



LES 6 VINS DU MOIS – FEVRIER 2019

Par 6 panachables = - 10%

Vins Rouges :	Accords mets-vins T° de service	Garde max.	Tarif
IGP Côtes de Gascogne – Les Peyrades 2017. Cépages : 40% Merlot, 40% Cabernet-Sauvignon, 10% Cabernet-Franc et 10% Tannat. A travers sa belle robe rubis, l'on découvre un vin gourmand, croquant, fruité et épicé. Le tout posé sur des tanins ronds et souples. Notamment pour les amateurs de vins rouges à l'apéro !	Apéritif, tapenades, carpaccio de bœuf, osso buco, paella, hachis Parmentier, coq au vin... Service : 15-16°	2020-2022	5.80 €
IGP d'Oc – Les Javelles Mourvèdre 2016. Ce cépage méditerranéen qui a fait la réputation des Bandols nous offre un bouquet intense de fruits noirs (mûres) et d'épices ainsi qu'une matière dense et aromatique, complétée par une finale douce et vanillée.	Tomates farcies, terrines, canard laqué, côtes d'agneau grillées, veau aux cèpes... Service : 16-17°	2020-2022	6.80 €
Coteaux Bourguignons – Château Talancé 2017. Cépage : 100% Gamay. Avec sa robe rubis aux reflets violacés, son nez basé sur des arômes de fruits rouges et noirs, cette cuvée finira de vous convaincre grâce à sa chair souple de griotte, myrtille, mûre et des tanins très soyeux. A découvrir.	Plateau de charcuterie, lapin à la crème, œufs en meurette, jarret de porc, andouillettes, tête de veau... Service : 16-17°	2020-2022	6.90 €
Côtes du Rhône – Château Montfrin 2017 (bio). Cépages : 80% Grenache, 10% Syrah et 10% Carignan. Du côté de la Vallée du Rhône Méridionale, le millésime 2017 fait ressortir des notes de pêche de vigne, de rose et de groseille. La texture est élégante et concentrée. Un équilibre sur la finesse et le fruit.	Bœuf bourguignon, bavette grillée, poulet rôti, tagliatelles à la bolognaise, rôti de veau, pot-au-feu... Service 16-17°	2022-2024	8.80 €
Vins Blancs :			
IGP d'Ardèche – Chardonnay 2017. Cépage : 100% Chardonnay. La robe dorée de ce chardonnay se dévoile sur des arômes fins de fleurs d'acacias ; en bouche, fraîcheur et onctuosité évoquent le miel avec des notes de noisette. Belle finale saline.	Soupe de châtaignes, asperges, fruits de mer, poissons grillés, fromage (comté, beaufort) Service : 7-8°	2020-2021	4.90 €
Bourgogne – St Bris 2017. Cépage : 100% Sauvignon. Dans un style proche d'un Sancerre, ce St Bris offre un nez très flatteur de pêche blanche et d'agrumes. La bouche est suave et soutenue par une minéralité délicate.	Apéritif, bouchée à la reine, saumon fumé, blanquette de veau... Service : 8-9°	2022-2024	9.00 €