

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
<p>Rouge</p> <p>VDF Pinot Noir 2022</p> <p>Cépage : Pinot Noir</p>	<p>Un beau rouge grenat qui s'ouvre sur des arômes délicats de cerise griotte et d'épices douces. La bouche, gourmande et fruitée, propose également des notes mentholées portées par des tanins soyeux. Une véritable gourmandise du Languedoc à apprécier dès l'apéritif.</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, feuilleté de volailles, filets de rouget aux poivrons, plateau de charcuterie, pavé de thon rouge, ratatouille, ...</p> <p>Température de service : 16-17°C</p> <p>Garde max : 2025-2026</p>	<p>7.90 €</p>
<p>Rouge</p> <p>Côtes / Rhône Villages 2021</p> <p>Cépages : Grenache et Syrah</p>	<p>Ce vin à la belle robe rouge rubis dévoile un nez riche, aux arômes généreux de fruits noirs et d'épices (mûre, poivre). La bouche se révèle concentrée, élégante et fruitée avec des tanins qui se fondent dans une finale aux arômes de fruits rouges.</p>	<p>Suggestions d'accords : Joue de bœuf à la bière, steak de bœuf au poivre, terrine de lapin aux pruneaux, Salers, lasagnes, Picodon, ...</p> <p>Température de service : 17-18°C</p> <p>Garde max : 2025-2026</p>	<p>7.90 €</p>
<p>Rouge</p> <p>VDF la belle équipe 2022</p> <p>Cépages : Malbec, Négrette, Braucol et Syrah</p>	<p>Cette cuvée se dévoile sous une robe foncée et pourpre, se caractérisant par un nez aux notes prononcées de cerises noires, de pruneaux et de cassis avec de subtiles touches de chocolat et de vanille. En bouche, ce vin enveloppant et bien équilibré apportera des notes délicates de prunes enrobés de tanins souples.</p>	<p>Suggestions d'accords : Viandes grillées, confit de canard, agneau de 7 heures, civet de cerf, boudin noir, chorizo, jambon braisé, Ossau-Iraty, pâtes aux cèpes</p> <p>Température de service : 17-18°C</p> <p>Garde max : 2026-2028</p>	<p>8.50 €</p>
<p>Blanc</p> <p>IGP Coteaux de Narbonne 2023</p> <p>Cépage : Viognier</p>	<p>Cette cuvée pleine de charme provient de vignes de Viognier au rendement extrêmement bas. Une vinification pointue met en évidence des arômes d'abricots et de fruits exotiques, complétées par une touche vanillée apportée par un passage en tonneau pour 15% de la cuvée.</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, tomate-mozzarella, salade au saumon et citron, risotto aux asperges, gambas grillées, brie aux truffes, ...</p> <p>Température de service : 9-10°C</p> <p>Garde max : 2026-2027</p>	<p>8.90 €</p>
<p>Rosé</p> <p>IGP du Gard La nuit tous les chats...2023</p> <p>Cépage : Grenache</p>	<p>Une robe lumineuse rose pâle aux reflets clairs nous propose un nez complexe et intense, fruité avec des notes de pêche blanche et d'agrumes. La bouche se révèle onctueuse et fraîche, marquée par des notes citronnées rafraîchissantes en finale.</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, carpaccio, caviar d'aubergines, pizzas, salade de tomate mozzarella, tapenades</p> <p>Température de service : 8-9°C</p> <p>Garde max : 2025-2026</p>	<p>6.20 €</p>
<p>Rosé</p> <p>Beaujolais 2023</p> <p>Cépage : Gamay</p>	<p>D'une belle couleur rose pêche, cette cuvée dynamique et fraîche dévoile un subtil équilibre entre une aromatique de fruits rouges et une belle onctuosité en bouche. A apprécier dès l'apéritif, cette cuvée ne manquera pas de chair pour accompagner vos repas estivaux.</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, cake au chorizo, salade à la feta, taboulé, araignée de bœuf, pizza bolognaise, rôti de porc,...</p> <p>Température de service : 8-9°C</p> <p>Garde max : 2025-2026</p>	<p>7.90 €</p>