



La sélection du mois Septembre 2023

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
Rouge IGP d'Oc Mourvèdre 2021 Cépage : Mourvèdre	D'une belle couleur pourpre, cette cuvée nous offre des parfums de fraise, de pêche et de raisin de Corinthe. En bouche, elle est aromatique et douce, avec des tanins bien équilibrés. La finale donne une impression de velours et d'épices. Un vin qui allie caractère, fruit et finesse.	Suggestions d'accords : mousse de foies de volaille, lapin aux olives, tajine d'agneau, steak au poivre, moussaka, poulet grillé, ... Température de service : 16-17°C Garde max : 202	8.50 €
Rouge IGP d'Urfé Gamaret 2020 Cépage: Gamaret	Une belle robe rubis violacée s'ouvre sur des notes de fruits rouges et d'épices. La bouche se révèle concentrée et voluptueuse, en adéquation aromatique avec le nez. La finale nous laisse une belle sensation de pulpe de fruits. Un vin croquant !	Suggestions d'accords : Civet de lapin, pot au feu, ribs, fondue bourguignonne, tripes à la mode de Caen, ... Température de service : 15-16°C Garde max : 2025-2027	9.50 €
Rouge Bordeaux Supérieur 2018 Cépage : Merlot	Une belle robe rouge grenat s'ouvre sur un 1 ^{er} nez de sous-bois, tandis que l'aération nous amène sur des notes de confiture de fraise. La bouche possède une attaque généreuse, un fruit expressif et des tanins veloutés. Au final, cette cuvée se montre concentrée, juteuse et élégante, portée par des épices douces.	Suggestions d'accords : Viandes grillées, magret de canard aux pruneaux, entrecôte au Roquefort, jambon à la broche, Coulommiers, ... Température de service : 17-18°C Garde max : 2024-2025	9.90 €
Blanc IGP Méditerranée Val Jo 2022 Cépages : Roussanne, Chardonnay	D'une couleur jaune pâle aux reflets argentés, ce vin offre un nez sur les fruits jaunes (pêche et abricot) avec une pointe minérale et florale. La bouche possède une attaque aromatique, tandis qu'au milieu de bouche des amers se révèlent avec une belle consistance, ce qui porte le vin en longueur.	Suggestions d'accords : Apéritif, beignets de morue, poulet au basilic, cabillaud à l'aïoli, guacamole, risotto aux fruits de mer, ... Température de service : 8-9°C Garde max : 2026-2028	9.00 €
Blanc IGP Ile de Beauté 2022 Cépage : Vermentinu	D'une robe jaune paille, cette cuvée nous offre une belle aromatique autour des notes de notes de fruits blancs comme la pêche ainsi qu'une pointe d'amande. La bouche est dynamique en attaque. Elle se montre ensuite souple, juteuse, gourmande et aromatique.	Suggestions d'accords : Apéritif, cake aux légumes, gambas grillées, lasagnes au saumon et épinards, Comté fruité ... Température de service : 8-9°C Garde max : 2025-2026	9.80 €
Rosé IGP du Gard La nuit tous les chats sont gris 2022 Cépage : Grenache	Une robe lumineuse rose pâle aux reflets clairs nous proposer un nez complexe et intense, fruité avec des notes de pêche blanche et d'agrumes. La bouche se révèle onctueuse et fraîche, marquée par des notes citronnées rafraîchissantes en finale.	Suggestions d'accords : Apéritif, carpaccio, caviar d'aubergines, pizzas, salade de tomate mozzarella, tapenades Température de service : 8-9°C Garde max : 2024-2025	5.90 €