



La sélection du mois

Août 2023

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
<p>Rouge</p> <h3>Coteaux des Baronnies 2020</h3> <p>Cépages : Grenache, Cinsault et Syrah</p>	<p>Doté d'une jolie robe rouge rubis, le nez se révèle frais et fruité grâce à des notes végétales et épicées puis quelques arômes de fruits noirs bien mûrs. La bouche est souple, fruitée et épicée. Un joli vin de saison estivale qui ne manque pas de fond.</p>	<p>Suggestions d'accords : Joue de porc, grillades, lapin aux carottes, salade piémontaise, tomates farcies, Température de service : 16-17°C Garde max : 2024-2025</p>	<p>6.50 €</p>
<p>Rouge</p> <h3>Cahors blousons noirs 2022</h3> <p>Cépages : Malbec</p>	<p>D'une belle robe violine profonde, cette cuvée propose un nez intense de fruits noirs (mûre-myrtille) avec une touche mentholée. La bouche se révèle soyeuse, fruitée, sur des tanins fondus. La finale fine et épicée nous prouve que cette appellation peut produire des vins d'été très digestes</p>	<p>Suggestions d'accords : Pierrade de bœuf, sauté de mouton, brochettes d'agneau, ris de veau sauce aux morilles Température de service : 16-17°C Garde max : 2025-2027</p>	<p>7.50 €</p>
<p>Rouge</p> <h3>Corbières 2020</h3> <p>Cépage : Syrah, Grenache et Carignan</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>9.50 €</p>
<p>Blanc</p> <h3>IGP d'Oc 2021</h3> <p>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>9.50 €</p>
<p>Rosé</p> <h3>IGP Alpes Hte Provence 2022</h3> <p>Cépages : Grenache, Rolle, Muscats, Cabernet Sauvignon</p>	<p>Ce rosé à la robe saumon, fruité 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>
<p>Rosé</p> <h3>Côteaux d'Aix en Provence 2022</h3> <p>Cépages : Syrah 60% et Grenache 40%</p>	<p>Pourvu d'une robe de couleur pêche, cette cuvée propose des notes d'agrumes avec une touche fruits rouge et de minéralité à l'aération. La bouche est suave et veloutée, avec de jolis amers qui apparaissent dès le milieu de bouche. La trame aromatique est cohérente avec le nez, avec une finale fraîche et longue.</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, filets de rougets grillés, pâtes à la ricotta, salade niçoise, pain de courgettes, brochettes de crevettes au barbecue... Température de service : 8-9°C Garde max : 2024-2026</p>	<p>9.90 €</p>