

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
<p>Rouge</p> <p>IGP d'Oc Mourvèdre 2021</p> <p>Cépage : Mourvèdre</p>	<p>Sa robe pourpre s'ouvre sur des notes de fraise, de raisin de Corinthe et d'épices. La bouche se présente ronde, fruitée, avec des tanins dense et veloutés en même temps. La finale s'étire sur des arômes d'épices et de garrigue. Une cuvée concentrée, fruitée et élégante.</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, moussaka, tajine d'agneau, foie de veau poêlé, filet de bœuf en croûte aux girolles, brioche aux grattons...</p> <p>Température de service : 16-17°C</p> <p>Garde max : 2025-2026</p>	<p>8.50 €</p>
<p>Rouge</p> <p>IGP Côtes de Thongue 2018</p> <p>Cépages : 80% Syrah et 20% Carignan</p>	<p>Situé dans l'Hérault, près de Pézenas, ce domaine discret propose un assemblage de vieilles vignes de syrah et de carignan, sur un profil bien mûr. Les fruits noirs et les épices s'ouvrent sur une matière à la fois souple et structurée. Un profil destiné notamment aux grillades estivales.</p>	<p>Suggestions d'accords : Carré d'agneau grillé, magret de canard à l'ananas, steak de bœuf au poivre, sauté de porc fromage de chèvre affiné...</p> <p>Température de service : 16-17°C</p> <p>Garde max : 2025-2026</p>	<p>9.90 €</p>
<p>Rouge</p> <p>Buzet 2018</p> <p>Cépage : Merlot</p>	<p>Doté d'une robe rouge profond, le nez s'exprime de manière intense, sur des arômes de fruits noirs et d'épices. En cohérence aromatique avec le nez, la bouche se montre ample, charnue et élégante en même temps. Sa longueur fruitée et fraîche confirme tout l'intérêt que nous devons porter à cette appellation confidentielle.</p>	<p>Suggestions d'accords : Cake au confit de canard et noisettes, pigeon ramier, brochette de porc aux pruneaux, côtelettes de mouton, St Nectaire fermier...</p> <p>Température de service : 17-18°C</p> <p>Garde max : 2026-2028</p>	<p>9.90 €</p>
<p>Blanc</p> <p>Costières de Nîmes 2021</p> <p>Cépage : 70% Roussanne et 30% Marsanne</p>	<p>Il est rare de trouver un vin blanc d'une telle expression aromatique, avec des arômes de fleurs blanches et de fruits exotiques. En bouche, cette cuvée se révèle généreuse, fruitée et fraîche, avec une longueur d'une belle persistance.</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, accras de morue, calamars grillés, toasts au fromage de chèvre chaud, tartare crevettes/avocat, ...</p> <p>Température de service : 9-10°C</p> <p>Garde max : 2026-2027</p>	<p>9.90 €</p>
<p>Rosé</p> <p>Languedoc 2023</p> <p>Cépages : Grenache et Syrah</p>	<p>Situé sur le haut plateau de la Clape, entre Narbonne et Narbonne-Plage, le Château Camplazens nous propose un rosé à la robe orangé. Cette cuvée s'ouvre sur un nez de pêche et de fruits noirs et se manifeste en bouche par une matière généreuse, fruitée et d'une belle gourmandise.</p>	<p>Suggestions d'accords : Calamars farcis, nuggets de poulet, carpaccio de tomates, charcuteries, paella, salade de cervelas, hamburger, ...</p> <p>Température de service : 8-9°C</p> <p>Garde max : 2025-2026</p>	<p>9.00 €</p>
<p>Rosé</p> <p>IGP Alpes Hte Provence 2023</p> <p>Cépages : Grenache, Rolle, Syrah et Cinsault</p>	<p>Voici une sélection parcellaire du Château de Rousset. Ce sont les meilleurs grains de rosé exclusivement vendangés de nuit aux heures les plus fraîches ! Tout est fait ensuite pour préserver ce que les vendanges nocturnes offrent aux vins : fraîcheur, finesse, douceur et volupté.</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, gaspacho tomates basilic, aubergines farcies, poulpes aux poivrons, sushis, cake à la chèvre à la noix, ...</p> <p>Température de service : 8-9°C</p> <p>Garde max : 2025-2026</p>	<p>9.90 €</p>