



La sélection du mois Mai 2023

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
<p>Rouge IGP Hérault Ecceterra 2022 Cépages : Grenache, Cinsault et Mourvèdre</p>	<p>Sa robe rouge rubis limpide s'ouvre sur des notes de fruits des bois et d'épices, intensifiés à l'aération. En bouche, cette cuvée se montre souple, fruitée, épicée et croquante. C'est un joli « vin de copain » sur la gourmandise à croquer sur les beaux jours.</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, tapas, lasagnes, cailles aux figues, chipolatas, côtes de veau à la crème, ... Température de service : 16-17°C Garde max : 2024-2026</p>	<p>8.20 €</p>
<p>Rouge Minervois – Les Rives d'Argens 2020 Cépages : Syrah- Grenache-Mourvèdre</p>	<p>Une robe rouge rubis exprime un nez envoûtant de fruits noirs tels que le cassis ainsi que des notes poivrées. En bouche, ce vin chaleureux nous offre une texture concentrée et dense tout en étant juteux. Les notes intenses de fruits noirs et d'épices sont présentes de l'attaque jusqu'à la finale et perdurent en bouche.</p>	<p>Suggestions d'accords : Civet de lièvre, agneau au basilic, filet de canard au miel, canette rôtie aux figues, brie de Meaux, ... Température de service : 16-17°C Garde max : 2024-2026</p>	<p>8.90 €</p>
<p>Rouge Côtes de Bourg – Usufruit 2021 Cépage : Merlot</p>	<p>Ce vin bordelais nous offre un nez autour de notes végétales et fruitées (bourgeon de cassis, fraise écrasée). La bouche se montre croquante avec une jolie fraîcheur apportée par une acidité qui le porte en longueur. Un vin souple mais pas dénué de matière et de caractère.</p>	<p>Suggestions d'accords : Entrecôte grillée, canard rôti au miel, joues de porc, poulet rôti au thym, tajine d'agneau aux olives, St Nectaire... Température de service : 17-18°C Garde max : 2024-2025</p>	<p>9.90 €</p>
<p>Blanc IGP d'Oc 2021 Cépage : Viognier</p>	<p>D'une robe jaune clair, cette cuvée nous propose un nez très expressif autour des arômes d'abricot et de melon. Sa bouche ronde et aromatique rappelle la pêche de vigne tandis que sa fraîcheur le prédispose aux apéritifs printaniers comme à la table.</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, petit four, asperges, charcuteries, crevettes à la poêle, œufs brouillés, salade de crustacés, crabe... Température de service : 8-9°C Garde max : 2026-2028</p>	<p>7.90 €</p>
<p>Rosé IGP Cévennes 2022 Cépages : Cinsault</p>	<p>Belle robe pâle, scintillante, couleur 'litchi'. Nez délicatement fruité, sur des notes de bonbon arlequin à la fraise, à la fois doux et acidulé et sur les arômes d'un zeste de citron. L'attaque ronde, ouvre la voie à une expression aromatique toujours aussi flatteuse, vive et fruitée, et inaugure un parfait équilibre</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, cake aux olives, flan aux carottes, pizza aux légumes, quenelles sauce tomate, quiche provençale... Température de service : 8-9° Garde max : 2024-2025</p>	<p>7.50 €</p>
<p>Rosé IGP Alpes Hte Provence 2022 Cépages : Grenache, Rolle, Muscats, Cabernet Sauvignon</p>	<p>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.</p>	<p>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 : 2024-2025</p>	<p>8.90 €</p>