

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
Rouge Coteaux du Giennois 2023 Cépages : Pinot Noir et Gamay	Cette appellation méconnue du Centre Loire propose une robe d'un joli rouge rubis brillant et révèle un nez intensément fruité, sur une dominante de cerise noire saupoudrée d'une touche poivrée. La bouche est fraîche, aromatique, soutenue par une trame tannique au grain fin. Un équilibre sur le fruit et la fraîcheur.	Suggestions d'accords : plateau de charcuterie, raclette-tartiflette, bœuf bourguignon, crottin de chavignol, œufs en meurette, vol au vent de volaille, ... Température de service : 16-17°C Garde max : 2027-2029	8.90 €
Rouge Côtes du Rhône 2023 Cépages : Grenache, Carignan et Syrah	La robe rubis de cette cuvée nous offre un nez très expressif, composé de notes de fraise et d'épices douces. La matière, souple et délicate, est dotée d'une belle harmonie entre fruit, fraîcheur et matière tannique digeste. Un Côtes du Rhône gourmand et croquant, plein de fruits.	Suggestions d'accords : guacamole, poivrons marinés, terrine de pintade aux cèpes, boudin noir aux châtaignes, rillettes de canard Température de service : 16-17°C Garde max : 2027-2029	8.90 €
Rouge IGP Atlantique Vidoc 2024 Cépage : Vidoc	De plus en plus de régions viticoles françaises testent des cépages résistants au dérèglement climatique. C'est dans cet esprit que le Vidoc est désormais cultivé à Bordeaux. Il s'exprime par des arômes de fruits rouges et d'épices. Il offre également en bouche une matière généreuse et croquante. Une belle découverte !	Suggestions d'accords : canard aux cèpes, rognons de veau, gratin de légumes, rôti de porc grillé, tourte aux pommes de terre, Brie fermier, osso bucco, ... Température de service : 17-18°C Garde max : 2027-2029	9.20 €
Rouge Bordeaux Supérieur 2022 Cépages : Merlot, Cabernet-Franc et Malbec	La robe rouge rubis aux reflets violacés propose de belles notes de framboise et d'épices douces. L'attaque en bouche se révèle souple et fruitée, la matière tannique se mettant en place dès le milieu de bouche pour apporter concentration et puissance aromatique. N'hésitez pas à le carafer 2 heures à l'avance.	Suggestions d'accords : tartare de bœuf, sanglier mariné au vin rouge, lapin à la moutarde, côte de bœuf grillée, fondue savoyarde aux cèpes, cheeseburger/fourme Température de service : 16-18°C Garde max : 2028-2030	9.50 €
Blanc Allemagne Riesling Baden 2023 Cépage : Riesling	Ce Riesling produit de l'autre côté du Rhin scintille par une robe jaune clair dorée, avec des reflets verts. Le nez est d'une belle harmonie aromatique entre fruit et fleur : notes de citron, de mirabelle et de fleur d'oranger. La bouche, bien que tendue et minérale, révèle une belle rondeur pour ce vin frais, presque salin.	Suggestions d'accords : apéritif, fruits de mer, choucroute, saumon, tarte au maroilles, carpaccio de thon rouge, carré de porc à la moutarde, St Marcellin chaud Température de service : 7-8°C Garde max : 2027-2029	8.90 €
Blanc Mâcon Azé 2024 Cépage : Chardonnay	La robe jaune pâle propose un 1 ^{er} nez de pêche ainsi que des notes de fruits secs comme l'amande. La bouche est généreuse et fruitée, très aromatique, avec une sensation de douceur en fin de bouche, sans sucrosité mais tout en délicatesse.	Suggestions d'accords : apéritif, escalope/poulet à la crème, beaufort, avocats aux crevettes, blanquette de veau Température de service : 8-9°C Garde max : 2026-2028	9.80 €