

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
<p>Rouge Anjou 2023 Cépage : Cabernet Franc</p>	<p>La robe rubis s'ouvre sur une aromatique identitaire du Cabernet-Franc, avec des notes de fruits rouges et de poivrons bien mûrs, signes d'une année solaire. La bouche se montre souple, fruitée et élégante, dotée d'une matière tannique fondue et veloutée. Une belle gourmandise ligérienne à boire dès aujourd'hui.</p>	<p>Suggestions d'accords : apéritif, aubergine à la parmesane, plateau de charcuterie, quiche aux légumes, omelette aux cèpes, fromage de chèvre, ... Température de service : °15-16° Garde max : 2026-2028</p>	<p>8.90 €</p>
<p>Rouge IGP d'Oc 2024 Cépage : Caladoc, Syrah, Cot et Alicante</p>	<p>Sa robe grenat aux reflets pourpres nous propose un nez friand de groseilles et de fruits des bois. La bouche, croquante et gourmande, s'étire sur des notes fruitées et épicées. Une cuvée fraîche et spontanée : simple, généreuse et conviviale pour vos moments d'été.</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, anchoïade, mousse d'avocat, salade sarladaise, tartare de thon, grillades, brie, tomates farcies, côtes de porc Température de service : 16-17°c Garde max : 2026-2028</p>	<p>8.90 €</p>
<p>Rouge Côtes de Provence 2023 Cépages : Syrah et Grenache</p>	<p>Cachés derrière une production majoritaire de rosé, les vins rouges de Provence méritent notre attention, comme cette cuvée à la robe rubis, proposant un fruit éclatant de framboise et de jolies notes d'épices. La bouche, à la fois concentrée, fruitée et croquante, se révèle d'un équilibre digeste</p>	<p>Suggestions d'accords : Tian de légumes à la provençale, poivrons marinés, échine de porc, saucisses fumées aux lentilles, magrets de canard rôtis, Pélardon, ... Température de service : 17-18°c Garde max : 2026-2028</p>	<p>9.50 €</p>
<p>Rouge IGP Vallée du Paradis 2023 Cépage : Cot (Malbec)</p>	<p>La robe violine brillante nous offre un nez très expressif sur la mûre. Il s'ouvre ensuite sur des fruits rouges et des notes épicées. En bouche, c'est un vin souple gorgé de fruits tels que la myrtille, la mûre et le cassis, relevé par des notes de poivre. Croquant et gouleyant, sa finale est légèrement structurée par des tanins fins.</p>	<p>Suggestions d'accords : Grillades, bœuf Marengo, araignée de porc, canard aux pruneaux, rosbif, paella, poulet grillé, tagliatelles à la bolognaise, Salers affiné... Température de service : 17-18°c Garde max : 2026-2028</p>	<p>9.50 €</p>
<p>Blanc IGP d'Oc Chardonnay 2023 Cépage : Chardonnay</p>	<p>Ce vin élégant aux arômes fins de miel et de poire se délivre sous une robe d'un jaune or brillant avec des reflets verdâtres. Un chardonnay tout en rondeur, élégant, aromatique et concentré, accompagné en fin de bouche par une matière fraîche et salivante.</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, pissaladière, poisson méditerranéen, cassiolette de ris de veau, calamars, tartare de crevettes et avocats, ... Température de service : 8-9°c Garde max : 2025-2026</p>	<p>9.60 €</p>
<p>Rosé IGP Méditerranée 2024 Cépages : Syrah, Rolle, Grenache et Cinsault</p>	<p>La robe se veut rose pâle aux délicats reflets grenadine. Le nez dévoile quant à lui un subtil mélange d'agrumes et de fleurs, tandis que la bouche est croquante sur des notes de groseille et d'agrumes. Une belle harmonie entre souplesse et vivacité à apprécier dès l'apéritif.</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, tomate mozzarella, flan aux carottes, lasagnes d'aubergine, houmous à la langoustine, ravioles, ... Température de service : 8-9°c Garde max : 2026-2027</p>	<p>8.90 €</p>