



La sélection du mois Juin 2023

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
Rouge Ventoux 2021 Cépages : Syrah et Grenache	D'une robe rouge rubis aux reflets violacés, le nez de ce vin s'ouvre à l'aération sur des notes de fruits rouges compotés. L'attaque en bouche est fraîche, la matière est généreuse accompagnée de belles épices. La finale est sanguine, avec de beaux amers.	Suggestions d'accords : Courgettes farcies, cuisses de pintade, noix de porc aux pruneaux, saucisses à cuire... Température de service : 16-17°C Garde max : 2024-2026	8.20 €
Rouge IGP Ile de Beauté 2022 Cépages : Niellucciu	Ce vin corse nous propose des notes délicates et expressives de fruits des bois. La matière se dévoile souple et fruitée, dotée d'une texture fine et d'une consistance juteuse et gourmande. Très digeste, ce vin trouvera sa place sur vos prochains repas estivaux	Suggestions d'accords : Brocciu, saucisses aux lentilles, filet mignon de porc, jambon en croûte sauce mère, moussaka, tian d'aubergines ... Température de service : 16-17°C Garde max : 2024-2026	8.90 €
Rouge Côtes du Rhône 2019 Cépage : Syrah, Grenache et Mourvèdre	Ce domaine, basé sur Châteauneuf du Pape, propose un Côtes du Rhône tout en fruit et en élégance. Une matière généreuse et digeste, des notes de fruits noirs, de réglisse et d'épices, il possède ce qu'il faut de caractère et de longueur pour être apprécié par exemple autour d'un barbecue.	Suggestions d'accords : Apéritif, carpaccio de bœuf, magrets de canette, ragoût d'agneau au thym, rôti de porc à la provençale Température de service : 17-18°C Garde max : 2024-2025	8.90 €
Blanc IGP Alpes Hte Provence 2022 Cépage : Rolle	Le cépage Rolle dévoile une robe jaune claire avec une expression aromatique très variée, autour des fruits exotiques et des fleurs blanches. En bouche, ses arômes se confondent avec une texture juteuse, minérale et saline. La preuve que la Provence peut produire de très beaux vins blancs.	Suggestions d'accords : Apéritif, cuisses de grenouilles, raviolis à la ricotta, truite fumée, feuilleté de St Jacques, Comté fruité, ... Température de service : 8-9°C Garde max : 2024-2025	9.20 €
Rosé IGP Cévennes Octavius 2022 Cépages : 50% Cinsault et 50% Grenache	Sa robe pastel, couleur pêche, nous propose un bouquet riche, fruité, avec une harmonie de fruits rouges et de fruits à noyau (abricot, pêche de vigne). La bouche est ample, en harmonie entre matière et fraîcheur, avec une finale dotée d'une belle persistance aromatique.	Suggestions d'accords : Apéritif, pain de courgettes, jambon cru, pâtes au pistou, quenelles sauce tomate, tarte au fromage de chèvre, ... Température de service : 8-9°C Garde max : 2024-2025	8.50 €
Rosé Côtes de Provence 2022 Cépages : Grenache, Cinsault, Carignan et Syrah	Ce rosé provençal nous propose une très belle aromatique, nette et précise, autour des agrumes comme le pamplemousse. La bouche est souple et fruitée, dotée d'une pointe d'amertume qui lui confère un profil très gastronomique et une grande persistance aromatique.	Suggestions d'accords : Apéritif, caviar d'aubergines, tapenade, poivrons marinés, quiche à la tomate, Température de service : 8-9°C Garde max : 2024-2026	8.90 €