



La sélection du mois Décembre 2022

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
<p>Rouge Bergerac Cassius 2018 Cépages : 85% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc et 7% Merlot</p>	<p>Le nez s'ouvre sur un joli fruit mûr, escorté de quelques notes épicées et de torréfaction. Des fruits rouges et noirs font aussi l'agrément d'une bouche charpentée, ronde à l'attaque et accompagnée de tanins soyeux. Une bonne longueur aromatique s'exprime sur des notes de fruits noirs et de torréfaction.</p>	<p>Suggestions d'accords : Cuisses de canard confites, volaille aux truffes, pintade au Porto, steak au Roquefort... Température de service : 17-18°C Garde max : 2024-2026</p>	<p>8.80 €</p>
<p>Rouge Minervois – Les Rives d'Argens 2020 Cépages : Syrah-Grenache-Mourvèdre</p>	<p>Une robe rouge rubis exprime un nez envoûtant de fruits noirs tels que le cassis ainsi que des notes poivrées. En bouche, ce vin chaleureux nous offre une texture concentrée et dense tout en étant juteux. Les notes intenses de fruits noirs et d'épices sont présentes de l'attaque jusqu'à la finale et perdurent en bouche.</p>	<p>Suggestions d'accords : Civet de lièvre, agneau au basilic, filet de canard au miel, canette rôtie aux figues, brie de Meaux,... Température de service : 16-17°C Garde max : 2024-2026</p>	<p>8.90 €</p>
<p>Rouge Alsace Pinot Noir 2020 Cépage : Pinot Noir</p>	<p>Une année solaire comme 2020 a offert à l'Alsace une cuvée rouge avec de remarquables arômes de fruits rouges (cerise, griotte). La bouche se montre élégante, concentrée, fruitée et fraîche. Une harmonie rare pour un Pinot Noir qui n'a rien à envier à ces nobles cousins bourguignons.</p>	<p>Suggestions d'accords : Chapon farci aux cèpes, coq au vin rouge, omelette aux morilles, pintade au chou... Température de service : 16-17°C Garde max : 2023-2025</p>	<p>9.90 €</p>
<p>Rouge Graves – Château Trébiac 2018 Cépages : 80% Merlot et 20% Cabernet Sauvignon</p>	<p>D'une robe rouge rubis, cette cuvée s'ouvre sur de délicates notes de fraises écrasées. En bouche, sa texture concentrée et soyeuse lui confère beaucoup d'élégance. Les notes de fruits noirs, de menthol ainsi que sa minéralité soulignent la typicité des sols de Graves. Sa finale perdure sur de belles épices douces.</p>	<p>Suggestions d'accords : Magrets de canard, chevreuil sauce grand veneur, dinde rôtie, faisan farci au foie gras, Cantal, Laguiole, Salers... Température de service : 16-17°C Garde max : 2026-2028</p>	<p>9.90 €</p>
<p>Blanc Chinon 2021 Cépage : Chenin</p>	<p>Rares, les Chinon blancs offrent une robe jaune pâle et présentent de beaux arômes de fruits jaunes (coing), avec une pointe florale et une touche d'agrumes. Généreuse et fraîche, la texture témoigne d'un équilibre rare entre élégance et énergie.</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, fruits de mer, sole aux amandes, boudin blanc, poulet rôti au miel... Température de service : 8-9°C Garde max : 2023-2024</p>	<p>9.80 €</p>
<p>Blanc Côtes du Rhône V/ges Sablet 2021 Cépages : Marsanne, Viognier, Roussanne</p>	<p>Doté d'arômes de fleurs (acacia) et de fruits blancs (poire), cette cuvée associe matière, fruité, boisé et minéralité. Une harmonie entre générosité et fraîcheur qui nous offre un bel exemple de grands vins blanc de gastronomie, produits sur des terroirs sudistes.</p>	<p>Suggestions d'accords : Gougères, coquilles St Jacques aux cèpes, viandes blanches à la crème, foie gras, boudin blanc, brie truffée Température de service : 9-10°C Garde max : 2025-2026</p>	<p>9.90 €</p>