



La sélection du mois Juillet 2023

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
<p>Rouge Bordeaux 2022 Cépages : 100% Merlot</p>	<p>Cette cuvée sans sulfites ajoutés nous offre une robe rouge vermillon aux reflets violacés et une belle aromatique autour des fruits noirs et des épices. La matière se révèle souple et concentrée en même temps, dotée d'une cohérence aromatique avec le nez et une finale sur les épices.</p>	<p>Suggestions d'accords : Aubergines à la provençale, charcuteries, côtes d'agneau grillées, Cantal, échine de porc fumée, jambon braisé... Température de service : 16-17°C Garde max : 2025-2026</p>	<p>8.50 €</p>
<p>Rouge Côtes de Provence 2021 Cépages : 60% Syrah et 40% Grenache</p>	<p>Une trame aromatique autour des fruits noirs et des épices nous offre une cuvée souple et fruitée. Par ailleurs, sa consistance gourmande et juteuse rend ce vin tout à fait digeste et adapté aux repas d'été. L'occasion de constater que la Provence produit également de jolis vins rouges.</p>	<p>Suggestions d'accords : Ratatouille niçoise, osso bucco, plancha, lapin aux pruneaux, choux farcis, coq au vin rouge, petit salé/lentilles Température de service : 16-17°C Garde max : 2026-2028</p>	<p>9.50 €</p>
<p>Rouge Côtes du Roussillon 2021 Cépage : 30% Syrah et 70% Grenache</p>	<p>Un nez très expressif de cerise burlat, avec une sensation de fruits très mûrs. Concentrée et délicate, la matière est croquante, juteuse, avec un fruit généreux et une belle trame épicée. Ce vin très pulpeux nous offre en plus une jolie longueur aromatique, autour des fruits frais. Une belle réussite.</p>	<p>Suggestions d'accords : Viandes grillées, boudin noir aux pommes, joue de porc à la moutarde, côtes d'agneau au thym, brie aux truffes, ... Température de service : 17-18°C Garde max : 2024-2025</p>	<p>9.90 €</p>
<p>Blanc IGP Côtes Catalanes Muscat sec 2022</p>	<p>Le 1^{er} nez nous offre des arômes très fruits exotiques, muscatés à l'aération, avec une touche florale. La matière est généreuse et aromatique, fraîche et bien équilibrée. C'est une cuvée riche sans être lourde et aromatique sans être exubérante. Une belle harmonie.</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, omelette aux asperges, brochettes de crustacés, sardines grillées, quiche aux lardons, saumon Température de service : 8-9°C Garde max : 2024-2025</p>	<p>8.80 €</p>
<p>Rosé Pierrevert 2022 Cépages : 50% Grenache, 35% Syrah et 15% Cinsault</p>	<p>Sa robe rose pêche nous offre des notes aromatiques délicates autour des agrumes. La bouche est veloutée, généreuse et élégante en même temps, avec une finale qui combine fraîcheur et pointe d'amertume. Un rosé expressif, dans toute sa finesse.</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, gaspacho de tomates, anchoïade, flan de courgettes, lasagnes aux poissons, ... Température de service : 8-9°C Garde max : 2024-2025</p>	<p>8.90 €</p>
<p>Rosé Côtes de Provence 2022 Cépages : Cinsault, Grenache, Carignan et Syrah</p>	<p>Avec sa couleur saumon, ce rosé provençal nous propose des arômes intenses de fleurs blanches, avec une touche de pamplemousse. Sa texture ample et aromatique se montre délicate et salivante, avec une finale saline qui le destine aussi bien à l'apéritif qu'à la table.</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, pain de thon, calamars grillés, charcuteries, melon au jambon, moussaka d'aubergines, Brocciu frais Température de service : 8-9°C Garde max : 2024-2026</p>	<p>9.90 €</p>