

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
<p>Rouge 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 Côtes du Rhône 2022 Cépage : Grenache et Syrah</p>	<p>Situé à Rasteau, le domaine de la Soumade travaille avec le même soin ses vignes en appellation Côtes du Rhône. Des notes de tapenade d'olives noires et d'épices font place à une bouche généreuse, concentrée et fruitée pour nous offrir un vin corpulent et expressif.</p>	<p>Suggestions d'accords : grillades, magrets de canard au miel, araignée de porc, épaule d'agneau confite, moussaka au bœuf, mimolette Température de service : 16-17°C Garde max : 2028-2030</p>	<p>9.80 €</p>
<p>Rouge Bordeaux Supérieur 2019 Cépage : Merlot</p>	<p>Une belle robe rouge grenat s'ouvre sur un 1^{er} nez de sous-bois, tandis que l'aération nous amène sur des notes de confiture de fraise. La bouche possède une attaque généreuse, un fruit expressif et des tanins veloutés. Au final, cette cuvée se montre concentrée, juteuse et élégante, portée par des épices douces.</p>	<p>Suggestions d'accords : Viandes grillées, magret de canard aux pruneaux, entrecôte au Roquefort, jambon à la broche, Coulommiers, ... Température de service : 17-18°C Garde max : 2026-2028</p>	<p>9.90 €</p>
<p>Blanc IGP du Var Ray Jane 2023 Cépage : Clairette et Ugni blanc</p>	<p>Doté d'un nez délicat qui oscille entre notes de fruits exotiques (mangue, pomelo) et notes florales (chèvrefeuille), cette cuvée propose une attaque en bouche légère, droite et fraîche. Son équilibre désaltérant est une belle porte d'entrée vers les grands vins blancs de Provence</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, aïoli, avocats farcis au thon, beignets de fleurs de courgette, brandade de morue, pâtes au pistou, ... Température de service : 9-10°C Garde max : 2026-2028</p>	<p>8.90 €</p>
<p>Blanc VDF Vin de Lune 2023 Cépage : Viognier et Chardonnay</p>	<p>Produit dans le sud-ouest, cette cuvée propose une expression aromatique autour des fleurs blanches et de l'abricot. Fruitée et frais, l'équilibre de ce vin digeste permet de l'apprécier aussi bien en apéritif que pour vos derniers repas estivaux.</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, fruits de mer, cake aux lardons, asperge, sole à la crème, moules marinières, ... Température de service : 8-9°C Garde max : 2026-2027</p>	<p>9.50 €</p>
<p>Rosé 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>