b>
Vins Blancs :			
<b>Portugal – Vinho Verde – Lago Cerqueira.</b> Cépages : 40% Loureiro, 20% Arinto, 20% Azal et 10% Trajadura. Des notes de fleurs blanches embaument vos narines, suivies des arômes de pêche, abricot, ananas. Une pointe perlante vous caressera le palais avec beaucoup de fraîcheur.	Apéritif, colin, merlu, caviar d'aubergines, sardines grillées, chou farci, fromages/chèvre,... Service : 7-8°	2019-2020	<b>7.50 €</b>
<b>Allemagne – Silvaner – Schieferkopf 2016.</b> Cépage : 100% Sylvaner. Basé sur de jolies des notes de fleurs blanches (acacia) au 1 <sup>er</sup> nez, le vin s'ouvre ensuite sur des notes plus fruitées (coing, pêche). La matière est souple et ample puis se structure autour de la fraîcheur aromatique. Finale sur des notes de fleurs blanches.	Choucroute garnie, escalope de veau, fruits de mer, tête de veau sauce gribiche, cuisses de grenouilles, tarte/oignon Service : 7-8°	2020-2022	<b>7.80 €</b>
<b>Australie – Victoria – Domaine Tournon – Mathilda 2015.</b> Cépages : Viognier et Marsanne. Nez fruité montrant une belle fraîcheur sur des arômes de pêches et d'abricots. L'attaque se révèle souple et ample. Le palais montre une belle minéralité qui s'équilibre parfaitement avec les arômes fruités.	Ecrevisses à la nage, coquilles St Jacques aux cèpes, chapon rôti, asperges, lapin au cidre... Service : 8-9°	2019-2020	<b>9.10 €</b>