

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
<p>Rouge</p> <p>Côtes du Rhône 2019 Cépages : Syrah-Grenache</p>	<p>Situé près de Châteauneuf du Pape, ce Côtes du Rhône rouge rubis nous offre des notes expressives et délicates 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.</p>	<p>Suggestions d'accords : Carpaccio de bœuf, pâté en croûte, pot-au-feu, joue de porc, lapin aux raisins, terrine de foie de canard, Mimolette...</p> <p>Température de service : 16-17°C</p> <p>Garde max : 2025-2026</p>	<p>8.90 €</p>
<p>Rouge</p> <p>Minervois 2022 Cépages : Grenache, Mourvèdre et Syrah</p>	<p>Sa couleur rouge profonde nous propose des arômes de fruits confits ainsi que des notes légèrement poivrées. En bouche, l'attaque est ample, harmonieuse et aromatique sur des notes de fruits noirs bien mûrs, l'ensemble est porté par une belle densité. La finale toute en longueur nous laisse une agréable sensation de fraîcheur.</p>	<p>Suggestions d'accords : Rôti en croute sauce au porto, pavé de bœuf au poivre, salade périgourdine, tajine d'agneau, cassoulet, coq au vin rouge, rougail saucisses, magret de canard séché au piment d'Espelette, Tomme ...</p> <p>Température de service : 15-16°C</p> <p>Garde max : 2025-2026</p>	<p>9.60 €</p>
<p>Rouge</p> <p>Castillon Ctes de Bordeaux 2018 Cépages : Merlot, Cab. Franc et Cab. Sauvignon</p>	<p>Les arômes de fraise sont bien présents tandis que les notes d'élevage commencent à se fondre. En bouche, la matière se révèle pleine, concentrée et élégante, aux tonalités fruitées. Les tanins sont fondus, le fruit expressif et la finale longue et fraîche. Un Bordeaux d'un bel équilibre entre puissance et élégance.</p>	<p>Suggestions d'accords : Dinde rôtie farcie aux châtaignes, cuisses de canette, magrets de canard au Porto, pintade laquée au miel, brie truffée, St Nectaire, foie gras poêlé, ...</p> <p>Température de service : 17-18°C</p> <p>Garde max : 2026-2027</p>	<p>9.90 €</p>
<p>Rouge</p> <p>Madiran 2021 Cépages : Tannat, Cabernet-Franc et Cabernet-Sauvignon</p>	<p>Cette cuvée du Sud-Ouest présente une robe grenat aux reflets pourpres. Le nez chaleureux et complexe est dominé par des notes de fruits noirs et d'épices. La bouche, ample et puissante est caractérisée par des tanins onctueux. La finale est très aromatique. Un vin charnu et velouté.</p>	<p>Suggestions d'accords : Chevreuil sauce grand veneur, gigot d'agneau au thym, cailles farcies au foie gras, couscous, Cantal vieux, époisses, ...</p> <p>Température de service : 17-18°C</p> <p>Garde max : 2026-2028</p>	<p>9.90 €</p>
<p>Blanc</p> <p>IGP Val de Loire Chenin 2023 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 pulpeuse et vive, toute en harmonie. A apprécier dès l'apéritif.</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, saumon au fenouil, plateau de fruits de mer, gougères au fromage, escargots au beurre persillé...</p> <p>Température de service : 8-9°C</p> <p>Garde max : 2025-2026</p>	<p>9.80 €</p>
<p>Blanc</p> <p>Bergerac 2022 Cépages : Sémillon, Sauvignon et Muscadelle</p>	<p>Parée de sa robe jaune paille, cette cuvée nous livre un véritable bouquet aromatique (poire, coing, agrumes), tout en fraîcheur. Salivant dès l'attaque en bouche, il s'impose dans une matière riche et élégante pour s'étirer en finale sur un joli boisé. Un beau vin de gastronomie.</p>	<p>Suggestions d'accords : Volaille à la crème, ris de veau, boudin blanc, huitres chaudes, médaillon de langoustes, lotte aux morilles, Ossau Iraty</p> <p>Température de service : 9-10°C</p> <p>Garde max : 2026-2027</p>	<p>9.90 €</p>