

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
Rouge Cahors Petit Page 2022 Cépage : Malbec	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	Suggestions d'accords : pâté de cerf, saucisson aux truffes, terrine aux champignons, tourte au confit de canard, feuilleté aux morilles, Laguiole, ... Température de service : 16-17°C Garde max : 2027-2029	8.80 €
Rouge Languedoc 2023 Cépages : Carignan, Grenache, Syrah et Mourvèdre	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 velouté, charnu sans être tannique, ce Languedoc pulpeux nous propose un vin à l'équilibre gourmand.	Suggestions d'accords : tourte aux escargots, poulet rôti au thym, pigeon au chou, cuisse de dinde rôtie, pintade au poivre vert, St Félicien Température de service : 16-17°C Garde max : 2027-2029	9.20 €
Rouge Ste Foy Côtes de Bordeaux 2018 Cépages : Merlot et Cabernet Franc	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.	Suggestions d'accords : magret de canard, jambon au Porto, carbonade de bœuf, effiloché de canard confit, tajine d'agneau, camembert de Normandie, Brie fondant... Température de service : 17-18°C Garde max : 2026-2028	9.50 €
Rouge Côtes du Rhône 2023 Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre et Marselan	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.	Suggestions d'accords : canard rôti au foie gras, œufs brouillés aux truffes, cailles farcies, chevreuil au vinaigre de framboise, dinde aux marrons, fondue au Mont d'Or Température de service : 16-17°C Garde max : 2027-2029	9.80 €
Blanc Côtes du Rhône 2024 Cépages : Grenache blanc et Clairette	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.	Suggestions d'accords : apéritif, crustacés, aiguillettes de poulet à la crème, boudin blanc, foie gras, carpaccio de St Jacques, cabillaud, aiglefin Température de service : 9-10°C Garde max : 2027-2029	8.90 €
Blanc Bourgogne Aligoté 2023 Cépage : Aligoté	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.	Suggestions d'accords : apéritif, fruits de mers, crabe, grenouilles, escargots, feta, fromage de chèvre, gougères, Température de service : 8-9°C Garde max : 2026-2028	9.50 €