



## LES 6 VINS DU MOIS – JUILLET 2021

Par 6 panachables = - 10%

Vins Rouges :	Accords mets-vins T° de service	Garde max.	Tarif
<b>Ventoux – Le Souffle du Géant 2018.</b> Cépages : 20% Syrah et 80% Grenache. En référence au courant d'air frais qui descend du Mont Ventoux, cette cuvée offre un nez expressif, riche et mûr (fruits noirs, épices douces). La bouche est gourmande et ample, avec une belle fraîcheur en finale. On y trouve toute la palette aromatique apparue au nez. Elle s'achève sur une belle sensation d'onctuosité, sur des tanins fins et fondus.	Courgettes farcies, échine de porc rôtie, jambon en croûte, lapin au thym, tajine de poulet, boudin noir à la compote de pommes, St Nectaire, ... Service : 16-17°	2022-2024	<b>8.20 €</b>
<b>Cahors – French Malbec 2017.</b> Cépage : Malbec. Lorsque Cahors montre une identité épicée, souple et fruitée. Les arômes de fruits noirs se développent sur une matière concentrée et délicate. La finale nous propose une belle allonge chocolatée.	Viandes grillées, canette rôtie au miel, côte de bœuf aux cèpes, terrine de canard au foie gras, ... Service : 16-17°	2024-2026	<b>8.80 €</b>
<b>IGP Saint Guilhem Le Désert – Cuvée 103 - 2018.</b> Cépage : Carignan. Le Carignan est un cépage qui revient sur le devant de la scène pour sa capacité à produire des vins à la fois riches et délicats. Après une macération de 103 jours, tout le fruit et le croquant du raisin nous sont offerts dans cette belle cuvée estivale.	Tomates farcies, moussaka, ratatouille, saucisses aux herbes, terrine de lapin aux pruneaux, aubergines... Service : 16-17°	2024-2026	<b>9.80 €</b>
<b>Vin Blanc :</b>			
<b>Pierrevert – Château de Rousset 2020 (bio).</b> Cépage : Vermentino et Grenache blanc. La fine fleur des vins blancs de Provence, savoureux, fin et frais, avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche très aromatique est à la fois ronde, fruitée et délicate.	Apéritif, huitres, coquillages, crustacés, poulet au pastis, tarte aux endives, flan de saumon... Service : 8-9°	2022-2024	<b>8.90 €</b>
<b>Vins Rosés :</b>			
<b>IGP Méditerranée – Val Joanis 2020.</b> Cépages : Syrah, Grenache et Cinsault. Une robe pétale de rose aux reflets saumon révèle des notes de groseille et de pamplemousse. En bouche, ce rosé est croquant, juteux, avec des arômes délicats de petits fruits rouges.	Apéritif, charcuterie, crudités, tomates à la provençale, gaspacho de courgettes, salade de quinoa, pâtes à la ricotta Service : 8-9°	2022-2023	<b>8.50 €</b>
<b>Côtes du Roussillon – Le Clos 2020 (bio).</b> Cépages : 70% Grenache et 30% Syrah. Avec son élégante robe rose pêche, ce rosé offre un nez d'une grande finesse typé eau de rose, fruits blancs mais aussi framboise et fraise écrasée. En bouche ce vin montre une belle vivacité, un fruit juteux et une finale toute en fraîcheur.	Apéritif, carpaccio de thon, ravioles au fromage, soupe froide de tomates, cake au chorizo, anchoïade Service : 8-9°	2022-2023	<b>8.90 €</b>