

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
<p>Rouge</p> <p>Cahors Blousons noirs 2022</p> <p>Cépages : Malbec</p>	<p>La couleur noire intense de ce Cahors révèle des notes d'amande grillée et de vanille. La bouche est soyeuse, fruitée et onctueuse avec des arômes de pruneau, mûre et myrtille. Un cahors loin de l'image des vins bodybuildé de l'appellation, un vin gourmand et digeste à apprécier dès l'apéritif.</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, jambon braisé au Porto, tourte de champignons, gnocchis à la bolognaises, gratin de confit de canard, pierogis, aligot de Laguiole, ...</p> <p>Température de service : 16-17°C</p> <p>Garde max : 2026-2027</p>	<p>7.90 €</p>
<p>Rouge</p> <p>IGP d'Oc 2023</p> <p>Cépage : Merlot</p>	<p>D'une couleur rouge soutenue, ce Merlot du Languedoc nous offre des arômes de fruits rouges comme la fraise des bois ainsi qu'une touche caramélisée à l'aération. Sa consistance modérée et ses tanins soyeux lui confèrent un bel équilibre. Un vin généreux et gouleyant.</p>	<p>Suggestions d'accords : Tournedos de bœuf, cailles rôties, côtes de porc, gâteau de foie de volaille, omelette aux champignons, terrines, ...</p> <p>Température de service : 15-16°C</p> <p>Garde max : 2025-2026</p>	<p>8.50 €</p>
<p>Rouge</p> <p>IGP d'Oc 2023</p> <p>Cépage : Pinot Noir</p>	<p>Ce pinot noir à la couleur grenat se parfume de fines épices (muscade et cannelle), moka, et de cerise. Sa texture et son fruit trouvent leur équilibre grâce à une matière tannique fine et veloutée, dans la lignée des vins produit avec ce beau cépage.</p>	<p>Suggestions d'accords : Poulet rôti aux frites, salade de jambons d'Auvergne, fromages fondus, lasagnes, pavé de thon rouge, ...</p> <p>Température de service : 17-18°C</p> <p>Garde max : 2026-2027</p>	<p>9.50 €</p>
<p>Rouge</p> <p>Bordeaux Supérieur 2019</p> <p>Cépage : Merlot</p>	<p>Une belle robe rouge grenat s'ouvre sur un 1^{er} 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.</p>	<p>Suggestions d'accords : Viandes grillées, magret de canard aux pruneaux, entrecôte au Roquefort, jambon à la broche, Coulommiers, ...</p> <p>Température de service : 17-18°C</p> <p>Garde max : 2025-2026</p>	<p>9.90 €</p>
<p>Blanc</p> <p>IGP Méditerranée 2022</p> <p>Cépage : Vermentino</p>	<p>Sa couleur jaune paille s'ouvre sur un 1^{er} nez d'une expression discrète, mais qui révèle ses notes florales à l'aération. La bouche est gourmande, avec une chaire très fruitée, une fraîcheur salivante qui apparait dès le milieu de bouche et de jolis amers qui portent le vin en longueur.</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, pâtes au Parmesan, pierrade de la mer, feuilletés de noix de St Jacques, spaghettis aux crevettes, ...</p> <p>Température de service : 9-10°C</p> <p>Garde max : 2025-2026</p>	<p>9.80 €</p>
<p>Blanc</p> <p>Savoie Abymes 2023</p> <p>Cépage : Jacquère</p>	<p>La robe jaune pâle s'ouvre sur un nez de fruits blancs, type poire avec des notes de pêche à l'aération. La bouche se révèle gourmande, généreuse, aromatique et suave. Dès le milieu de bouche une belle fraîcheur salivante étire la cuvée en longueur. Un très bel équilibre.</p>	<p>Suggestions d'accords : Raclette, tartiflette, huitres, cuisses de grenouilles, crottin de Chavignol, feuilleté au fromage, gratin d'écrevisses</p> <p>Température de service : 8-9°C</p> <p>Garde max : 2025-2026</p>	<p>9.90 €</p>