

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
<p>Rouge</p> <p>Beaujolais Villages 2024 Cépage : Gamay</p>	<p>Ce domaine familial situé près du mont Brouilly nous propose un Beaujolais Villages doté d'une belle robe violacée. Aromatiquement, ce sont des notes de groseille et de mûre qui nous parlent avec intensité. La bouche est une ode à la gourmandise où le fruit, la fraîcheur et la matière trouvent un équilibre remarquable</p>	<p>Suggestions d'accords : apéritif, gougères au fromage, salade de cervelas/pommes de terre, boudin aux pommes, saucisson brioché, andouillette à la lyonnaise, ... Température de service : °16-17° Garde max : 2026-2027</p>	<p>7.90 €</p>
<p>Rouge</p> <p>IGP d'Oc Marselan 2024 Cépage : Marselan</p>	<p>Cépage rare, le Marselan est réputé pour proposer une expression de fruits noirs et d'épices. Appréciable dès sa jeunesse, la matière se révèle à la fois pulpeuse, charnue, fruitée et digeste. Un compromis entre l'apéritif et la table. A découvrir.</p>	<p>Suggestions d'accords : apéritif, anchoïade, poivrons marinés, pâtes à la bolognaise, pommes de terre sautées, ... Température de service : 16-17°c Garde max : 2026-2028</p>	<p>8.90 €</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, ... Température de service : 17-18°c Garde max : 2026-2028</p>	<p>9.90 €</p>
<p>Blanc</p> <p>IGP d'Oc 2024 Cépage : Chardonnay</p>	<p>Ce chardonnay du Languedoc se dévoile à travers une robe jaune lumineuse aux reflets dorés s'ouvre sur des arômes de fruits mûrs, comme la pêche et l'abricot. En bouche, ce vin se montre généreux et onctueux, avec une texture douce qui enveloppe le palais. Sa finale longue et agréable laisse une sensation de douceur.</p>	<p>Suggestions d'accords : apéritif, blanc de poulet à la crème, accras de morue, rillettes de truite, cake salé aux légumes, feuilleté au fromage, quiche lorraine, ... Température de service : 7-18°c Garde max : 2026-2027</p>	<p>7.90 €</p>
<p>Blanc</p> <p>Côtes du Roussillon 2023 Cépage : Grenache blanc et Vermentino</p>	<p>Proche de la frontière espagnole, ce vin dévoile une aromatique complexe, avec des notes de fruits secs comme l'amande et une pointe épicée à l'aération. La bouche se montre généreuse, aromatique et raffinée, portée en longueur par de jolies notes florales et une pointe de vivacité.</p>	<p>Suggestions d'accords : blanquette de veau, croustillant de noix de St Jacques, lasagnes au saumon et épinards, cake au fromage Température de service : 9-10°c Garde max : 2026-2028</p>	<p>9.90 €</p>
<p>Rosé</p> <p>IGP Alpes Hte Provence 2023 Cépages : Grenache, Rolle, Muscats, Cabernet Sauvignon</p>	<p>Ce rosé fruité, pâle et brillant, est légèrement muscaté. Il garde une grande fraîcheur et exprime des notes de groseille, de rose, de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche se montre fluide et généreuse, aromatique et dotée d'une belle longueur.</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, gaspacho, pâtes à la ricotta, tomates à la provençale, lasagnes au thon, tajine de légumes... Température de service : 8-9°c Garde max : 2025-2026</p>	<p>9.20 €</p>