



La sélection du mois Avril 2023

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
Rouge IGP Hérault Alicante 2022 Cépage : Alicante	Avec sa robe rouge vermillon, aux reflets violacés, cette cuvée nous propose des notes intenses de fruits noirs. La matière se révèle concentrée sans être tannique, avec du fond, du fruit et de beaux arômes épicés en finale. Une version gourmande du cépage rare Alicante.	Suggestions d'accords : Apéritif, terrine de gibier, ratatouille, perdrix aux choux, fromages de chèvre, ... Température de service : 16-17°C Garde max : 2024-2026	8.50 €
Rouge Côtes/Rhône Vges Plan de Dieu 2020 Cépages : Grenache - Syrah	D'une robe rouge sombre, ce vin propose une belle expression aromatique autour des fruits rouges et des épices. La matière se montre riche, dense, fruitée et épicée. Consistante et digeste à la fois, cette cuvée propose une finale fruitée, enrobée d'épices douces.	Suggestions d'accords : Canard rôti au miel, carré de porcelet grillé, carry d'agneau, jarret de veau aux pruneaux, Mimolette, Picodon... Température de service : 17-18°C Garde max : 2025-2026	9.20 €
Rouge Chiroubles 2020 Cépage : Gamay	Ce cru du Beaujolais peu connu, affirme au nez son caractère avec des notes épicées, de fruits secs, de noyaux. En bouche, il révèle sa douceur grâce à des notes de fruits rouges bien mûrs tels que la fraise des bois, la cerise. Sa texture concentrée et souple à la fois en fait un vin idéal pour des apéritifs dînatoires.	Suggestions d'accords : Apéritif, brochettes de dinde marinées au miel et paprika, saucisses au chorizo, tomates à la provençale, Mimolette... Température de service : 16-17°C Garde max : 2024-2025	9.90 €
Rouge Graves – Château Trébiac 2018 Cépages : 80% Merlot et 20% Cabernet Sauvignon	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.	Suggestions d'accords : Agneau de Pâques, 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	9.90 €
Blanc IGP d'Oc 2022 Cépage : Chardonnay	Une couleur jaune paille s'ouvre sur de jolies notes de fleurs blanches. Ce vin nous offre en bouche une matière souple et concentrée avec des notes de fruits blancs bien mûrs tels que la pêche. En finale, une belle fraîcheur vient équilibrer le tout. Un joli vin à apprécier dès l'apéritif	Suggestions d'accords : Apéritif, cassolette de ris de veau, tagliatelles à la carbonara, carpaccio de St Jacques, crevettes marinées... Température de service : 8-9° Garde max : 2024-2025	6.60 €
Rosé IGP Méditerranée 2021 Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault	Ce rosé à la robe de pétales de roses dévoile un subtil mélange d'agrumes et de notes florales. La bouche est croquante, sur des arômes de fruits rouges et d'agrumes. Le tout nous offre une belle harmonie entre gourmandise, souplesse et fraîcheur.	Suggestions d'accords : Apéritif, cake aux olives, flan de thon, salade niçoise, pain de courgette, charcuteries ,... Température de service : 7-8°C Garde max : 2023-2024	8.90 €