

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
Rouge IGP Atlantique 2024 Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc, Malbec	La robe de cette cuvée est rubis au nez intense sur la cerise noire, le cassis et la myrtille avec une pointe de violette. La bouche, quant à elle, se montre onctueuse et veloutée, dotée des tanins bien fondus, lui apportant une persistance aromatique sur le fruit et les épices.	Suggestions d'accords : charcuterie, chipolatas, beignets de poulet, tarte aux champignons, falafels (croquettes de pois chiches) Température de service : °15-16° Garde max : 2027-2028	8.90 €
Rouge IGP Vallée du Paradis 2023 Cépage : Cot (Malbec)	Cette parcelle d'un hectare du Château Gléon se dévoile sous une robe violine et un nez très expressif sur la mûre. Il s'ouvre ensuite sur des fruits rouges et des notes épicées aux accents de nature sauvage de la "Vallée du Paradis". En bouche, c'est un vin souple gorgé de fruits tels que la myrtille, la mûre et le cassis, relevé par des notes de poivre.	Suggestions d'accords : Grillades, bœuf Marengo, araignée de porc, canard aux pruneaux, rosbif, paella, poulet grillé, tagliatelles à la bolognaise, Salers affiné... Température de service : 16-17°C Garde max : 2028-2030	9.80 €
Rouge IGP St Guilhem le Désert 2024 Cépage : Cab-Sauvignon, Syrah et Mourvèdre	La robe rubis, brillante, nous offre un nez sur la cerise noire et l'eucalyptus, ainsi que des notes cacaotées à l'aération. Un nez plaisant et structuré. En bouche, se révèle une cuvée fraîche, dotée d'une belle structure, à la fois gourmande, croquante et généreuse. Une belle découverte.	Suggestions d'accords : Moussaka, pommes de terre sarladaise, filet mignon de porc, poivrons marinés, saucisses aux herbes, jambon au foin, terrine de lièvre, ... Température de service : 16-17°C Garde max : 2028-2030	9.80 €
Rosé IGP Alpes Hte Provence 2025 Cépages : Grenache, Rolle, Muscats, Cabernet Sauvignon	Ce rosé fruité, pâle et brillant, est légèrement muscaté. Il garde une grande fraîcheur et exprime des notes de groseille, de rose, de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche se montre fluide et généreuse, aromatique et dotée d'une belle longueur.	Suggestions d'accords : Apéritif, gaspacho, pâtes à la ricotta, tomates à la provençale, lasagnes au thon, tajine de légumes... Température de service : 8-9°C Garde max : 2025-2026	9.20 €
Rosé Bordeaux Cépages : Malbec et Cabernet Franc	Découvrir un rosé bordelais, c'est tout d'abord s'arrêter sur une robe plus foncée que les rosés habituels. C'est aussi sentir une intensité aromatique rare autour des fruits noirs et des épices et savourer un rosé fruité, vineux et frais qui pourra suivre l'ensemble de vos repas d'été.	Suggestions d'accords : Poivrons marinés, melon au jambon cru, chipolatas, terrine de magret de canard, quiche provençale, pain/courgettes Température de service : 8-9°C Garde max : 2027-2028	9.90 €
Blanc IGP Atlantique 2024 Cépage : Sauvignon	La robe jaune pâle et brillante de ce Sauvignon bordelais nous offre une riche palette aromatique autour des agrumes et des fleurs blanches. La bouche est gourmande, fruitée et fraîche, en un mot équilibrée. A découvrir dès l'apéritif.	Suggestions d'accords : apéritif, salades estivales, fruits de mer, sushis, carpaccio de St Jacques, brocciu, cake au légume, pain de thon,... T° de service : 8-9°C Garde max : 2027-2028	8.50 €