



LES 6 VINS DU MOIS – JUILLET AOUT 2021

Par 6 panachables = - 10%

Vins Rouges :	Accords mets-vins T° de service	Garde max.	Tarif
Grignan les Adhémar – La petite Verdière 2020 (bio). Cépages : Syrah et Grenache. Voici un vin destiné à accompagner vos apéritifs et barbecue d'été. Son nez plein de fruits et sa bouche gourmande le rendent à la fois équilibré et digeste. Un joli vin de copains à apprécier sur sa jeunesse !	Apéritif, charcuteries, jambon sauce Madère, saucisse aux lentilles, terrine de canard, , ... Service : 16-17°	2022-2023	8.20 €
Languedoc – Le Canyon du Diable 2018. Cépages : Syrah, Carignan et Grenache. Sa robe rouge intense aux reflets pourpre s'ouvre sur des notes subtiles de fruits rouges et poivrées qui vont émoustiller votre nez. La bouche ample et soyeuse, aux tanins souples, équilibrent ce vin entre corpulence, finesse et digestibilité.	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 €
Cahors – French Malbec 2017. 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	8.80 €
Vin Blanc :			
Pierrevert – Château de Rousset 2020 (bio). 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	8.90 €
Vins Rosés :			
IGP Méditerranée – Val Joanis 2020. 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	8.50 €
Côtes du Roussillon – Le Clos 2020 (bio). 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	8.90 €