

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
<p>Rouge</p> <p>Minervois 2023 Cépage : Grenache, Syrah et Carignan</p>	<p>« Gamin » est le nom du cheval qui travaillait la vigne dans ce domaine familial. Cette cuvée, aux arômes expressifs de fruits noirs et d'épices, propose un équilibre entre fruit et matière, porté en longueur par des épices douces. Un Minervois digeste.</p>	<p>Suggestions d'accords : Canard rôti au miel, tomates farcies, saucisse de Morteau, brochettes d'agneau, grillades Température de service : °16-17° Garde max : 2026-2028</p>	<p>8.50 €</p>
<p>Rouge</p> <p>IGP St Guilhem le Désert 2022 Cépage : Cab-Sauvignon, Syrah, Merlot et Cinsault</p>	<p>La robe rubis, brillante, nous offre un nez sur la cerise noire et l'eucalyptus, ainsi que des notes cacaotées à l'aération. Un nez plaisant et structuré. En bouche, se révèle une cuvée fraîche, dotée d'une belle structure, à la fois gourmande, croquante et généreuse. Une belle découverte.</p>	<p>Suggestions d'accords : Moussaka, pommes de terre sarladaise, filet mignon de porc, poivrons marinés, saucisses aux herbes, jambon au foin, terrine de lièvre, ... Température de service : 16-17°c Garde max : 2026-2028</p>	<p>9.80 €</p>
<p>Rouge</p> <p>Coteaux du Pont du Gard 2023 Cépages : Syrah et Cinsault</p>	<p>Une robe de couleur rouge cerise s'ouvre sur un nez de baies rouges et noires confiturées, ainsi que des notes poivrées et réglissées. La bouche se révèle structurée, dense, solaire, et d'une belle intensité aromatique. Un vin charnu, profond et élégant en même temps.</p>	<p>Suggestions d'accords : Agneau au thym, entrecôte grillée, rosbif aux morilles, toute au canard, aligot de Laguiole, Neufchâtel, ... Température de service : 17-18°c Garde max : 2026-2028</p>	<p>9.80 €</p>
<p>Blanc</p> <p>IGP Côtes de Thongue 2024 Cépage : Albarino</p>	<p>Ce cépage en provenance de la péninsule ibérique se plaît bien sur les terroirs languedociens. Sa robe brillante parée d'un jaune clair s'ouvre sur des arômes séduisants alliant des notes citronnées et florales. La bouche se montre fluide, aromatique et acidulée. Le compagnon de vos apéritifs et repas printaniers</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, fruits de mer, fromage de chèvre, dos de cabillaud, spaghettis à la carbonara, sauté de veau à la moutarde, mozzarella, ... Température de service : 7-8°c Garde max : 2026-2027</p>	<p>9.50 €</p>
<p>Rosé</p> <p>IGP d'Oc 2024 Cépages : Caladoc et Carignan</p>	<p>Doté d'une robe rose pamplemousse aux reflets argentés, le nez nous offre des notes de petites baies et de fruits rouges. La bouche est ronde, fraîche et aromatique. Tout comme au nez, nous soulignons une jolie expression du fruit autour des notes de griottes/groseille. Une cuvée sur la gourmandise à apprécier dès l'apéritif.</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, cake au chorizo, croquettes de crevettes, quiche à la tomate, tarte aux aubergines, avocat au saumon Température de service : 9-10°c Garde max : 2026-2027</p>	<p>8.50 €</p>
<p>Rosé</p> <p>Côtes de Provence 2024 Cépages : Mourvèdre Grenache et Cinsault</p>	<p>Voilà tout ce que l'on attend d'un rosé provençal de belle qualité : un fruit expressif et délicat, autour des fruits des bois. Une bouche souple, fruitée, suave et fraîche. Le tout porté par des amers salivants. On entendrait presque les cigales 😊</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, accras de morue, guacamole, anchoïade, tarte au fromage de chèvre, poivrons marinés, lasagnes, ... Température de service : 8-9°c Garde max : 2025-2026</p>	<p>9.80 €</p>