



# La sélection du mois

## Décembre 2023

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
<p><b>Rouge</b></p> <p><b>Costières de Nîmes 2021</b></p> <p>Cépage : Grenache, Syrah, Marselan et Mourvèdre</p>	<p>Sa belle couleur grenat aux reflets brillants nous offre un nez expressif, sur des notes de fruits rouges et d'épices douces. La bouche est gourmande, en harmonie aromatique avec le nez, et dotée d'une finale épicée et réglissée qui accompagne des tanins soyeux et délicats.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Carpaccio de bœuf, carré de porcelet grillé, pâté de canard en croûte, tajine d'agneau, St nectaire, Tomme de Savoie ...</p> <p><b>Température de service :</b> 16-17°C</p> <p><b>Garde max :</b> 2024-2026</p>	<p><b>8.50 €</b></p>
<p><b>Rouge</b></p> <p><b>St Amour 2019</b></p> <p>Cépage : Gamay</p>	<p>D'une couleur évoluée, grenat, tuilée, le nez s'ouvre sur des arômes de fruits noirs, avec une pointe de fruits confits (pruneau). Charnue et délicate, la bouche propose une texture suave et une belle expression aromatique. Cette cuvée est d'une rare harmonie entre matière fine, fruits et épices.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Pintade aux girolles, poularde de Bresse rôtie, rôti de dindonneau, charcuteries fumées, Pont l'Evêque, ...</p> <p><b>Température de service :</b> 16-17°C</p> <p><b>Garde max :</b> 2025-2026</p>	<p><b>9.50 €</b></p>
<p><b>Rouge</b></p> <p><b>Côtes du Rhône 2022</b></p> <p>Cépages : Grenache, Syrah, Marselan et Mourvèdre</p>	<p>Dotée d'une belle robe rouge rubis, cette cuvée s'exprime sur des notes de fruits des bois, de framboise et d'épices douces. La bouche se révèle souple, fruitée, veloutée (avec une texture délicate). Consistance et finesse caractérisent ce vin généreux mais peu tannique.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Filet mignon de porc aux figues, terrine de gibier, canard rôti au miel, cerf sauce grand veneur, jambon/Porto</p> <p><b>Température de service :</b> 17-18°C</p> <p><b>Garde max :</b> 2026-2028</p>	<p><b>9.50 €</b></p>
<p><b>Rouge</b></p> <p><b>Médoc 2018</b></p> <p>Cépages : Merlot et Cabernet-Sauvignon</p>	<p>Le nez se révèle très expressif sur des notes gourmandes de bourgeons de cassis, de fruits noirs et de poivron. L'attaque est dense, concentrée et fraîche, emportée par de jolies épices douces. Une belle cuvée bordelaise qui réussit à allier puissance de la matière, expression du fruit et finesse de la texture ! (à carafier au moins 1 h)</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Pommes de terre aux truffes, magrets de canard rôtis, agneau de 7 h, civet de lièvre à la royale ou de sanglier, pigeon farci au foie gras, ...</p> <p><b>Température de service :</b> 17-18°C</p> <p><b>Garde max :</b> 2025-2027</p>	<p><b>9.80 €</b></p>
<p><b>Blanc</b></p> <p><b>IGP Val de Loire 2022</b></p> <p>Cépage : Sauvignon</p>	<p>Très identitaire du cépage, le profil aromatique nous oriente vers des notes d'agrumes et de fruits jaunes. La bouche est ronde, grasse, et doté en même temps d'une touche d'acidité qui lui apporte équilibre et fraîcheur. La finale s'étire sur des notes d'agrumes salivantes.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Apéritif, guacamole, fruits de mers, saumon fumé, raclette, cassolette de lotte, tourte au thon, fromage de chèvre, ...</p> <p><b>Température de service :</b> 8-9°C</p> <p><b>Garde max :</b> 2025-2026</p>	<p><b>8.50 €</b></p>
<p><b>Blanc</b></p> <p><b>Bourgogne 2022</b></p> <p>Cépage : Chardonnay</p>	<p>Sa robe jaune paille s'ouvre sur des arômes boisés (toasté, beurre fermier) et des notes de pêche-abricot. L'attaque se montre généreuse, élégante et fruitée, avec un bois présent mais déjà bien intégré. La finale est salivante et fraîche, avec de légers amers qui apportent richesse et complexité.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Foie gras, noix de St Jacques, volaille à la crème, blanquette ou ris de veau, bouchée à la reine, boudin blanc grillé, cassolette de langoustines, ...</p> <p><b>Température de service :</b> 9-10°C</p> <p><b>Garde max :</b> 2025-2026</p>	<p><b>9.60 €</b></p>