

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
Rouge Bordeaux 2022 Cépages : Merlot, Cabernet-Sauvignon et Cabernet Franc	Dominé par le cépage Merlot, ce Bordeaux exprime de belles notes de fraise et d'épices. Loin de l'image des vins tanniques de cette région, en voici une expression à la texture veloutée, portée par un fruit expressif et digeste en fin de bouche. Un Bordeaux délicat pour la fin de l'été.	Suggestions d'accords : apéritif dinatoire, salade de cervelas pommes de terre, confit de canard, jambon braisé sauce Madère, Brie,... Température de service : 16-17°C Garde max : 2027-2029	8.50 €
Rouge Côtes du Roussillon 2021 Cépages : Syrah et Carignan	Les plus vieilles parcelles du Château Cap de Fousté nous offrent cette cuvée à la robe pourpre soutenue aux reflets violacés, qui s'abandonne sur un nez chaleureux et subtil, aux arômes de fruits noirs compotés et d'épices. En bouche, le vin est à la fois généreux, fruité et épicé, tout en restant suave et délicat.	Suggestions d'accords : poivrons marinés, civet de chevreuil, canard aux figues, tajine d'agneau aux aubergines, côte de bœuf maturée, camembert truffé... Température de service : 16-17°C Garde max : 2027-2028	8.90 €
Rouge Brouilly 2023 Cépage : Gamay	Avec sa robe aux tons rouge rubis, le Brouilly du domaine de Julien Matray présente un équilibre subtil : notes de pivoines, de cerises et d'épices douces, tanins délicats tout en étant soutenus par une matière concentrée. Solaire, le millésime 2023 se révèle très qualitatif sur ce cru.	Suggestions d'accords : rouelle de porc, volaille sauce forestière, salé aux lentilles, andouillettes grillées, jambon à la broche, St Nectaire, Température de service : °16-17° Garde max : 2027-2028	9.90 €
Rosé IGP du Gard 2025 Cépage : Grenache	Produit sur la commune de Rochefort sur Gard, cette cuvée de couleur rose claire s'exprime sur des notes de fruits rouges (fraise et framboise). Une gourmandise en bouche avec ses arômes de groseille et de mandarine qui rendent ce vin particulièrement adapté aux repas estivaux	Suggestions d'accords : apéritif, cake aux olives, cannellonis à la ricotta, pain de courgettes, pizza 4 saisons, taboulé, tarte aux tomates,... Température de service : 8-9°C Garde max : 2027-2028	8.50 €
Blanc IGP Côtes de Gascogne 2025 Cépages : Sauvignon et Colombard	Brillant et lumineux, ce vin blanc sec de gascogne offre un nez d'agrumes propre au Sauvignon, parsemé d'arômes de fruits exotiques apportés par le Colombard. Fluide, fruité et digeste, il s'appréciera dès l'apéritif sur les derniers rayons de soleils estivaux.	Suggestions d'accords : apéritif, omelette aux asperges, poulet à la feta, tarte aux champignons, crème de poireaux, gnocchis au gorgonzola, crevettes grillées T° de service : 8-9°C Garde max : 2027-2028	8.20 €
Blanc Coteaux Bourguignon 2025 Cépage : Chardonnay	Ce vin élégant aux arômes de miel et de poire se délivre sous une robe d'un jaune or brillant avec des reflets verdâtres. Un chardonnay tout en rondeur, élégant, aromatique et concentré, accompagné en fin de bouche par une matière fraîche et salivante.	Suggestions d'accords : Apéritif, pissaladière, poisson méditerranéen, cassiolette de ris de veau, calamars, tartare de crevettes et avocats, ... T° de service : 8-9°C Garde max : 2027-2028	9.20 €