



## LES 6 VINS DU MOIS – AOÛT 2019

Par 6 panachables = - 10%

Vins Rouges :	Accords mets-vins T° de service	Garde max.	Tarif
<b>Côtes du Forez – Les Perrières 2017.</b> Cépage : 100% Gamay. Un nez expressif et complexe de fruits des bois, mûre et myrtille, qui s'ouvre sur une matière structurée, pleine et tonique avec une finale légèrement épicées et des notes minérales.	Apéritif, langue de bœuf, potée auvergnate, chipolatas, boudin noir, steak tartare... Service : 15-16°	2020-2022	<b>7.50 €</b>
<b>IGP Côtes de Gascogne – Tannat Merlot 2017.</b> Cépages : 60% Tannat et 40% Merlot. Voici un vin rouge souple et fruité, sans lourdeur tannique et doté d'une pointe de douceur en finale. Il s'inscrit complètement dans la mouvance des vins rouges légers destinée notamment à l'apéritif.	Tomates ou légumes farcis, coq au vin, petit salé aux lentilles, desserts aux fruits rouges ou bien au chocolat... Service : 14-15°	2020-2021	<b>8.90 €</b>
<b>Costières de Nîmes – Les Grimaudes 2017.</b> Cépages : 50% Carignan, 25% Cinsault et 25% Grenache. Des vignes conduites en biodynamie nous proposent un vin doté d'une expression aromatique soutenue, autour des fruits noirs et des épices. Dense et souple en même temps, sa texture suave offre des tanins veloutés. Un vin d'une grande élégance et gorgé de fruits.	Viandes au barbecue, cantal doux, ratatouille, cuisses de poulet, poivrons rouges grillés, pigeon aux olives, canard sauvage ... Service : 16-17°	2020-2022	<b>9.80 €</b>
<b>Vin Blanc :</b>			
<b>IGP des Maures – Domaine de la Mayonnette 2017.</b> Cépage : 30% Vermentino, 30% Viognier 20% Sauvignon et 20% Sémillon. Ce vin blanc de Provence nous offre une belle complexité aromatique, autour des fleurs blanches et des fruits exotiques. D'une belle consistance, sans manquer d'élégance, il vous apportera fruit et finesse en bouche.	Apéritif, asperges, terrines de poissons, fromages de chèvre, salade niçoise, tomates farcies, brandade de morue... Service : 7-8°	2020-2021	<b>7.90 €</b>
<b>Vins Rosés :</b>			
<b>Côtes du Rhône Villages Chusclan – Cuvée Or 2018.</b> Cépages : 70% Grenache et 30% Syrah. Cette cuvée évoque des arômes de baies rouges, avec des notes de garrigue et d'épices douces. Le vin évoluera en bouche sur des notes rondes, vives, généreuses, aux arômes croquants et fruités.	Saveurs asiatiques, poissons, fruits de mer, rouget, oursins, thon à la provençale, carpaccio... Service 8-9°	2020-2021	<b>7.90 €</b>
<b>IGP Côtes Catalanes – Nadal Hainaut bio 2018.</b> Cépages : 70% Syrah et 30% Grenache. Ce vin bio présente un nez frais et délicat sur des notes de petits fruits rouges (groseille, framboise). Très rond et frais en bouche, il révèle ses arômes de fruits rouges intenses. Belle longueur en finale.	Apéritif, paella de la mer, coquilles St Jacques en brochette, melon, pâtés et terrines, calamars... Service : 8-9°	2020-2021	<b>8.90 €</b>