

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
Rouge Mâcon Azé 2024 Cépage : gamay	La couleur rubis violacée nous propose un nez à la fois végétal et fruité, entre le bourgeon de cassis et la griotte. La bouche se révèle légère, fruitée et croquante. Un vin gourmand et digeste, sur un équilibre basé sur le fruit et la fraîcheur. A apprécier dès l'apéritif.	Suggestions d'accords : plateau de charcuterie, feuilleté de champignons, escalope de veau, gougère au fromage, boudin noir, ... Température de service : 16-17°C Garde max : 2027-2028	8.50 €
Rouge Languedoc 2023 Cépage : Grenache et Syrah	La robe grenat foncé profond propose un nez explosif de cassis et de mûre. La bouche, ample et croquante à la fois, est en cohérence aromatique avec le nez. Les tanins sont bien présents mais fondus, soyeux et délicats. Un vin digeste et gourmand.	Suggestions d'accords : Aubergines farcies, ratatouille, porc sauté aux poivrons, pizza bolognaise, salé aux lentilles, Température de service : 16-17°C Garde max : 2027-2029	8.80 €
Rouge IGP Collines Rhodaniennes 2022 Cépage : Syrah	La robe rubis s'ouvre sur un nez racé, comme la Syrah aime nous en offrir. Des épices et des fruits rouges s'expriment après aération. La bouche se révèle dense, fruitée et épicée, avec le caractère sauvage et puissant propre à la Vallée du Rhône Septentrionale. Ne pas hésiter à le carafier 2 heures avant dégustation pour en profiter au mieux.	Suggestions d'accords : Civet de lapin de garenne, daube de sanglier au vin rouge, pavé de cerf au foie gras, faisan au Porto, steak de bœuf au Roquefort, St Nectaire fermier,... Température de service : 17-18°C Garde max : 2026-2028	9.50 €
Rouge Espagne – Ribera del Duero 2022 Cépage : Tempranillo	La robe rouge sombre de ce vin espagnol s'ouvre sur un nez très expressif avec des arômes de mûre, de cassis et de légères notes cacaotées). La bouche est à la fois ronde et riche, dotée de tanins concentrés et soyeux. La finale, discrètement boisée, est marquée par des arômes épicés.	Suggestions d'accords : Charcuterie espagnole, paella royale, araignée de porc grillée, couscous à l'agneau, effiloché de bœuf, Langres... Température de service : 16-18°C Garde max : 2028-2030	9.90 €
Blanc IGP Côtes de Gascogne 2022 Cépage : Sauvignon	Cette cuvée propose une robe jaune pâle typique du Sauvignon. Au premier nez, des notes identitaires de buis laissent place à des arômes d'agrumes à l'aération. L'attaque en bouche est souple et acidulée, tandis que le milieu de bouche est en adéquation aromatique avec le nez.	Suggestions d'accords : Apéritif, asperges, carpaccio de St Jacques, crottin de Chavignol, tomate-mozzarella, croquettes de crevettes... Température de service : 7-8°C Garde max : 2025-2026	6.90 €
Blanc IGP Val de Loire Chenin 2024 Cépage : Chenin	Paré de sa robe jaune pâle, le Chenin est un cépage aromatique, qui nous propose de belles notes de fruits jaunes et de coing. A la fois généreux et élégant en bouche, sa finesse et son parfum délicat le destinent aussi bien à l'apéritif qu'à la table.	Suggestions d'accords : Apéritif, beignets d'aubergine, crevettes grillées, risotto aux truffes, salade César, truite au beurre blanc, tarama... Température de service : 8-9°C Garde max : 2026-2028	9.80 €