



# La sélection du mois

## Novembre 2022

- 10% par 6 bouteilles panachables

### La dégustation

### Les conseils

### Le prix

<p><b>Rouge</b>  <b>IGP Coteaux du Pont du Gard 2021</b>            Cépages :            Syrah-Cinsault <b>Rouge</b></p>	<p>Le nez est très expressif sur des arômes de fruits noirs très appétant. La bouche est juteuse dès l'attaque, fruitée, aromatique et fraîche. La finale révèle de jolies épices. Ce vin en demi-corps offre une belle harmonie, c'est une jolie gourmandise.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b>            Apéritif, aiguillette de canard au miel, ravioli à la sauce tomate, ...  <b>Température de service :</b>            17-18°C  <b>Garde max :</b> 2024-2026</p>	<p><b>8.60 €</b></p>
<p><b>Rouge</b>  <b>Cadillac Côtes de Bordeaux 2018</b>            Cépages : 80% Merlot-20% Cabernet Sauvignon</p>	<p>Ce vin, à la belle robe profonde aux reflets couleur rubis, présente un nez de belle intensité aux arômes de fruits murs et de myrtille. La bouche apparaît élégante et fruitée avec des notes de framboise. La finale aux notes vanillées ne manque pas d'éclat. Complet et équilibré.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b>            Carré d'agneau grillé, joue de bœuf aux carottes, rôti de porc aux cèpes, côte de veau aux morilles, cantal affiné...  <b>Température de service :</b>            17-18°C  <b>Garde max :</b> 2024-2026</p>	<p><b>8.80 €</b></p>
<p><b>Rouge</b>  <b>IGP Collines Rhodaniennes Syrah 2020</b>            Cépage :            Syrah</p>	<p>Voici un vin gourmand qui s'exprime sur des notes de violette ainsi que sur de jolis fruits noirs qui rappellent la mûre, la cerise. En bouche, nous retrouvons les fruits noirs, sur une matière croquante et digeste, le tout porté par une jolie finale épicée.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b>            Viandes rouges, rôti de porc à la provençale, poulet basquaise, Paëlla, pâté Bourbonnais...  <b>Température de service :</b>            16-17°C  <b>Garde max :</b> 2024-2026</p>	<p><b>8.90 €</b></p>
<p><b>Rouge</b>  <b>Côtes de Duras 2019</b>            Cépages :            94% Merlot et 6% Cabernet Franc</p>	<p>D'une robe pourpre, le nez s'ouvre sur des notes boisées, autour de la vanille. Les fruits rouges s'expriment à l'aération. La bouche, ample et dense, évolue sur une trame de tanins souples et veloutées. La finale se montre douce et épicée. Une belle appellation à découvrir.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b>            Agneau à la tomate, pommes de terre saladaise, poulet basquaise, figue fraîche au jambon cru, mimolette...  <b>Température de service :</b>            16-17°C  <b>Garde max :</b> 2023-2024</p>	<p><b>9.20 €</b></p>
<p><b>Blanc</b>  <b>Alsace Muscat sec 2020</b>            Cépage :            Muscat</p>	<p>D'une robe jaune paille, ce Muscat d'Alsace nous offre un nez de fruits exotiques très caractéristique du cépage. Fraîche et fruitée, la bouche se montre gourmande et généreuse, dotée d'une belle finale salivante.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b>            Apéritif, asperges au parmesan, crevettes, gratin de courgettes et ravioles, gratin d'endives/saumon  <b>Température de service :</b>            7-8°C  <b>Garde max :</b> 2023-2024</p>	<p><b>9.20 €</b></p>
<p><b>Blanc</b>  <b>Saint Mont 2019</b>            Cépages : Gros et Petit Manseng, Petit Courbu</p>	<p>La robe est jaune pâle aux reflets argentés. Le nez marie des notes d'agrumes à celles de fleurs d'acacia et un soupçon d'épices. La bouche s'exprime sur du gras, de la longueur et une belle complexité réveillée par une agréable fraîcheur en finale.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b>            Apéritif, gratin de fruits de mer, bar à la crème de cèpes, truite meunière, volaille à la crème, ris de veau, ...  <b>Température de service :</b>            8-9°C  <b>Garde max :</b> 2023-2024</p>	<p><b>9.80 €</b></p>