



La sélection du mois Juillet 2022

- 10% par 6 bouteilles panachables

| Les vins | La dégustation | Les conseils | Le prix |
|---|---|---|----------------------|
| <p>Rouge IGP d'Oc Les Jamelles 2021 Cépages : Syrah/ Grenache</p> | <p>D'une jolie bouche fraîche et fruitée autour des notes de cerise. Ce vin met en relief les effets d'un mode de vinification et d'élevage sans sulfites ajoutés qui nous offre une expression du fruit nette et intense.</p> | <p>Suggestions d'accords : Côtelettes d'agneau, tajine, Moussaka, lasagnes bolognaises, carpaccio de veau, barbecue... Température de service : 16-17°C Garde max : 2023-2024</p> | <p>8.60 €</p> |
| <p>Rouge St-Mont – 1 pas de côté 2019 Cépage : CabernetSauvignon / Tannat/ Pinenc</p> | <p>Ce vin peu connu du Sud-Ouest nous offre un beau nez, expressif et appétant, sur des arômes de fruits noirs. La bouche est souple et digeste, fruitée et délicate, la finale s'étire sur de jolis amers et un fruit persistant. A découvrir !</p> | <p>Suggestions d'accords : Viandes grillées, cuisses de canard confites, filet mignon aux giroles, tournedos de bœuf, aligot de Laguiole ... Température de service : 17-18°C Garde max : 2025-2026</p> | <p>8.90 €</p> |
| <p>Rouge Chiroubles 2020 Cépages : Gamay</p> | <p>Ce cru du Beaujolais peu connu, affirme au nez son caractère avec des notes épicées, de fruits secs, de noyaux. En bouche, il révèle sa douceur grâce à des notes de fruits rouges bien mûrs tels que la fraise des bois, la cerise. Sa texture concentrée et souple à la fois en fait un vin idéal pour la saison estivale.</p> | <p>Suggestions d'accords : Brochettes de dinde marinées au miel et paprika, saucisses au chorizo, tomates provençale, tian de légumes et mozzarella ... Température de service : 16-17°C Garde max : 2024-2025</p> | <p>9.50 €</p> |
| <p>Rosé AOP Pierrevert. 2021 BIO Cépages : Syrah/ Cinsault Grenache</p> | <p>Un rosé frais et délicat qui développe des notes florales : fleurs blanches, aubépine, acacia ... ainsi que quelques notes d'agrumes. L'attaque en bouche est franche et peu à peu la structure se met en place accompagnée de belles saveurs florales et fruitées (fruits rouges).</p> | <p>Suggestions d'accords : Apéritif, carpaccio de tomates anciennes, rouleaux de concombre, saumon fumé, fromage frais, poulet rôti ... Température de service : 7-8°C Garde max : 2022-2023</p> | <p>8.90 €</p> |
| <p>Rosé Côtes du Roussillon 2021 BIO Cépages :</p> | <p>Ce côtes du Roussillon à la palette aromatique basée autour des agrumes, citron, pamplemousse présente une bouche pleine de fraîcheur et de légèreté. Un joli rosé gourmand, dans un style proche des grands vins de Provence.</p> | <p>Suggestions d'accords : Apéritif, toast de tapenade d'olives noires, jambon Serrano/ melon, moules marinières, salade de supions... Température de service : 7-8°C Garde max : 2023-2025</p> | <p>9.90 €</p> |
| <p>Blanc IGP côtes de Thau 2021 Cépage : Picpoul/ Terret/ Colombard</p> | <p>Ce vin blanc alliant gourmandise et finesse se révèle sur des arômes intenses de fruits blancs mûrs tels que la pêche ainsi que sur des notes briochées. En bouche, la texture est ronde, fruitée avec bel un équilibre générosité/ fraîcheur. Un vin qui appelle à la convivialité.</p> | <p>Suggestions d'accords : Crème de petits pois à la menthe, tortellinis aux épinards et feta, crevettes marinées aux agrumes ... Température de service : 7-8° Garde max : 2024-2025</p> | <p>8.90 €</p> |