



LES 6 VINS DU MOIS – AVRIL 2021

Par 6 panachables = - 10%

Vins Rouges :	Accords mets-vins T° de service	Garde max.	Tarif
Bordeaux – Domaine du Tich 2017. Cépages : 70% Merlot et 30% Cabernet Sauvignon. Une robe rouge grenat, légèrement évoluée, nous offre un joli nez de fruits rouges confiturés. La matière est souple, onctueuse, fruitée, peu tannique sur une trame juteuse, croquante et gourmande. Une cuvée bien équilibrée, sur le fruit.	Côte de bœuf, hachis Parmentier, tourte au Munster, gigot d'agneau, côtelettes de porc, pintade rôtie, St Nectaire, ... Service 16-17°	2024-2026	6.90 €
Côtes du Rhône – Lou Dévet 2019. Cépages : 80% Grenache, 15% Syrah et 5% Mourvèdre. Ce domaine, basé sur Châteauneuf du Pape, propose un Côtes du Rhône tout en fruit et en élégance. Des notes réglissées et épicées lui apportent ce qu'il faut de caractère et de longueur pour être apprécié à l'apéritif comme à table.	Apéritif, carpaccio de bœuf, magrets de canette, moussaka d'aubergines, ragoût d'agneau au thym, rôti de porc à la provençale Service : 16-17°	2022-2024	8.90 €
IGP Côtes de Thongues – Réserve des Vendangeurs 2018 (bio). Cépages : Marselan et Carignan. Ces deux cépages sont savoureusement mis à l'honneur dans cette belle cuvée. Un jus croquant, des arômes de fruits noirs finement épicés. Tout est là pour nous offrir une gourmandise sudiste en bouteille, à savourer au soleil.	Apéritif, lasagnes, viandes au barbecue, terrines, poulet grillé, pizza au feu de bois, tourte au jambon, raviolis au romarin, ... Service : 16-17°	2022-2024	9.20 €
Vins Blancs :			
IGP Ardèche – Le Péquelou 2019. Cépage : 100% Viognier. « Péquelou » signifie « petit enfant » en patois ardéchois. Cette cuvée signe Christophe Reynouard est très identitaire du cépage Viognier : des arômes de fruits jaunes expressifs, une texture légère et fraîche, en font une cuvée pour les occasions festives et gastronomiques.	Apéritif, moules-frites, pâtes à la carbonara, salade niçoise, avocat au saumon, pain de thon, fromage de chèvre chaud, ... Service : 7-8°	2022-2024	7.90 €
Collioure – Les Hauts de Consolation 2019. Cépages : Grenache blanc et Grenache gris. Avec sa robe jaune citron aux reflets argentés, cette cuvée dévoile un nez riche et intense avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches. Une texture ample et onctueuse lui confère un bel équilibre entre rondeur et vivacité. A découvrir !	Carré de veau aux abricots, filets mignon de veau au miel, langoustes flambées au Cognac, purée/pommes de terre aux truffes, ... Service : 8-9°	2022-2024	9.50 €
Vin Rosé :			
IGP du Gard – Les Demoiselles de Rochefort 2020 Cépage : 100% Grenache. D'une robe de couleur pêche, ce rosé s'exprime sur des notes de petits fruits rouges, d'agrumes et de fruits blancs à l'aération. Souple, aromatique et frais, il deviendra le compagnon idéal de vos apéritifs et barbecue de printemps.	Apéritif, plateau de charcuterie, salade niçoise, crudités, pizza 4 saisons, avocat farci aux crevettes Service : 8-9°	2022-2023	6.50 €