



La sélection du mois Septembre 2022

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
<p>Rouge IGP Atlantique 2021 Cépages : 46% Cabernet Sauvignon, 36% Arinarnoa et 18% Marselan</p>	<p>D'une robe sombre et profonde, ce vin produit avec des cépages rares propose de jolies notes fruitées (cassis, mûre) et épicées. Offrant beaucoup de gourmandise en bouche, il propose une matière tannique soyeuse et une belle fraîcheur. Un vin plaisir pour terminer joyeusement l'été.</p>	<p>Suggestions d'accords : Hachis-parmentier, petits farcis, tarte aux poireaux, tapas, empanadas au bœuf, risotto gambas chorizo... Température de service : 16-17°C Garde max : 2023-2024</p>	<p>6.90 €</p>
<p>Rouge IGP du Tarn 2018 Cépages : Cabernet Sauvignon</p>	<p>Avis aux amateurs de Cabernet Sauvignon ou aux curieux en quête de découvertes. Cette cuvée très identitaire de son cépage est à la fois souple et affirmée, avec des notes de poivrons et de fraise.</p>	<p>Suggestions d'accords : Viandes rouges grillées, tartare de bœuf, tomates, poivrons farcis, aiguillette de canard... Température de service : 17-18°C Garde max : 2023-2024</p>	<p>8.80 €</p>
<p>Rouge Chénas 2020 Cépage : Gamay</p>	<p>Ce vin d'une robe rubis nous offre en bouche un fruit croquant et juteux accompagnée d'une belle fraîcheur avec des tanins fins élégants. Produit sans sulfites ajoutés, il se révèle une véritable gourmandise à apprécier dès l'apéritif.</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, foie de veau à la persillade, pierrade, poulet rôti, pomme de terre au four, salade lyonnaise... Température de service : 16-17°C Garde max : 2023-2024</p>	<p>8.90 €</p>
<p>Rouge IGP Cévennes 2021 Cépages : Syrah/ Merlot</p>	<p>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 apportés par la Syrah, se montre dense et persistante, tout en révélant un joli fruit caractéristique du Merlot.</p>	<p>Suggestions d'accords : Carré d'agneau persillé, côte de bœuf, couscous, lasagnes bolognaises, brie aux truffes, ... Température de service : 17-18°C Garde max : 2024-2026</p>	<p>9.90 €</p>
<p>Rosé IGP du Gard 2021 Cépages : Grenache</p>	<p>D'une robe lumineuse rose pâle aux reflets clairs. Son nez intense, fruité avec des notes de pêche blanche et d'agrumes. Bouche onctueuse et fraîche, marquée par des notes citronnées.</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, gaspacho, charcuterie espagnole, poisson en papillote, tarte salée aux courgettes et aux olives noires... Température de service : 8°C Garde max : 2023-2024</p>	<p>5.90 €</p>
<p>Blanc Luberon 2021 Cépage : Vermentino, Grenache gris,</p>	<p>Au nez ce vin nous révèle des notes fraîches de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche est harmonieuse et légère avec un fil conducteur sur la fraîcheur et la minéralité. De belles notes de fruits blancs (pêche, poire) font perdurer le vin en bouche.</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, poissons blancs à la plancha, tartare de cabillaud aux agrumes, fromages frais de chèvre, raviolis au fromage... Température de service : 7-8°C Garde max : 2023-2024</p>	<p>8.50 €</p>