



LES 6 VINS DU MOIS – MARS 2021

Par 6 panachables = - 10%

Vins Rouges :	Accords mets-vins T° de service	Garde max.	Tarif
Touraine – Domaine Oudart – Da 2018. Cépage : 100% Gamay. Des parfums de cerise et de fraise nous invitent à découvrir une cuvée gourmande, croquante et digeste avec des tanins souples, comme la Vallée de la Loire sait nous en proposer. Un vin rouge à apprécier dès l'apéritif	Apéritif, gratin de poireaux au jambon, choux farci, poulet rôti, fondue bourguignonne, Pont l'Evêque, andouillette, ... Service : 15-16°	2022-2024	8.70 €
Ventoux – Domaine des Garances 2019 (bio). Cépages : 80% Grenache, 10% Carignan et 10% Syrah. Orientées au sud, sur des parcelles argilo-calcaires, ces vignes d'une trentaine d'année nous offrent une cuvée gourmande, pleine de fruits et de rondeur. Ce vin croquant, juteux et opulent est un beau vin de copains !	Apéritif, jambon en croûte, lapin au thym, rôti de porc aux pruneaux, sauté de veau à la provençale, saucisse de canard... Service : 16-17°	2022-2024	9.00 €
Brulhois – Domaine Bel Cassé 2018 (bio). Cépages : 45% Merlot, 25 % Fer Servadou et 30% Tannat. Doté d'une robe rouge grenat, ce vin provenant d'une appellation confidentielle révèle un nez de petits fruits rouges, d'épices, légèrement poivré. Votre palais appréciera sa texture riche et souple, finissant par des arômes finement réglissés.	Paella, Chili con carne, poitrine d'agneau, magret de canard grillé, tournedos Rossini, noix de veau braisée, daube de sanglier Service 16-17°	2024-2026	9.20 €
IGP d'oc – La lionne 2018. Cépages : Cabernet-Franc, Merlot, Syrah et Grenache. Sur des notes de fruits noirs, de cerise et d'épices, la matière se dévoile concentrée et délicate. Cette richesse tannique et aromatique s'étire sur de jolies notes d'épices douces. Le Languedoc au service de la gastronomie !	Côte de bœuf grillée, couscous, cuisse de dinde rôtie au romarin, lapin à la tapenade, saucisses aux herbes, Picodon... Service : 16-17°	2024-2026	9.50 €
Vins Blancs :			
IGP Côtes de Gascogne – Les vignes de Belair 2019. Cépages : Chardonnay et Sauvignon. Cette cuvée nous propose un nez tout en fraîcheur sur des notes de fleurs blanches et de fruits jaunes. La bouche est ronde et vive, avec des notes d'agrumes et une finale délicate sur la minéralité. Une belle harmonie.	Apéritif, fromage de chèvre, crème de potimarron, risotto au citron, bouchée à la reine aux fruits de mer, ... Service : 8-9°	2022-2024	6.90 €
Vallée de la Loire – VDF Les Sapins 2020. Cépage : 100% Chardonnay. Voici un Chardonnay délicat et expressif aux arômes de fruits blancs (poire, pêche). En bouche, sa texture suave et aromatique nous offre une harmonie délicate entre rondeur et fraîcheur. Un beau vin d'apéritif ou de gastronomie.	Apéritif, pain de thon, quiche aux lardons, tarte aux épinards, quenelles sauce Nantua, vol au vent Service : 8-9°	2022-2024	8.90 €