



# La sélection du mois

## Novembre 2023

- 10% par 6 bouteilles panachables

| Les vins  | La dégustation  | Les conseils   | Le prix              |
|---|---|--|----------------------|
| <p><b>Rouge</b><br/> <b>IGP Hérault</b><br/> <b>Alicante 2022</b><br/>           Cépage : Alicante bouschet</p>       | <p>Avec sa robe rouge vermillon, aux reflets violacés, cette cuvée nous propose des notes intenses de fruits noirs. La matière se révèle concentrée sans être tannique, avec du fond, du fruit et de beaux arômes épicés en finale. Une version gourmande du cépage rare Alicante Bouschet.</p>   | <p><b>Suggestions d'accords :</b><br/>           Apéritif, terrine de gibier, ratatouille, perdrix aux choux, fromages de chèvre, ...<br/> <b>Température de service :</b> 16-17°C<br/> <b>Garde max :</b> 2024-2026</p>                                   | <p><b>8.50 €</b></p> |
| <p><b>Rouge</b><br/> <b>VDF la belle équipe 2020</b><br/>           Cépages : Malbec, Négrette, Brauacol et Syrah</p> | <p>Cette cuvée se dévoile sous une robe foncée et pourpre, se caractérisant par un nez aux notes prononcées de cerises noires, de pruneaux et de cassis avec de subtiles touches de chocolat et de vanille. En bouche, ce vin enveloppant et bien équilibré apportera des notes délicates de prunes noires avec des tanins souples.</p> | <p><b>Suggestions d'accords :</b><br/>           Confit de canard, agneau de 7 heures, civet de cerf, boudin noir, chorizo, jambon braisé, Ossau-Iraty, pâtes aux cèpes<br/> <b>Température de service :</b> 17-18°C<br/> <b>Garde max :</b> 2025-2026</p> | <p><b>8.50 €</b></p> |
| <p><b>Rouge</b><br/> <b>Cahors 2020</b><br/>           Cépages : Malbec</p>   | <p>Son nez est intense, sur des notes de fruits frais, sur la griotte, la groseille, les épices et la réglisse ; son attaque en bouche se révèle souple, sur la finesse, le croquant du fruit ; et sa finale ample, d'une belle longueur. Toutes les caractéristiques d'un Cahors concentré et digeste à la fois.</p>                   | <p><b>Suggestions d'accords :</b><br/>           Cassoulet, cuisseau de chevreuil, canette rôtie au miel, côtelettes de mouton...<br/> <b>Température de service :</b> 16-17°C<br/> <b>Garde max :</b> 2026-2028</p>                                       | <p><b>9.50 €</b></p> |
| <p><b>Rouge</b><br/> <b>Côtes du Roussillon 2021</b><br/>           Cépages : Syrah, Grenache et Carignan</p>         | <p>Sa couleur rouge grenat foncée s'ouvre sur des notes florales comme la violette ainsi que des arômes de cerises noires. La matière en bouche se montre charnue, bien structurée, avec la chaleur et le sauvage des vins du Roussillon. Quand puissance et finesse se rencontrent.</p>  | <p><b>Suggestions d'accords :</b><br/>           Civet de sanglier, daube de canard, rouelle de porc, gigue de chevreuil, lapin au Roquefort, choux farcis, ...<br/> <b>Température de service :</b> 16-17°C<br/> <b>Garde max :</b> 2025-2027</p>         | <p><b>9.80 €</b></p> |
| <p><b>Blanc</b><br/> <b>Côtes de Provence 2022</b><br/>           Cépages : Rolle et Clairette</p>                    | <p>Paré de sa robe jaune paille, le nez s'ouvre sur des arômes de fruits exotiques et de poire. La bouche est fraîche et aromatique, elle offre une attaque franche et charmeuse de fruits à chair blanche finement relevée de poivre blanc. Un vin blanc généreux et élégant, comme la Provence nous en propose de plus en plus.</p>   | <p><b>Suggestions d'accords :</b><br/>           Bar au Champagne, avocat farci au thon, boudin blanc, risotto de noix de St Jacques, lasagnes au fromage, ...<br/> <b>Température de service :</b> 8-9°C<br/> <b>Garde max :</b> 2025-2026</p>            | <p><b>9.50 €</b></p> |
| <p><b>Blanc</b><br/> <b>Savoie</b><br/> <b>Abymes 2022</b><br/>           Cépage : Jacquère</p>                       | <p>Sa robe jaune pâle s'abandonne sur des notes d'agrumes, de pêche, agrémentées d'une touche minérale. Ala fois généreux, aromatique et fraîche, la bouche révèle des notes d'amande et d'aubépine, avec une finale salivante</p>  | <p><b>Suggestions d'accords :</b><br/>           Raclette, brie fermier, jambon cru, gnocchis, fondue savoyarde, tarte au reblochon<br/> <b>Température de service :</b> 7-8°C<br/> <b>Garde max :</b> 2024-2025</p>                                       | <p><b>9.80 €</b></p> |