

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
Rouge IGP Méditerranée 2022 Cépage : Merlot	Lorsque le cépage Merlot est planté sur les beaux terroirs de la Vallée du Rhône Méridionale, il s'exprime sous ses fragrances de framboise et d'épices. En bouche, le fruit est enveloppé par une structure tannique veloutée et digeste. Quand la finesse d'un cépage bordelais rencontre la richesse des terroirs méridionaux !	Suggestions d'accords : Feuilleté aux champignons, omelette au basilic, porc au caramel, steak frites, boudin noir, brochettes de poulet Température de service : 16-17°C Garde max : 2027-2028	6.90 €
Rouge Minervois 2022 Cépages : Grenache, Syrah et Carignan	Voici un Minervois produit en altitude, tout en souplesse. Des notes de fruits rouges délicates enrobent une matière à la fois concentrée, souple et veloutée. Peu tannique, la bouche se montre soyeuse et aromatique. Un Minervois dans un registre fin et élégant, à boire dès à présent.	Suggestions d'accords : Côtes de porc, colombo de poulet, lapin au basilic, lasagnes, gratin dauphinois, tomates farcies au fromage ... Température de service : 16-17°C Garde max : 2027-2028	9.20 €
Rouge CDR Villages Rochemade 2023 Cépages : Syrah et Grenache	Ce Côtes du Rhône Villages provenant du Vaucluse est marqué par une couleur dense et un fruit expressif autour de la framboise, de la groseille et des épices. Ample, fruité, concentré et chaleureux, ce vin apporte à la fois la puissance et la générosité qui se marieront sur des plats d'hiver réconfortants.	Suggestions d'accords : Araignée de porc, agneau aux flageolets, cuisses de canard rôties, entrecôte maturée, Cantal vieux, tripes à la provençale, rognons de veau... Température de service : 16-17°C Garde max : 2027-2028	9.20 €
Rouge Blaye Côtes de Bordeaux 2020 Cépage : Merlot et Cabernet Sauvignon	La robe rubis dévoile de belles notes de cerise noire, de mûre et de cassis, avec un boisé léger qui ressort à l'aération. L'attaque en bouche est à la fois généreuse et délicate, faisant ressortir un fruit expressif et des tanins fondus. Un Bordeaux sur la gourmandise.	Suggestions d'accords : Magret de canard, carpaccio de bœuf, poêlée de cèpes à la persillade, navarin d'agneau, jambon braisé sauce Madère Température de service : 16-17°C Garde max : 2026-2028	9.80 €
Blanc Languedoc 2024 Cépages : Grenache, Rolle et Roussanne	A la fois florale et fruitée, généreuse et élégante, cette cuvée révèle tout son caractère méditerranéen. L'attaque en bouche se montre fraîche et aromatique, la matière riche et digeste, le tout porté par de beaux amers en finale. Une jolie complexité.	Suggestions d'accords : Apéritif, avocat farci au crabe, boudin blanc aux cèpes, blanquette de veau, samoussas aux poireaux, ... Temp. de service : 9-10°C Garde max : 2026-2027	8.90 €
Blanc Portugal – Vinho Verde 2023 Cépage : Loureiro	Voici une appellation produite au nord-ouest du Portugal qui se présente sous une belle robe jaune verdâtre. Son nez de pêche et d'ananas nous offre une bouche onctueuse et vive, qui porte en longueur des zests de citron. A découvrir absolument !	Suggestions d'accords : Fruits de mers, accras de morue, raclette-tartiflette, couscous de la mer, chèvre frais, filets de truites, ... Température de service : 8-9°C Garde max : 2026-2028	9.20 €