



La sélection du mois Janvier 2023

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
<p>Rouge VDF La Tournée 2021 Cépages : Syrah et Grenache</p>	<p>Voici le « vin de copains » par excellence. Il développe une aromatique de fruits rouges et d'épices, tout en finesse. Sa matière souple et fruitée le rend à la fois gourmand et digeste. Un vin plaisir, un vin canaille !</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, carpaccio, assiette de charcuterie, raclette, tartiflette, fondue, lasagnes... Température de service : 16-17°C Garde max : 2024-2025</p>	<p>5.50 €</p>
<p>Rouge Cahors- Petit Page 2020 Cépage : Malbec</p>	<p>Un Cahors loin de l'image du vin puissant en alcool et tannique. A l'inverse, une version de Cahors fine et épurée qui garde une matière opulente et généreuse mais qui sait rester digeste tout en révélant un beau fruit.</p>	<p>Suggestions d'accords : Cassoulet, chou farci, confit de canard, daube de bœuf, pot-au-feu, Laguiole,... Température de service : 16-17°C Garde max : 2024-2026</p>	<p>7.50 €</p>
<p>Rouge Bordeaux Supérieur Queynac Cépages : 50% Merlot et 50% Cabernet Sauvignon</p>	<p>Une robe rubis propose un bouquet alliant les fruits mûrs, à des notes de pain grillé, légèrement torréfié. En bouche, on retrouve cette palette aromatique enrobée par des tanins denses et patinés lui offrant une belle structure, promesse d'une bonne évolution à la garde.</p>	<p>Suggestions d'accords : Steak tartare de bœuf, escalope de veau aux cèpes, tajine d'agneau aux olives, Neufchâtel, Brie aux truffes, ... Température de service : 17-18°C Garde max : 2026-2028</p>	<p>8.80 €</p>
<p>Rouge St Chinian Pour les amis 2018. Cépages : 40% Syrah, 50% Grenache et 10% Mourvèdre</p>	<p>Cette cuvée nous offre une robe sombre, violine. Le nez est intense de fruits rouges et noirs le tout inscrit dans un arrière-plan minéral discret. La bouche est tout en souplesse avec une intensité fruitée et épicée agréable, soutenue par une fraîcheur qui le porte en longueur.</p>	<p>Suggestions d'accords : Pintade rôtie, carré d'agneau, joue de porc, pintade farcie, poulet rôti au thym, pèlardon Température de service : 16-17°C Garde max : 2024-2026</p>	<p>9.80 €</p>
<p>Blanc IGP d'Ardèche Viognier 2019 Cépage : Viognier</p>	<p>D'une robe jaune, cette cuvée est très identitaire du cépage. D'une belle complexité aromatique avec ses notes de pêche et d'abricot, sa matière généreuse et élégante, ainsi que sa pointe de vivacité, le tout lui confère un bel équilibre gustatif.</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, pâtes à la carbonara, escalope de dinde à la crème, asperges rôties à la féta, avocat au saumon fumé, ... Température de service : 8-9°C Garde max : 2023-2024</p>	<p>6.90 €</p>
<p>Blanc Corbières Blason de Sérème 2021 Cépages : Grenache, Vermentino et Roussanne</p>	<p>Cette cuvée d'assemblage révèle le meilleur de chaque cépage : le caractère méditerranéen du Grenache Blanc, la fraîcheur du Vermentino et la complexité aromatique de la Roussanne. Tout en rondeur, sous sa robe aux reflets d'or clair, elle développe de fines notes florales et déploie un beau volume en bouche. Un beau vin blanc gastronomique.</p>	<p>Suggestions d'accords : Bouchée à la reine, carré de porc aux abricots, galantine de faisan, paella au poulet, rôti de veau au miel, toasts au fromage de chèvre,... Température de service : 9-10°C Garde max : 2025-2026</p>	<p>9.00 €</p>