



La sélection du mois Octobre 2023

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
<p>Rouge IGP d'Oc Merlot 2021 Cépage : Merlot</p>	<p>Fernand est une cuvée qui se présente sous une robe de couleur sombre et dense. Son aromatique nous oriente vers des arômes de fruits confits comme le pruneau ainsi que des notes d'épices. Souple et fruité en bouche, ses tanins fondus lui apportent une texture veloutée et délicate. Une belle découverte.</p>	<p>Suggestions d'accords : fondue bourguignonne, tournedos de boeuf, tarte au potimarron, omelette à l'oseille, pâtes au roquefort Température de service : 16-17°C Garde max : 2025-2026</p>	<p>9.50 €</p>
<p>Rouge Afrique/Sud Stellenrust 2021 Cépage : Pinotage, Shiraz</p>	<p>Issue de la région de Stellenbosch et élevé 8 mois en fûts de chêne français, ce vin révèle des notes de fruits rouges autour de la framboise et des épices. Le palais se montre doux, juteux, rond et élégant. Une cuvée remarquable qui allie consistance, fruit et délicatesse.</p>	<p>Suggestions d'accords : Entrecôte grillée au poivre, filet de chevreuil, pigeon aux petits pois, sauté de veau au curry, terrine de gibier, ... Température de service : 17-18°C Garde max : 2024-2025</p>	<p>9.50 €</p>
<p>Rouge IGP Coteaux des Baronnie 2020 Cépage: Merlot</p>	<p>Le nez nous oriente progressivement vers des arômes de fruits noirs comme le cassis ou la groseille. Souple, fruitée et digeste, la bouche se montre peu tannique mais sans manquer de fond. La finale sur les fruits rouges nous offre une belle gourmandise.</p>	<p>Suggestions d'accords : Grillades de saucisses, joue de porc, lapin aux légumes, ris de veau sauce madère, ... Température de service : 16-17°C Garde max : 2025-2027</p>	<p>9.80 €</p>
<p>Rouge Australie Opal Ridge 2020 Cépages : Shiraz, Cabernet Sauvignon</p>	<p>Produite au sud-est de l'Australie, cette cuvée dévoile des arômes de prune, de cerise, ainsi que des notes de violette, relevées par une touche poivrée. Un léger contact avec le bois équilibre le tout apportant un vin savoureux aux tanins souples.</p>	<p>Suggestions d'accords : Lasagnes, agneau grillé, ribs, bœuf bourguignon, canard au poivre vert, cailles rôties... Température de service : 8-9°C Garde max : 2026-2028</p>	<p>9.90 €</p>
<p>Blanc IGP d'Oc 2022 Cépage : Sauvignon</p>	<p>D'une robe or pâle, brillante, le nez très aromatique nous oriente vers des notes florales et fruits exotiques. La bouche se montre à la fois consistante et élégante, avec une texture suave et une pointe de minéralité salivante en finale.</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, asperges au parmesan, carpaccio de St Jacques, fromage de chèvre... Température de service : 17-18°C Garde max : 2025-2026</p>	<p>9.20 €</p>
<p>Blanc VSIG Chenin 2022 Cépage : Chenin</p>	<p>Une robe jaune claire nous offre des notes de coing et de fruits blancs. L'attaque se montre fraîche, avec une matière qui s'étoffe dès le milieu de bouche, donnant une cuvée généreuse, grasse, dotée d'une chair pulpeuse et de jolis amers en finale</p>	<p>Suggestions d'accords : Beignets d'aubergine, fish and chips, gambas grillées, gratin d'endives au jambon, quenelles, truite fumée, ... Température de service : 8-9°C Garde max : 2024-2025</p>	<p>9.90 €</p>