



LES 6 VINS DU MOIS – MAI 2021

Par 6 panachables = - 10%

Vins Rouges :	Accords mets-vins T° de service	Garde max.	Tarif
St Chinian – Les pierres sèches 2018. Cépages : 60% Syrah, 25% Grenache, et 15% Mourvèdre. D'une robe rouge grenat profonde, ce St Chinian dévoile des arômes floraux intenses (violette) ainsi que des notes de fruits noirs et d'épices. Sa texture, dense et délicate, propose un bel équilibre entre rondeur et fruits	Agneau au thym, chapon à la sauce forestière, côte de bœuf grillée, joue de bœuf confite, saucisses aux herbes, rillettes de canard Service : 16-17°	2022-2024	8.50 €
St Mont – Un pas de côté 2018 (bio). Cépages : Tannat, Cabernet-Sauvignon et Pinenc. Ce vin peu connu du Sud-Ouest nous offre un beau nez, expressif et appétant, sur des arômes de fruits noirs. La bouche est souple et digeste, fruitée et délicate, la finale s'étire sur de jolis amers et un fruit persistant. A découvrir !	Viandes grillées, tajines, cuisses de canard confites, risotto aux cèpes, pigeon rôti, tournedos de bœuf, aligot de Laguiole, ... Service 16-17°	2024-2026	8.90 €
Vins Blancs :			
IGP Comté Tolosan – Vin de Lune 2020. Cépages : 50% Viognier et 50% Chardonnay. Un nez expressif, sur des arômes d'agrumes et de fleurs blanches, laisse place à une bouche aromatique, suave et très salivante. La finale fraîche, presque saline, est la preuve d'un bel équilibre.	Apéritif, fruits de mer, quiche aux oignons, cabillaud, blanquette de lapin, tomme du Jura, ... Service : 7-8°	2022-2024	7.50 €
IGP Côtes Catalanes – Muscat sec 2020 (bio). Cépages : Muscat d'Alexandrie et Muscat à Petits Grains (50/50). Sa belle robe jaune paille, son nez de fruits exotiques, fruité sans être sucré, sa bouche ronde, suave, aromatique et fraîche... Tous les ingrédients sont réunis pour un vin blanc à partager dès l'apéritif.	Apéritif, omelette aux asperges, crustacés, beignets de crevettes, sardines grillées, tapas, ... Service : 7-8°	2022-2024	7.50 €
Vins Rosés :			
Côtes du Rhône Villages Séguret – Harmony 2020 (bio). Cépages : Grenache et Clairette rose. Paré de sa robe rose framboise, ce rosé aux notes de fruits rouges et de fleurs blanches, nous offre une matière onctueuse, aromatique et digeste. Consistant et élégant, il est idéal à l'apéritif ou sur des repas estivaux.	Cake au chorizo, poulet rôti au thym, tomates farcies au fromage de chèvre, lasagnes d'aubergines, taboulé, ... Service : 8-9°	2022-2023	8.50 €
Côteaux d'Aix en Provence – Terre d'Aixpressions 2020 (bio). Cépages : Grenache, Syrah et Cinsault. Dans la pure tradition des grands rosés de Provence, cette cuvée propose un joli nez d'agrumes et de fruits rouges, une bouche délicate, fruitée, toute en longueur. Quand finesse, fruit et fraîcheur se rencontrent.	Apéritif, aïoli, filets de rougets, carpaccio de thon, gambas rôties, raviolis à la ricotta, risotto aux saucisses, tartare tomates Service : 8-9°	2022-2023	8.90 €