



La sélection du mois

Février 2023

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
<p>Rouge Côte Roannaise La Gouleyante 2022 Cépage : Gamay St Romain</p>	<p>Enveloppé d'une robe rouge rubis aux reflets violacés, cette cuvée est représentative du millésime solaire 2022 : un nez de fruits bien mûrs (fraise et framboise à l'aération), une matière souple et concentrée, et la petite patte du vigneron : avoir réussi à conserver de la fraîcheur. Une belle réussite locale !</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, poulet rôti, pâté de pommes de terre, Hachis Parmentier, Aligot de Laguiole, côtes de porc aux lentilles du Puy, fourme d'Ambert, ... Température de service : 15-16°C Garde max : 2024-2025</p>	<p>6.70 €</p>
<p>Rouge Coteaux Bourguignons 2021 Cépage : Gamay</p>	<p>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.</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, fromages fondus (raclette, tartiflette, ...), buffet campagnard, spaghettis aux girolles, jambon de Bayonne... Température de service : 16-17°C Garde max : 2024-2025</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 accompagné d'une belle fraîcheur avec des tanins fins et 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 Côtes du Rhône 2020 Cépages : 80% Grenache et 20% Syrah</p>	<p>Un nez très solaire, basé sur des notes identitaires du Grenache (fruits rouges et épices). La bouche est riche, concentrée, dotée d'une matière tannique dense et élégante en même temps. Un profil à la fois puissant et élégant.</p>	<p>Suggestions d'accords : Civet de sanglier, terrine de lièvre, chevreuil sauce grand veneur, épaule d'agneau, ... Température de service : 17-18°C Garde max : 2025-2027</p>	<p>9.80 €</p>
<p>Blanc Côtes du Rhône 2022 Cépages : Grenache, Roussanne et Viognier</p>	<p>Doté d'une robe jaune paille, cette cuvée propose une belle expression aromatique avec des notes exotiques comme l'ananas et des arômes de fruits blancs autour de la pêche et de la poire. La bouche se montre généreuse, élégante et aromatique, avec une belle fraîcheur en finale.</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, fromage de chèvre, cake aux lardons, gratin de ravioles, moules au Roquefort, quiche aux champignons, cassolette de gambas, bouchée à la reine... Température de service : 8-9° Garde max : 2025-2026</p>	<p>6.80 €</p>
<p>Blanc Coteaux Bourguignons 2022 Cépage : Chardonnay</p>	<p>La teinte dorée de ce Chardonnay nous livre de belles notes florales (fleurs blanches, miel). La bouche est riche, généreuse, élégante, en harmonie aromatique avec le nez et dotée d'une touche de vivacité qui porte le vin en longueur</p>	<p>Suggestions d'accords : moules gratinées, cassolette de noix de St Jacques, tarte aux poireaux, tagliatelles Température de service : 8°C Garde max : 2025-2026</p>	<p>8.80 €</p>