



LES 6 VINS DU MOIS – AVRIL 2019

Par 6 panachables = - 10%

Vins Rouges :	Accords mets-vins T° de service	Garde max.	Tarif
IGP d'Oc Merlot – Les Jamelles 2017. Cépage : 100% Merlot. Fidèle à elle-même, cette cuvée embaume de notes de fruits rouge (fraise) avec une touche de boisé. En bouche, le vin se montre souple, fruité et épicé. Un équilibre entre matière et finesse.	Steack de ton, petit salé aux lentilles, côtes d'agneau, lapin en cocotte, carpaccio de veau, ... Service : 15-16°	2022-2024	6.90 €
Brunhois – Domaine Bel Cassé 2016 (bio). Cépages : 60% Merlot, 25% Fer Servadou et 15% Tannat. Doté d'une robe rouge grenat, ce vin provenant d'une appellation à découvrir révèle un nez de petits fruits rouges, d'épices, légèrement poivré apporté par le cépage rare nommé Fer Servadou. Votre palais appréciera une texture riche et souple, aux arômes légèrement réglissés et épicés	Paella, Chili con carne, poitrine d'agneau, magret de canard grillé, tournedos rossini, noix de veau braisée, daube de sanglier Service 16-17°	2022-2024	9.10 €
Côtes du Rhône – Domaine d'Eujies – Coqueyron 2017. Cépages : 80% Grenache et 20% Syrah. Vieillie en tonneaux pendant 9 mois, cette cuvée propose un savoureux équilibre entre une texture dense et onctueuse, un fruit opulent et frais, une finale légèrement vanillée par le bois.	Gigot d'agneau, volaille et risotto aux cèpes, côtes de porc, pigeon rôti, filet mignon aux pommes... Service : 16-17°	2022-2024	9.40 €
Vins Blancs :			
IGP Val de Loire – Domaine de la Papinière – Sauvignon 2017. Cépage : 100% Sauvignon. Très aromatique, cette cuvée s'ouvre sur des arômes de fleurs blanches et de coing. En bouche son équilibre se situe autour d'une texture juteuse, suave, croquante et fraîche	Fruits de mer, brochet ou sandre au beurre blanc, tête de veau, saumon, fromages de chèvre... Service : 7-8°	2020-2021	6.90 €
Saumur 2015 – Domaine Legrand. Cépage : 100% Chenin. Une autre version des grands vins blancs de la Vallée de la Loire sur des notes de fruits blancs et de coing. La bouche est consistante et élégante avec une finale délicate et aromatique.	Boudin blanc, coquilles St Jacques, poularde à la crème, ris de veau, cabillaud, gambas, ... Service : 8-9°	2019-2020	8.90 €
Vin Rosé :			
IGP d'Oc – Château de l'Engarran - Terres d'Engarran 2018. Cépage : 100% Grenache. Voici un rosé de couleur pêche qui présente de beaux arômes expressif de fruits rouges. En bouche, il se développe sur une matière, ronde fruitée et suave. Un beau rosé pour l'apéritif et la table, en attendant l'été...	Taboulé, bouché à la reine, beignet de langoustine, moules marinières, plateau de charcuterie, ... Service : 7-8°	2020-2021	7.50 €