La sélection du mois
Avril 2024

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
Rouge **IGP Côtes du Lot « Cot Cot Cot » 2023** Cépage : Malbec	Précédemment appelé « Cot », le Malbec est un cépage qui s'exprime ici sur des notes de fruits noirs et d'épices. Souple et aromatique, ce vin pulpeux sait à la fois être concentré et digeste, gourmand et délicat. Un véritable vin de copains à apprécier dès l'apéritif ou autour d'une plancha.	**Suggestions d'accords :** Apéritif, plateau/charcuterie, barbecue, saucisses fumées aux lentilles, joue de porc, poulet aux herbes, gratons **Température de service :** 16-17°c **Garde max :** 2025-2026	**7.90 €**
Rouge **Côtes du Rhône 2022** Cépages : Grenache, Syrah et Mourvèdre	Situé sur la rive droite du Rhône (entre Tavel et Lirac), ce Côtes du Rhône rouge rubis nous offre de jolies notes de fruits rouges, de violette et d'épices. Concentré, fruité, tout en restant digeste, il associe matière et élégance dans la pure tradition rhodanienne méridionale	**Suggestions d'accords :** Pâté de canard en croûte, Cantal, brochette de porc aux pruneaux, canard rôti au miel, sauté de marcassin,… **Température de service :** 16-17°c **Garde max :** 2025-2027	**8.90 €**
Rouge **Castillon Côtes de Bordeaux 2021** Cépage : 90% Merlot et 10% Cab. Sauvignon	Sa robe rouge rubis aux reflets violacés s'ouvre sur de beaux arômes de prune, de fruits noirs et de bourgeon de cassis. Sa matière en bouche se montre souple, fruitée et dotée d'une texture élégante. Il s'agit d'une cuvée gourmande et croquante qui se prolonge en bouche par une belle fraîcheur.	**Suggestions d'accords :** Effiloché de bœuf, agneau de Pâques, poulet aux morilles, pavé de bœuf, couscous d'agneau, entrecôte, daube de mouton, Neufchâtel,… **Température de service :** 17-18°c **Garde max :** 2026-2028	**9.80 €**
Blanc **IGP Coteaux de l'Ardèche 2022** Cépage : Chardonnayc	Un beau chardonnay légèrement marqué par son élevage en tonneaux, dans un style bourguignon aux accents Ardéchois. On retrouve des arômes d'agrumes, de fruits à chair jaune et de fleurs. La matière en bouche est agréable, et vient s'équilibrer avec une trame de fraicheur, offrant ainsi une belle persistance aromatique.	**Suggestions d'accords :** Apéritif, endives au jambon, beignets de poulet, vol au vent au ris de veau, queue de lotte au safran, lasagnes au fromage de chèvre et épinards **Température de service :** 9-10°c **Garde max :** 2025-2026	**9.80 €**
Blanc **IGP Val de Loire Chenin 2022** Cépage : Chenin	Paré de sa robe jaune pâle, le Chenin est un cépage aromatique, qui nous propose de belles notes de fruits jaunes et de coing. A la fois généreux et élégant en bouche, sa finesse et son parfum délicat le destinent aussi bien à l'apéritif qu'à la table.	**Suggestions d'accords :** Apéritif, beignets d'aubergine, crevettes grillées, risotto aux truffes, salade César, truite au beurre blanc, tarama… **Température de service :** 8-9°c **Garde max :** 2025-2026	**9.90 €**
Rosé **Côtes de Prov. Roque Star 2023** Cépages : 50% Cinsault et 50% Grenache	Vêtu d'une robe rose pêche avec des reflets rubis clair, ce Côtes de Provence nous offre un nez fruité, marqué par des notes de petits fruits rouges. Revêt ses plus beaux atouts pour délivrer du volume, de la fraîcheur et de la profondeur, le tout porté par de jolis arômes de fraises.	**Suggestions d'accords :** Apéritif, accras de morue, osso bucco, tapenade d'olives noires, cake au chorizo, poivrons marinés, raviolis… **Température de service :** 8-9° **Garde max :** 2024-2025	**9.50 €**