



LES 6 VINS DU MOIS – DECEMBRE 2021

Par 6 panachables = - 10%

Vins Rouges :	Accords mets-vins T° de service	Garde max.	Tarif
Côtes du Roussillon – Le rouge éternel 2019. Cépages : Carignan, Syrah et Grenache. Une belle robe intense, au rouge vif profond, dévoile un nez au bouquet de fruits rouges intenses, avec quelques notes poivrées. La bouche est riche, concentrée et fraîche, avec des tanins denses et souples, une finale gourmande et poivrée, qui portent le vin sur une belle longueur.	Civet de sanglier, oie farcie aux marrons, confit de canard, jambon au porto, lasagnes au bœuf, lapin au roquefort, brie aux truffes, ... Service : 16-17°	2022-2024	8.90 €
Blaye Côtes de Bordeaux - Esprit 2018. Cépages : Merlot, Cab.-Sauvignon et Cab.-Franc. Cette cuvée présente une belle couleur pourpre, au nez de petites baies rouges compotées, de cerise et de cassis. En bouche, il est croquant et soyeux, avec une finale où dominant les arômes de fruits noirs et les notes épicées.	Jarret de veau, magret de canard, rôti de viande rouge, côtes de veau aux cèpes, anguilles à la bordelaise, Serrano, ... Service : 17-18°	2024-2026	9.50 €
Corbières – Château Le Bouis 2016. Cépages : Syrah, Carignan et Grenache. Un vin à la robe intense au rouge profond, au nez franc sur fond de cerise confiturée et de tapenade. En bouche, il en impose dès l'attaque par son ampleur et sa puissance et dévoile une trame de tanins denses, fins et soyeux. Du style et du goût !	Lièvre à la royale, entrecôte au poivre, gigot d'agneau au romarin, daube de chevreuil, pavé de sanglier, Service : 16-17°	2022-2024	9.50 €
Côtes du Rhône Villages – La Cigala 2019 (bio). Cépages : Syrah et Grenache. D'une robe noire intense avec des reflets rubis, le nez propose des notes de fruits rouges (framboise, fraise écrasée) et une touche subtile de thym. En bouche, l'attaque est toute en finesse sur les fruits rouges s'ouvrant sur des notes d'épices douces, accompagnées de tanins soyeux et fins	Agneau aux tomates et basilic, cailles farcies, dinde aux marrons, cerf sauce grand veneur, chapon farci, tomme de Savoie, Cantal, ... Service : 16-17°	2024-2026	9.90 €
Vins Blanc :			
Bourgogne Aligoté 2020. Cépage : 100% Aligoté. D'une couleur jaune paille, cet aligoté développe de jolies notes citronnées et florales. La bouche, fraîche et tendue, sait laisser place à une matière ronde et douce. Une belle harmonie entre élégance et vivacité.	Escargots, fruits de mer, salades, pain de thon, risotto, poissons grillés, sole à la crème, crabe farci Service : 7-8°	2024-2026	8.50 €
Vallée de la Loire – Le bon 2020. Cépage : 100% Chenin. D'une robe jaune cristalline et dorée, le nez exhale des notes de coing et de fruits jaunes. Une attaque fraîche et légère, dotée d'une pointe de sucrosité et un milieu de bouche fin et souple lui confèrent un équilibre magnifique proche d'un Coteaux du Layon.	Foie gras, Carpaccio d'ananas, buche de Noël, St Jacques, curry de poulet, galette des rois, maroilles, marrons glacés, roquefort, ... Service : 8-9°	2022-2024	8.90 €