



## LES 6 VINS DU MOIS – NOVEMBRE 2021 SELECTION INTERNATIONALE

Par 6 panachables = - 10%

Vins Rouges :	Accords mets-vins T° de service	Garde max.	Tarif
<b>Portugal – Douro - Eleivera 2017.</b> Cépage : 100% Touriga Nacional. Un nez intense d'arômes floraux (violette), de fruits noirs (mure) avec une pointe minérale provenant des sols de schistes de la région du Douro. Le vin présente un beau volume en bouche, suave et élégant à la fois. La dégustation se termine sur des notes d'épices avec une belle longueur aromatique.	Pierrade de bœuf, sauté de porc aux herbes, jambon braisé au Porto, agneau aux tomates et basilic, confit de canard, Cantal,... Service : 16-17°	2022-2024	<b>8.90 €</b>
<b>Australie – Opal Ridge 2018.</b> Cépages : Syrah-Cabernet Sauvignon. Cette cuvée dévoile des aromatiques de prune, de cerise et de violette, relevées par des notes épicées. Un léger contact avec le bois équilibre l'ensemble apportant ainsi un vin savoureux aux tanins souples. Une gourmandise australienne !	Lasagnes à la bolognaise, aiguillettes de canard, pavé de biche, terrine de perdreaux, agneau grillé aux herbes,... Service : 17-18°	2024-2026	<b>9.80 €</b>
<b>Arménie – Karas – A tale of 2 Mountains 2018.</b> Cépages : 60% Areni et 40% Malbec. Dans la Vallée arménienne de l'Ararat, à plus de 1000 m d'altitude, le cépage Areni, associé au Malbec français façonne une cuvée de fruits noirs et d'épices, dotée d'une matière souple et gourmande. Une belle découverte sur le fruit !	Terrine de faisán, cailles rôties, goulash, paella, saucisson cuit, Hachis Parmentier de bœuf,... Service : 16-17°	2024-2026	<b>9.90 €</b>
<b>Espagne – Ribeira Del Duero – Soto 2018 (bio).</b> Cépage : 100% Tempranillo. Un vin très expressif sur des arômes de fruits noirs et de légères notes boisées. Avec un corps d'une grande richesse, des tanins soyeux et une forte concentration, c'est un vin destiné aux plats d'hiver qu'il ne faudra pas hésiter à oxygéner en carafe.	Oie farcie aux marrons, tournedos Rossini, chili con carne, bœuf bourguignon, lapin à la moutarde,... Service : 16-17°	2022-2024	<b>9.90 €</b>
<b>Vins Blanc :</b>			
<b>Allemagne – Bassin du Rhin – Schiferkopf Sylvaner 2017.</b> Cépage : 100% Silvaner. Redécouvrez ce cépage qui se dévoile d'abord sur des notes de fleurs blanches (acacia) puis des arômes fruités (coing, pêche). Avec une attaque souple et ample, la bouche se structure autour de la fraîcheur aromatique et termine sur de belles notes florales.	Choucroute garnie, blanquette de veau, gratin de poireaux au jambon, langouste à la crème,... Service : 7-8°	2022-2024	<b>8.30 €</b>
<b>Australie – Victoria - Mathilda blanc 2019.</b> Cépages : Viognier et Marsanne. Doté d'une robe or pâle, ce vin révèle des arômes de pêche et d'abricot. Sur une attaque ronde, fruitée, aromatique, le palais offre une belle minéralité qui étire la cuvée sur une longueur élégante.	Chapon farci aux cèpes, escalope de veau au parmesan, gratin de pâtes carbonara, sole à la crème Service : 8.9°	2023-2024	<b>9.90 €</b>