

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
<p>Rouge</p> <p>Cahors- Petit Page 2021 Cépage : Malbec</p>	<p>Un Cahors loin de l'image du vin puissant en alcool et tannique. A l'inverse, une version de Cahors fine et épurée qui garde une matière opulente et généreuse mais qui sait rester digeste tout en révélant un beau fruit.</p>	<p>Suggestions d'accords : Cassoulet, chou farci, confit de canard, daube de bœuf, pot-au-feu, Laguiole,...</p> <p>Température de service : 16-17°C</p> <p>Garde max : 2024-2026</p>	<p>7.50 €</p>
<p>Rouge</p> <p>Beaujolais 2023 Cépage : Gamay</p>	<p>Issue de vignes âgées de moins de 30 ans, cette cuvée développe la fraîcheur des fruits rouges. Il s'appelle les Griottes de par ses arômes mais aussi car le bas des vignes est bordé de cerisiers. C'est un vin gourmand, gouleyant, juteux avec du fruit et de la fraîcheur.</p>	<p>Suggestions d'accords : Raclette, œufs en meurette, saucisson brioché, jambon de Parme, raviolis au fromage, ...</p> <p>Température de service : 15-16°C</p> <p>Garde max : 2024-2026</p>	<p>7.80 €</p>
<p>Rouge</p> <p>Gaillac 2022 Cépages : Braucol, Duras, Syrah et Merlot</p>	<p>De sa robe rouge intense aux reflets violets, un nez franc avec des arômes de fruits et d'épices, ce vin élégant en bouche vous séduira. Ses tanins soyeux enrobent les parfums de baie de cassis et de poivre gris. Un vin gaillacois généreux avec une tonalité minérale et reglissée.</p>	<p>Suggestions d'accords : Filet de canard au miel, joue de bœuf confite, poulet à l'orientale, andouillette de Troyes, Aligot de Laguiole</p> <p>Température de service : 17-18°C</p> <p>Garde max : 2026-2028</p>	<p>9.20 €</p>
<p>Rouge</p> <p>IGP d'Oc Syrah Viognier 2022</p>	<p>La robe rubis aux reflets violets laisse place à une palette aromatique riche, autour des notes mentholées, balsamiques et fruits noirs. La bouche, généreuse et onctueuse, est en cohérence aromatique avec le nez et s'étale sur une longueur riche et fraîche.</p>	<p>Suggestions d'accords : Canard rôti aux cèpes, coq au vin rouge, gigole de chevreuil, lapin aux pruneaux, Munster...</p> <p>Température de service : 16-17°C</p> <p>Garde max : 2024-2026</p>	<p>9.70 €</p>
<p>Blanc</p> <p>Vin de France Marie Rose 2022 Cépage : Chardonnay</p>	<p>Un vin blanc de couleur or qui libère des arômes de beurre, de bois grillé et de cire. La bouche se dévoile ronde et ample, avec une matière douce et enveloppante. Un vin gras, généreux, aromatique, tout en proposant une texture délicate.</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, tapas, ris de veau, blanquette de saumon, St Jacques, crevettes marinées</p> <p>Température de service : 8-9°C</p> <p>Garde max : 2024-2025</p>	<p>9.10 €</p>
<p>Blanc</p> <p>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, ...</p> <p>Température de service : 8-9°C</p> <p>Garde max : 2024-2025</p>	<p>9.90 €</p>