



LES 6 VINS DU MOIS – JANVIER 2020

Par 6 panachables = - 10%

Vins Rouges :	Accords mets-vins T° de service	Garde max.	Tarif
IGP St Guilhem le Désert – Domaine Cavalier 2018 (bio). Cépages : 50% Cabernet-Sauvignon, 40% Syrah et 10% Merlot. Avec ces jolis arômes de fruits noirs, cette cuvée produite en agriculture biologique s'exprime sur une bouche juteuse, fraîche et minérale.	Chevreau rôti, confit de canard, jambon au porto, poulet basquaise, gratin de courge, joue de porc... Service : 16-17°	2022-2024	7.10 €
IGP Ile de Beauté – Domaine Terra Vecchia 2017. Cépages : 100% Nielluciu. L'Ile de Beauté nous offre une belle expression de son cépage Nielluciu avec des arômes de cassis bien mûrs, un vin dense, fruité et digeste en bouche, tout en croquant et en gourmandise.	Toute aux morilles, cailles aux raisins, terrine de sanglier, saucisses aux herbes, fromages corses,... Service : 17-18°	2022-2024	8.80 €
Gaillac – Aliganca 2018. Cépages : 30% Merlot, 30% Braucol, 20% Duras et 20% Syrah. Un nez très expressif sur des notes de fruits noirs (cassis). La bouche est à la fois dense et souple, elle révèle une matière croquante et gourmande, avec une finale épicée et longue.	Aiguillettes de canard au miel, saucisses lentilles, lapin aux olives, sauté d'agneau au curry, jarret de porc, civet de biche,... Service : 16-17°	2022-2024	9.50 €
Costières de Nîmes – Le Capréa 2017. Cépages : Syrah, Grenache et Marselan. Des notes puissantes de fruits des bois et de griottes kirschées dominant. L'attaque est riche et gourmande, avec des tanins denses, concentrés et expressifs. Un vin à carafer deux heures avant le service.	Gardiane de taureau, carré d'agneau persillé, cassoulet, épaule d'agneau confite, côte de bœuf maturé, boudin noir, couscous aux merguez,... Service : 16-17°	2024-2026	9.90 €
Vins Blancs :			
Minervois – Esperan Dieu 2018. Cépage : Grenache, Marsanne, Muscat à petits grains et Vermentino. Ce vin présente un nez très frais, en proposant des notes de pêches blanches et de poires. Une belle matière en bouche, avec rondeur, finesse et élégance.	Apéritif, plateau de fruits de mer, gambas flambées, filets de sole à la crème, lasagnes aux poissons charcuteries,... Service : 7-8°	2020-2021	8.80 €
Beaujolais – Prestige 2018 (bio). Cépage : 100% Chardonnay. Quand les beaux terroirs du Beaujolais n'ont rien à envier à la Bourgogne. Beaucoup de finesse aromatique, avec des notes boisées qui se mêlent subtilement au fruité et à la touche florale du chardonnay. La bouche est délicate, avec toujours une grande harmonie, de la rondeur et une belle persistance.	Quenelles de Brochet, boudin blanc, escalope à la crème, ris de veau, crustacés, filets de sandre à la crème, foie gras,... Service : 8-9°	2021-2022	9.90 €