



# La sélection du mois Mars 2023

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
<p><b>Rouge</b> <b>Bergerac Cassius 2018</b> Cépages : 85% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc et 7% Merlot</p>	<p>Le nez s'ouvre sur un joli fruit mûr, escorté de notes d'épices et de torréfaction. Des fruits rouges accompagnent une bouche charpentée, ronde à l'attaque et accompagnée de tanins soyeux. Une bonne longueur aromatique s'exprime sur des notes de fruits noirs.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Cuisses de canard confites, volaille aux truffes, pintade au Porto, steak au Roquefort... <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>Faugères 2020 bio</b> Cépages : Carignan, Grenache, Syrah, Cinsault et Mourvèdre</p>	<p>De belles notes de fruits noirs et d'épices nous offrent un Faugères croquant et gourmand. Un vin digeste aux tanins fondus doté d'une pointe de fraîcheur et d'une finale épicée. Un vrai « vin de copains » à apprécier dès l'apéritif !</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Apéritif, chipolatas, jambon à la moutarde, rôti de porc aux herbes, boulettes d'agneau, ... <b>Température de service :</b> 16-17°C <b>Garde max :</b> 2024-2026</p>	<p><b>9.20 €</b></p>
<p><b>Rouge</b> <b>Montagne St Emilion 2018</b> Cépages : 80% Merlot et 20% Cabernet Sauvignon</p>	<p>Sa robe grenat et son nez sur des notes de fruits confits et d'épices sont le signe d'une jolie évolution pour une cuvée produite sur des sols argilo-calcaires. La bouche est la fois concentrée et veloutée, dotée d'une expression aromatique intense et d'une finale parsemée d'épices.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Filet de pigeon, magret de canard mariné, pavé d'agneau, rôti de dinde aux pruneaux, pâté en croûte au foie gras... <b>Température de service :</b> 16-17°C <b>Garde max :</b> 2023-2024</p>	<p><b>9.90 €</b></p>
<p><b>Blanc</b> <b>IGP d'Oc 2021 bio</b> Cépages : 70% Chardonnay et 30% Vermentino</p>	<p>Jaune soutenu aux reflets or, le nez se montre floral et délicat rappelant la bergamote. Doté d'une attaque vive et d'une belle rondeur, l'aromatique nous oriente vers le pomelo et la mirabelle. Sa pointe iodée en finale vient prolonger le plaisir de la dégustation.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Apéritif, cabillaud à l'aïoli, escargots, truite fumée, raviolis à la ricotta, friture de poissons, ... <b>Température de service :</b> 8-9° <b>Garde max :</b> 2024-2025</p>	<p><b>8.50 €</b></p>
<p><b>Blanc</b> <b>Bourgogne Aligoté 2022</b> Cépage : Aligoté</p>	<p>Le millésime 2022 nous offre une belle robe jaune paille ainsi que de jolies notes de fleurs blanches comme l'aubépine et l'acacia. En bouche, se dévoile une minéralité qui va accompagner une matière généreuse, gourmande et fraîche.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Huitres, gougères, jambon persillé, crustacés, bouchée à la reine, tarte aux épinards ... <b>Température de service :</b> 7-8° <b>Garde max :</b> 2024-2025</p>	<p><b>8.90 €</b></p>