



INVITATION PORTES OUVERTES

Samedi 6 décembre (10h-12h30 / 14h30-19h)
 et Dimanche 7 décembre (10h - 12h30)



**1/ Vous pourrez déguster notre sélection de 6 vins pour les fêtes de fin d'année avec l'offre
5 bouteilles achetées = 1 bouteille offerte***

Vins Blancs :	Tarif habituel	<u>Tarif au carton</u> <u>(offre 5 + 1)*</u>	Nombre de bouteilles souhaitées
Côtes du Rhône 2024	8.90 €	44.50 € = €
Bourgogne Aligoté 2023	9.50 €	47.50 € = €
Vins Rouges :			
Cahors 2022	8.80 €	44.00 € = €
Languedoc 2023	9.20 €	46.00 € = €
Ste Foy Côtes de Bordeaux 2018	9.50 €	47.50 € = €
Côtes du Rhône 2023	9.80 €	49.00 € = €
Total :		 €

*En cas de panachage, la bouteille offerte sera la moins chère (offre non cumulable avec une autre remise)

2/ Vous pourrez également déguster les liqueurs artisanales de la Brasserie des plantes et bénéficier d'une **remise de 15% sur leurs produits !**



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



NOTRE SÉLECTION DE VINS POUR LES FETES

Les vins blancs :

VIN Côtes du Rhône 2024 – 8.90 € (cépages Grenache blanc et Clairette)

Vallée du Rhône Méridionale. La robe jaune pâle aux reflets argentés développe des notes de fruits blancs comme la poire et de fleurs blanches. Le Grenache blanc apporte une matière pulpeuse et aromatique tandis que la Clairette porte le vin en longueur grâce à une fraîcheur équilibrante. Un vin gastronomique concentré, élégant et frais. A marier sur : apéritif, crustacés, aiguillettes de poulet à la crème, boudin blanc, foie gras, carpaccio de St Jacques, cabillaud, aiglefin ... Garde 2027-2029. Service.: 9-10°

VIN Bourgogne Aligoté 2023 – 9.50 € (cépage : Aligoté)

Bourgogne. Ce vin blanc tout en fraîcheur offre des notes florales et de fruits blancs. En bouche, il est tendre, souple, aromatique et propose des arômes de fleurs blanches et de noisettes. C'est un vin gourmand de plaisir immédiat à apprécier dès l'apéritif. Une cuvée à placer sur : apéritif, fruits de mers, crabe, grenouilles, escargots, feta, fromage de chèvre, gougères, ... Garde 2026-2028. Service : 8-9°

Les vins rouges :

VIN Cahors Petit Page 2022 – 8.80 € (cépage : Malbec)

Sud-Ouest. La robe rubis propose un nez très expressif, mentholé, réglissé et marqué à l'aération par des notes de confitures de fruits noirs. La bouche se révèle concentrée et fruitée, avec une texture veloutée. La finale est à la fois charnue et équilibrée par une fraîcheur et des épices désaltérantes pour finir sur des amers chocolatés. A déguster sur : pâté de cerf, saucisson aux truffes, terrine aux champignons, tourte au confit de canard, feuilleté aux morilles, Laguiole, ... Garde : 2028-2029. Service : 16-17°

VIN Languedoc 2023 – 9.20 € (cépages : Carignan, Grenache, Syrah et Mourvèdre).

Languedoc-Roussillon. Dans cette cuvée rouge sombre, les expressions de chair de fruits noirs (comme la mûre) cohabitent avec des notes de poivre, légèrement fumées. A la fois fruité, souple et vélouté, charnu sans être tannique, ce Languedoc pulpeux nous propose un vin à l'équilibre gourmand. A savourer sur : tourte aux escargots, poulet rôti au thym, pigeon au choux, cuisse de dinde rôtie, pintade au poivre vert, St Félicien, ... Garde 2027-2029. Service : 16-17°

VIN Ste Foy Côtes de Bordeaux 2018 – 9.50 € (cépages : Merlot et Cabernet Franc).

Bordeaux. Une robe grenat nous offre un nez de fruits rouges bien mûrs (framboise, fraise) et des premières notes d'évolution autour du sous-bois et des épices douces. La bouche est d'un équilibre magistral entre consistance tannique et veloutée de la matière, portée par un fruit intense et mûr. Un Bordeaux à découvrir impérativement. A apprécier sur : magret de canard, jambon au Porto, carbonade de bœuf, effiloché de canard confit, tajine d'agneau, camembert de Normandie, Brie fondant, ... Garde 2026-2028. Service : 17-18°

VIN Côtes du Rhône 2023 – 9.80 € (cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre et Marselan).

Vallée du Rhône Méridionale. L'art de l'assemblage en Vallée du Rhône Méridionale permet d'obtenir des vins aux harmonies captivantes. Des fruits noirs et des épices pour l'aromatique, de la concentration tannique et du velours pour la texture et une pointe de fraîcheur pour l'équilibre en finale. Un vin charmeur entre consistance et finesse, produit à proximité de Châteauneuf du Pape. A savourer sur : canard rôti au foie gras, œufs brouillés aux truffes, cailles farcies, chevreuil au vinaigre de framboise, dinde aux marrons, fondue au Mont d'Or, ... Garde 2027-2029. Service : 16-17°