

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
<p><b>Rouge</b> <b>IGP Méditerranée 2019</b> Cépages : Grenache, Merlot et Marselan</p>	<p>Paré de sa robe grenat légèrement évoluée, cette cuvée souple et légère révèle de jolis arômes fruités comme le pruneau ou la mûre. La bouche nous offre une matière digeste, posée sur une texture suave. Destinée aux amateurs de vins rouges dès l'apéritif, voici le « vin de copain » par excellence</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Apéritif, raclette, plateau de charcuterie, terrine de gibier, pizza, poulet pommes grenailles au four, rognons <b>Température de service :</b> 16-17°C <b>Garde max :</b> 2024-2025</p>	<p><b>6.80 €</b></p>
<p><b>Rouge</b> <b>IGP d'Oc Mourvèdre 2021</b> Cépage : Mourvèdre</p>	<p>D'une belle couleur rouge intense, cette cuvée propose des parfums de fraise, d'épices et de thym. En bouche ses tanins denses et patinés nous donnent une impression de douceur et de velouté. Expressif et élégant, il reste en bouche sur des notes de fruits noirs et d'épices douces.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Agneau grillé aux herbes de Provence, mousse de foie de volaille, lapin aux olives, aubergines à la parmesane <b>Température de service :</b> 16-17°C <b>Garde max :</b> 2025-2026</p>	<p><b>8.50 €</b></p>
<p><b>Rouge</b> <b>St Amour 2019</b> Cépage : Gamay</p>	<p>D'une couleur évoluée, grenat, tuilée, le nez s'ouvre sur des arômes de fruits noirs, avec une pointe de fruits confits (pruneau). Charnue et délicate, la bouche propose une texture suave et une belle expression aromatique. Cette cuvée est d'une rare harmonie entre matière fine, fruits et épices.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Pintade aux giroles, poularde de Bresse rôtie, rôti de dindonneau, charcuteries fumées, Pont l'Evêque, ... <b>Température de service :</b> 16-17°C <b>Garde max :</b> 2025-2026</p>	<p><b>9.50 €</b></p>
<p><b>Rouge</b> <b>IGP Collines Rhodaniennes 2021</b> Cépage : Syrah</p>	<p>Avec sa robe rouge rubis aux reflets violacés, le nez de ce vin est expressif avec des arômes éclatants de cassis. L'attaque est généreuse, veloutée, gourmande, avec ses fruits noirs, ses tanins souples et ses épices qui le portent en longueur.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> pigeon aux petits pois, filets de canard, risotto aux cèpes, tajine de veau aux abricots <b>Température de service :</b> 17-18°C <b>Garde max :</b> 2026-2028</p>	<p><b>9.50 €</b></p>
<p><b>Blanc</b> <b>IGP d'Oc 2022</b> Cépage : Viognier et Grenache blanc</p>	<p>D'une robe jaune paille aux reflets verdâtres, ce vin présente un 1<sup>er</sup> nez expressif avec des arômes de fruits blancs (pêche, poire), se diversifiant à l'aération avec des notes d'abricot. L'attaque est généreuse, ponctuée de notes de fleurs blanches et de fruits comme la pêche qui laisse une finale avec une belle fraîcheur et une petite note saline.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Apéritif, avocat aux crabes, boudin blanc aux cèpes, moules gratinées, pâtes au Roquefort, nems, ... <b>Température de service :</b> 9-10°C <b>Garde max :</b> 2025-2026</p>	<p><b>9.70 €</b></p>
<p><b>Blanc</b> <b>Mâcon Azé 2022</b> Cépage : Chardonnay</p>	<p>Sa couleur jaune claire révèle une belle intensité aromatique, très identitaire du Chardonnay, avec ses notes de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche est généreuse, gourmande et expressive, étirée en longueur par une pointe de vivacité.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Apéritif, escalope de poulet à la crème, cuisses de grenouilles fromage fondus, fromage de chèvre chaud, ... <b>Température de service :</b> 8-9°C <b>Garde max :</b> 2025-2026</p>	<p><b>9.90 €</b></p>