



LES 6 VINS DU MOIS – FEVRIER 2021

Par 6 panachables = - 10%

Vins Rouges :	Accords mets-vins T° de service	Garde max.	Tarif
Côtes du Rhône Villages – St Vérédème 2017. Cépages : Grenache et Syrah. Voici une cuvée méridionale dotée d'un nez riche aux arômes de fruits noirs et d'épices. Le vin développe une matière soutenue en bouche, tout en restant souple, pour finir sur une longueur épicée très élégante	Lasagnes, boudin noir aux pommes, rôti de sanglier, grives aux raisins, andouillettes, pâté en croûte, Salers, ... Service : 16-17°	2022-2024	7.90 €
Madiran – L'origine 2017. Cépages : 85% Tannat et 15% Cabernet-Sauvignon. Madiran ne produit pas que des vins hyper-tanniques. Cette cuvée à la robe rouge foncé révèle une belle complexité aromatique (mûre, violette, épices) et nous offre une bouche ample et agréable avec des tanins tout en rondeur pour une finale très fruitée. Un Madiran à la fois généreux et digeste.	Confit de canard, chevreuil sauce grand veneur, cassoulet à l'oie, côtes de mouton grillées, terrine de cerf, mousse au chocolat... Service : 16-17°	2022-2024	9.00 €
IGP Côtes Catalanes – Domaine de Vénus 2019 (bio). Cépages : 95% Carignan et 5% Mourvèdre. Le Roussillon nous offre un vin plein de charme et de fraîcheur avec des notes de fraise et de menthe. En bouche, la matière se révèle dense et croquante, dotée de tanins fondus et d'une finale aromatique sur le fruit.	Apéritif, cheeseburger, pâtes à la bolognaise, filet de porc, osso bucco de bœuf, steak tartare, ... Service : 17-18°	2024-2026	9.90 €
Montagne St Emilion – Château de Maison Neuve 2016. Cépages 80% Merlot et 20% Cabernet Franc. Avec sa belle robe rouge grenat, cette cuvée développe des arômes de fruits des bois avec une touche toastée apportée par l'élevage en fûts de chêne. Ce vin révèle de manière harmonieuse une matière dense, un fruit riche et une finale toute en fraîcheur.	Faisan au Porto, pigeon farci au foie gras, cuissot de sanglier, magrets de canard, steak de bœuf au Roquefort, Mimolette... Service : 17-18°	2024-2026	9.90 €
Vins Blancs :			
Coteaux Bourguignons – Chardonnay 2019. Cépage : 100% Chardonnay. Provenant du sud de la Bourgogne, ce vin n'a rien à envier aux illustres appellations de la région. Rondeur, fraîcheur et finesse caractérisent cette cuvée qui vous étonnera par ses arômes de fruits blancs et de fleurs (aubépine, acacia). A découvrir !	Délice d'artichaut, moules gratinées, calamars frits, coquilles St Jacques aux pommes, tarte aux poireaux, Comté, ... Service : 8-9°	2022-2024	8.20 €
Côtes de Provence – Roque Star 2019. Cépages : Ugni blanc, Clairette. Les vins blancs de Provence sont mal connus. En voici un bel exemple, doté d'un nez à la fois fruité (fruits exotiques) et floral (fleurs blanches). A la dégustation, cette cuvée se montre onctueuse, souple, fruitée et fraîche. Un bel équilibre	Apéritif, anchoïade, viandes blanches, moules marinières, avocats farcis au thon, gambas flambées, risotto au Parmesan, ... Service : 7-8°	2022-2024	8.60 €