

La sélection du mois

Janvier 2026

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
Rouge Côtes / Rhône Villages 2022 Cépages : Grenache et Syrah	Ce vin à la belle robe rouge rubis dévoile un nez riche, aux arômes généreux de fruits noirs et d'épices (mûre, poivre). La bouche se révèle concentrée, élégante et fruitée avec des tanins qui se fondent dans une finale aux arômes de fruits rouges.	Suggestions d'accords : Tajine d'agneau, paella, steak de bœuf au poivre, terrine de lapin aux pruneaux, Salers, lasagnes, Picodon, ... Température de service : 17-18°C Garde max : 2027-2028	7.90 €
Rouge VDF la belle équipe 2023 Cépages : Malbec, Négrette, Braucol et Syrah	Cette cuvée se dévoile sous une robe foncée et pourpre, se caractérisant par un nez aux notes prononcées de cerises noires, de pruneaux et de cassis avec de subtiles touches de chocolat et de vanille. En bouche, ce vin enveloppant et bien équilibré apportera des notes délicates de prunes noires avec des tanins souples.	Suggestions d'accords : Confit de canard, agneau de 7 heures, civet de cerf, boudin noir, chorizo, jambon braisé, Ossau-Iraty, pâtes aux cèpes Température de service : 17-18°C Garde max : 2027-2028	8.50 €
Rouge IGP d'Oc 2024 Cépage : Pinot Noir	Ce pinot noir à la couleur grenat se parfume de fines épices (muscade et cannelle), moka, et de cerise. Sa texture et son fruit trouvent leur équilibre grâce à une matière tannique fine et veloutée, dans la lignée des vins produit avec ce beau cépage.	Suggestions d'accords : Raclette, tartiflette, poulet rôti aux frites, carpaccio de bœuf, pavé de thon rouge, salade de jambons d'Auvergne, ... Température de service : 16-17°C Garde max : 2027-2028	9.90 €
Rouge St Chinian 2019 Cépage : Grenache, Syrah et Mourvèdre	Cette cuvée nous offre une robe sombre, violine. Le nez est intense de fruits rouges et noirs ; le tout inscrit dans un arrière-plan minéral discret. La bouche est tout en souplesse avec une intensité fruitée et épicee agréable, soutenue par une fraîcheur qui le porte en longueur.	Suggestions d'accords : Travers de porc, pintade rôtie, carré d'agneau, joue de porc, chou farci, poulet rôti au thym, pélardon Température de service : 16-17°C Garde max : 2026-2028	9.90 €
Blanc IGP d'Oc 2022 Cépage : Vermentino	D'une robe jaune pâle, le nez de cette cuvée s'ouvre sur de belles notes de fleurs blanches, d'ananas rôti et de prunes jaunes. La bouche se révèle fraîche et suave. Le milieu de bouche laisse place à belle expression de fruits blancs tandis que la finale est portée par de jolis amers.	Suggestions d'accords : Apéritif, tartare de cabillaud aux agrumes, aumonière de chèvre et miel, quiche bressane, tartare de saumon Température de service : 9-10°C Garde max : 2026-2027	8.80 €
Blanc Coteaux Bourguignons 2024 Cépage : Chardonnay	Voici un chardonnay qui se distingue par une palette aromatique riche, allant des agrumes frais aux notes de fruits à chair blanche et de beurre. Son équilibre entre acidité et matière généreuse et veloutée le destine à l'apéritif comme à des entrées ou des plats d'hiver.	Suggestions d'accords : Apéritif, fruits de mers, mousse de thon, fromages fondus, grenouilles, escargots, fromage de chèvre, gougères, Température de service : 8-9°C Garde max : 2026-2028	8.90 €