



LES 6 VINS DU MOIS – JANVIER 2022

Par 6 panachables = - 10%

Vins Rouges :	Accords mets-vins T° de service	Garde max.	Tarif
Bordeaux – Domaine du Tich 2018. Cépages : 70% Merlot et 30% Cabernet Sauvignon. Une robe rubis nous offre un joli nez de fruits rouges confiturés. La matière est souple, onctueuse, fruitée, peu tannique sur une trame juteuse, croquante et gourmande. Une cuvée bien équilibrée, sur un fruit gourmand.	Hachis Parmentier, tourte au Munster, gigot d'agneau, côtelettes de porc, pintade rôtie, St Nectaire, ... Service 16-17°	2024-2026	7.50 €
Cahors – Les Blousons Noirs 2018. Cépage : 100% Malbec. Un Cahors loin de l'image du vin puissant en alcool et tannique. A l'inverse, une version de Cahors fine et épurée qui garde une matière opulente et généreuse mais qui sait rester digeste tout en révélant un beau fruit.	Cassoulet, chou farci, confit de canard, daube de bœuf, pot-au-feu... Service : 17-18°	2023-2024	7.50 €
Côtes du Rhône – Lou Dévet 2019. Cépages : 80% Grenache, 15% Syrah et 5% Mourvèdre. Ce domaine, basé sur Châteauneuf du Pape, propose un Côtes du Rhône tout en fruit et en élégance. Des notes réglissées et épicées lui apportent ce qu'il faut de caractère et de longueur pour être apprécié à l'apéritif comme à table.	Apéritif, carpaccio de bœuf, magrets de canette, moussaka d'aubergines, ragoût d'agneau au thym, rôti de porc à la provençale Service : 16-17°	2022-2024	8.90 €
IGP Cévennes – Utopia 2019. Cépages : 60% Merlot et 40% Syrah. Un nez puissant et riche mêle généreusement le cassis, la mûre, la violette et le menthol, avec une pointe de cuir frais. La matière, structurée grâce à de solides tanins, se montre dense et persistante, en suivant la même ligne aromatique.	Carré d'agneau persillé, côte de bœuf, couscous, sanglier en sauce, brie aux truffes, Maroilles,... Service : 16-17°	2024-2026	9.90 €
Vins Blancs :			
IGP d'Ardèche – Chardonnay 2019. Cépage : 100% Chardonnay. Fraîcheur et vivacité, voilà ce que nous inspire de vin. Des arômes fins de fleurs d'acacias, rondeur et fraîcheur en bouche, une finale salivante, tout est là pour profiter de ce vin dès l'apéritif ou pour vos repas de fin d'été.	Fruits de mer, sandre au beurre blanc, apéritif, fromages de chèvre, soupe froide de courgette à la menthe, rillettes... Service : 7-8°	2023-2024	5.90 €
IGP du Gard – Viognier – Iles Blanches 2021. Cépage : 100% Viognier. Le nez est fruité et floral, avec des notes de fruits blancs frais et de fruits exotiques. L'équilibre en bouche est rond, beaucoup de gras et de fraîcheur, avec une bonne persistance aromatique.	Apéritif, asperges, cuisses de grenouilles, blanquette de veau, tourte aux escargots, cake au thon,... Service : 7-8°	2023-2024	6.90 €