

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
<p><b>Rouge</b></p> <p><b>Côtes du Rhône 2023</b> Cépages : Syrah, Grenache et Carignan</p>	<p>L'expression « vin de copains » est parfois galvaudée. Elle est pourtant tout à fait adaptée à cette cuvée basée sur des arômes de fruits noirs et d'épices. En bouche, il se révèle pulpeux, souple et fruité. Un vin digeste et croquant, à partager avec les copines et les copains.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Apéritif, planche de charcuterie, carpaccio de bœuf, hachis Parmentier, pot-au-feu, paupiettes de veau, ... <b>Température de service :</b> 16-17°C <b>Garde max :</b> 2025-2026</p>	<p><b>6.90 €</b></p>
<p><b>Rouge</b></p> <p><b>VDF la belle équipe 2022</b> 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 noires avec des tanins souples.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Confit de canard, agneau de 7 heures, civet de cerf, boudin noir, chorizo, jambon braisé, Ossau-Iraty, pâtes aux cèpes <b>Température de service :</b> 17-18°C <b>Garde max :</b> 2025-2026</p>	<p><b>8.50 €</b></p>
<p><b>Rouge</b></p> <p><b>IGP Hérault Alicante 2023</b> Cépage : Alicante bouschet</p>	<p>Avec sa robe rouge vermillon, aux reflets violacés, cette cuvée nous propose des notes intenses de fruits noirs. La matière se révèle concentrée sans être tannique, avec du fond, du fruit et de beaux arômes épicés en finale. Une version gourmande du cépage rare Alicante Bouschet.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Terrine de gibier, ratatouille, perdrix aux choux, bœuf bourguignon, garbure, fromages de chèvre, ... <b>Température de service :</b> 16-17°C <b>Garde max :</b> 2026-2028</p>	<p><b>8.50 €</b></p>
<p><b>Rouge</b></p> <p><b>Bordeaux 2020</b> Cépage : Merlot</p>	<p>La couleur rubis de ce vin 100% Merlot nous offre des notes de fraise et d'épices. La bouche, dotée d'une attaque fraîche, délivre un corps digeste et fruité, le tout porté par de jolies épices douces en finale. Un Bordeaux qui a su capter le fruit d'un millésime solaire sans tomber dans la lourdeur.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Côte de veau, poulet rôti, bœuf braisé aux carottes, rosbeef, brie de Meaux, St Nectaire, Tomme de Savoie, ... <b>Température de service :</b> 17-18°C <b>Garde max :</b> 2025-2026</p>	<p><b>8.50 €</b></p>
<p><b>Blanc</b></p> <p><b>IGP Collines de la Moure 2023</b> Cépages : Vermentino, Roussanne et Chardonnay</p>	<p>Voici une appellation méconnue du Languedoc, qui se dévoile sous une robe jaune pâle. Le nez est expressif, basé sur des arômes de fruits blancs, avec une note florale et épicée à l'aération. La bouche est à la fois généreuse, fruitée et fraîche. Une belle découverte.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Apéritif, plateau de fruits de mer, fromages fondus, paella, crudités, moules marinières, fromages de chèvre... <b>Température de service :</b> 9-10°C <b>Garde max :</b> 2026-2027</p>	<p><b>8.90 €</b></p>
<p><b>Blanc</b></p> <p><b>Corbières 2023</b> Cépages : Grenache, Roussanne et Rolle</p>	<p>Une robe brillante, de couleur jaune doré nous propose un nez expressif tourné vers les agrumes. L'attaque franche laisse poindre des notes de minéralité pour laisser place à une matière généreuse et élégante qui va s'étirer sur une belle longueur. Un blanc languedocien gastronomique.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Huitres chaudes, coquilles St Jacques, volailles à la crème, veau marengo, vol au vent, boudin blanc, bouillabaisse, ... <b>Température de service :</b> 8-9°C <b>Garde max :</b> 2026-2028</p>	<p><b>9.90 €</b></p>