La sélection du mois Mars 2024

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
Rouge **Gaillac 2018** Cépages : Duras	Cépage rare, le Duras nous propose un nez aromatique, à la fois fruité avec des arômes de mûre et épicé avec ses notes de poivre. En bouche, il se montre souple et délicat, doté de tanins fondus et soyeux, porté par une longue persistance aromatique sur les fruits noirs.	**Suggestions d'accords :** Apéritif, cassoulet toulousain, échine de porc grillé, filets de pigeon, bœuf carottes, cailles au Porto, … **Température de service :** 16-17°c **Garde max :** 2024-2025	**7.90 €**
Rouge **Minervois 2020** Cépages : Syrah, Grenache et Mourvèdre	Cette belle appellation du Languedoc nous propose un vin à la robe rouge profond, avec un nez aux notes fumées, fruitées et légèrement épicées de cannelle. Mais également une bouche toute en finesse où les tanins soyeux se délient délicatement en longueur en nous laissant une agréable sensation épicée.	**Suggestions d'accords :** Lasagnes, coq au vin rouge, côtelettes de mouton, poulet rôti au thym, andouillette lyonnaise, Brie fermier, … **Température de service :** 16-17°c **Garde max :** 2025-2026	**9.60 €**
Rouge **IGP Val de Loire 2022** Cépage : Pinot Noir	Avec sa robe rouge rubis aux reflets violacés, cette cuvée s'ouvre sur des parfums de fraise et de cerise. En bouche, ce vin libère des arômes de fruits rouges sur une matière délicate et fraîche. Le tout nous offre un vin gourmand et croquant à apprécier dès l'apéritif.	**Suggestions d'accords :** apéritif, chapon farci aux cèpes, plateau de charcuterie, endives au jambon, Brie, … **Température de service :** 16-17°c **Garde max :** 2026-2028	**9.70 €**
Rouge **Bordeaux Supérieur 2018** Cépage : Merlot	Une belle robe rouge grenat s'ouvre sur un 1er 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 :** 2025-2026	**9.90 €**
Blanc **St Pourçain 2022** Cépages : Chardonnay et Tressallier	La robe jaune claire nous offre des notes d'agrumes avec une touche florale à l'aération. Doté d'une belle matière en bouche, toute en délicatesse, l'aromatique est en adéquation avec le nez et la finale nous entraîne vers un zest d'acidité lui procurant un bel équilibre matière-aromatique-fraîcheur	**Suggestions d'accords :** Crème de potimarron, terrine de thon, salade de cervelas et pomme de terre, quiche aux épinards, tomme de brebis, … **Température de service :** 9-10°c **Garde max :** 2025-2026	**9.60 €**
Blanc **Clairette de Bellegarde 2022** Cépage : Clairette	Dans cette appellation d'une extrême rareté (seulement 6 ha !), le cépage Clairette s'offre sur une robe jaune paille et une aromatique autour de la poire et de la pêche. La bouche se révèle dense, aromatique, et dotée de petits amers qui lui apportent équilibre et fraîcheur. La finale salivante laisse une bouche propre. Une cuvée au profil gastronomique.	**Suggestions d'accords :** Apéritif, pain de légumes, rillettes de sardines, avocat farci aux crevettes, flan d'aubergine, ravioles, tartiflette au saumon fumé **Température de service :** 8-9°c **Garde max :** 2025-2026	**9.90 €**