



La sélection du mois Octobre 2022

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
Rouge Côtes du Rhône 2020 Cépages : 80% Grenache et 20% Syrah	Cette cuvée présente une couleur soutenue et déploie de beaux arômes de griotte et de mûre. La bouche se montre souple et fruitée, dotée de tanins bien fondus. Un bel équilibre pour un vin tout en gourmandise.	Suggestions d'accords : Jarret de porc braisé, saucisses fumées aux lentilles, aiguillette de canard à l'orange... Température de service : 16-17°C Garde max : 2024-2025	6.90 €
Rouge Portugal – Douro 2018 Cépage : Touriga Nacional	Avec sa robe pourpre soutenue, son nez intense de fleurs et de fruits rouges, ce vin portugais nous régale pour la souplesse de sa texture et la finesse de ses tanins. La finale se révèle longue, avec une présence florale qui nous accompagne délicatement.	Suggestions d'accords : Pierrade de bœuf, sauté de porc aux herbes, jambon braisé au Porto, agneau aux tomates et basilic, confit de canard, Cantal Température de service : 17-18°C Garde max : 2023-2024	9.10 €
Rouge Coteaux Bourguignons 2021 Cépage : Gamay	D'une belle couleur rouge rubis, ce vin nous offre des notes très expressives de fruits rouges et d'épices douces. En bouche, il se révèle rond, croquant, juteux et très gourmand. A découvrir à l'apéritif comme à table.	Suggestions d'accords : Apéritif, fromages fondus (raclette, tartiflette,...), buffet campagnard, spaghettis aux girolles, jambon de Bayonne... Température de service : 16-17°C Garde max : 2023-2024	8.80 €
Rouge Italie – Puglia 2021 Cépage : Sangiovese	Ce vin rouge rubis possède de jolies notes florales de violette, pivoine ainsi que de fruits rouges et d'épices à l'aération. La bouche est concentrée, pulpeuse et gourmande avec un joli fruit croquant.	Suggestions d'accords : Antipasti, côte d'agneau grillées, magret de canard, sauté de porc au curry, Livarot ... Température de service : 17-18°C Garde max : 2024-2026	9.50 €
Blanc Coteaux Bourguignons 2021 Cépage : Chardonnay	Les zones les plus méridionales de Bourgogne nous offrent un Chardonnay d'une belle rondeur avec des arômes de fruits jaunes (pêche, abricot), des notes florales, le tout accompagné par une juste fraîcheur. A savourer de l'apéritif au repas.	Suggestions d'accords : Apéritif, moules gratinées, cassolette de noix de St Jacques, tarte aux poireaux, rillettes d'oie, quiche lorraine... Température de service : 8-9°C Garde max : 2023-2024	8.50 €
Blanc Côtes de Duras 2020 Cépage : Sauvignon	Cette appellation méconnue du Sud-Ouest nous propose une belle cuvée à base de Sauvignon. Des arômes d'agrumes (citron) et floraux (miel) se mêlent à une bouche fraîche et généreuse, dotée d'une longue persistance en finale.	Suggestions d'accords : Raclette, tartiflette, avocats farcis aux crevettes, pâtes carbonara, vol au vent aux fruits de mer,... Température de service : 8-9° Garde max : 2023-2024	8.90 €