

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
<p><b>Rouge</b></p> <p><b>VDF Syrah Gamay Bon Potes 2024</b> Cépages : Syrah/Gamay</p>	<p>La robe rubis nous offre un 1<sup>er</sup> nez marqué par le Gamay sur une base de cerise, tandis que l'aération nous oriente vers des notes épicées et florales qui peuvent rappeler la Syrah. D'une concentration modérée, la bouche est fruitée, souple et épicée. Un beau vin de copain très digeste</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Apéritif, boudin noir aux pommes, langue de bœuf, paupiettes de veau, croque-monsieur, raclette tartiflette ...</p> <p><b>Température de service :</b> 16-17°C</p> <p><b>Garde max :</b> 2026-2028</p>	<p><b>7.90 €</b></p>
<p><b>Rouge</b></p> <p><b>Bordeaux 2020</b> Cépage : Merlot</p>	<p>La couleur rubis de ce vin de 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. 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, ...</p> <p><b>Température de service :</b> 17-18°C</p> <p><b>Garde max :</b> 2025-2026</p>	<p><b>8.50 €</b></p>
<p><b>Rouge</b></p> <p><b>Côtes du Rhône 2023</b> Cépage : Grenache et Syrah</p>	<p>La robe grenat aux reflets violacés s'ouvre sur un nez explosif de petits fruits rouges, qui s'enrichissent après aération de notes d'épices et de fruits noirs. La bouche est fidèle au nez, en harmonie aromatique avec des notes de réglisse qui complètent la palette aromatique. En finale, de beaux tanins apportent une finale soyeuse.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Viandes grillées, agneau au thym, tourte au bœuf, tomates farcies, mousse de foie de canard, araignée de porc, guacamole, ...</p> <p><b>Température de service :</b> 17-18°C</p> <p><b>Garde max :</b> 2026-2028</p>	<p><b>8.80 €</b></p>
<p><b>Rouge</b></p> <p><b>Minervois 2022</b> Cépages : Grenache, Mourvèdre et Syrah</p>	<p>Sa couleur rouge profonde nous propose des arômes de fruits confits ainsi que des notes légèrement poivrées. En bouche, l'attaque est ample, harmonieuse et aromatique sur des notes de fruits noirs bien mûrs, l'ensemble est porté par une belle densité. La finale toute en longueur nous laisse une agréable sensation de fraîcheur.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Rôti en croûte sauce au porto, pavé de bœuf au poivre, salade périgourdine, coq au vin rouge, rougail saucisses, magret de canard séché au piment d'Espelette, Tomme ...</p> <p><b>Température de service :</b> 15-16°C</p> <p><b>Garde max :</b> 2025-2026</p>	<p><b>9.60 €</b></p>
<p><b>Blanc</b></p> <p><b>IGP du Gard Viognier 2024</b> Cépage : Viognier</p>	<p>Voici une expression très identitaire du cépage viognier, avec ses notes d'abricot, de fleurs blanches et ses arômes miellés à l'aération. En bouche, fluidité et fraîcheur se rencontrent pour nous offrir un vin aromatique et digeste à apprécier sur les repas d'été dès l'apéritif.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Apéritif, moules au Roquefort, aiguillettes de poulet, asperges rôties à la féta, avocat au saumon fumé, ...</p> <p><b>Température de service :</b> 8-9°C</p> <p><b>Garde max :</b> 2025-2026</p>	<p><b>7.60 €</b></p>
<p><b>Rosé</b></p> <p><b>Côtes de Provence 2024</b> Cépages : Grenache et Cinsault</p>	<p>Dans la pure tradition des beaux rosés de Provence, cette cuvée propose un joli nez d'agrumes et de fruits rouges, une bouche délicate, fruitée, et une jolie minéralité qui étire le vin en longueur. Quand finesse, fruit et fraîcheur se rencontrent.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Apéritif, aioli, filets de rougets, carpaccio de thon, gambas rôties, raviolis à la ricotta, risotto aux saucisses, ...</p> <p><b>Température de service :</b> 8-9°C</p> <p><b>Garde max :</b> 2026-2027</p>	<p><b>9.90 €</b></p>