



LES 6 VINS DU MOIS – SEPTEMBRE 2021

Par 6 panachables = - 10%

Vins Rouges :	Accords mets-vins T° de service	Garde max.	Tarif
Bordeaux – Recto 2018 (bio). Cépage : Merlot. D'une robe profonde et brillante, le nez charmeur s'ouvre sur des notes de fruits rouges, légèrement épicés. En bouche, les tanins sont fins et souples, donnant au vin une belle rondeur. Un Bordeaux fruité et gourmand.	Jambon à la broche, salade de gésiers, terrine aux champignons, côte de bœuf rôtie, grillades... Service : 16-17°	2024-2026	8.80 €
Côtes d'Auvergne Boudes 2018. Cépage : Gamay. Sa robe rouge rubis aux reflets violacé dévoile un véritable panier de fruits rouges et d'épices douces. La bouche présente une matière croquante et délicate, avec une finale fruitée et persistance. Une belle gourmandise auvergnate !	Poulet rôti, caille aux pruneaux, tarte aux champignons, civet de lapin, échine de porc, andouillette, Tomme de montagne, Cantal, ... Service : 16-17°	2024-2026	9.20 €
IGP du Lot – Cocoricot 2020 (bio). Cépage : Merlot et Cot (Malbec). Ce vin vinifié et élevé sans sulfites ajoutés est une vraie gourmandise. Onctueux, fruité, pulpeux, juteux, c'est un vrai vin de copains à apprécier du début à la fin du repas en bonne compagnie !	Apéritif, viandes grillées, escalope de veau, saucisse de Toulouse, omelette, hamburger de bœuf, ... Service : 16-17°	2022-2024	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 €
IGP d'Oc – Château l'Engarran - La Lionne 2019. Cépage : Sauvignon. Le nez de cette cuvée dévoile de jolies notes d'agrumes, de fruits blancs, avec une touche exotique à l'aération. Tout en équilibre en fraîcheur et rondeur, ce vin gastronomique du Languedoc pourra être apprécié dès l'apéritif.	Apéritif, sushi, loup au fenouil, brandade de morue, langouste grillée, poulet mariné au citron... Service : 8-9°	2022-2024	9.50 €
Vin Rosé :			
IGP Méditerranée – Domaine Lou Dévet 2020. Cépages : Syrah et Grenache. Avec ses petits arômes de fruits rouges, sa matière fraîche et fruitée, sa finale enrobée d'une pointe d'acidité, voici le rosé idéal pour faire durer l'été de l'apéritif au repas	Apéritif, charcuterie, crudités, chèvre frais, tomate-mozzarella, pâtes à la ricotta, thon cru... Service : 8-9°	2022-2023	5.90 €