

Bonjour à toutes et à tous,

Comme tous les mois, vous trouverez avec cette "newsletter" la liste des 6 vins sélectionnés pour le mois de mars (*des vins prêts à boire, sur des plats de saison, à moins de 10 € la bouteille*).

Et, comme d'habitude, nous vous proposons des suggestions d'accords mets et vins pour apprécier au mieux cette sélection.

À titre exceptionnel, nous vous proposons également des suggestions d'accords un peu différents, que vous aurez tout le loisir d'essayer.

Pour les **vins rouges** :

- Le vin rouge du Périgord, fruité, digeste et gourmand pourra s'apprécier dès l'apéritif **avec un ami que vous n'avez pas vu depuis longtemps**.
- Le vin italien des Pouilles à base du cépage Sangiovese, velouté et frais, sera le compagnon idéal à savourer **devant un paysage d'altitude, avec l'océan pour tout horizon**.
- Le Terrasses du Larzac, épicé, charnu et gracieux s'appréciera **dans le confort et l'élégance de votre costume préféré**.
- Le Costières de Nîmes, puissant, concentré et aromatique se dégustera avec émotion **devant un film d'action, d'espionnage ou un thriller au suspense intense**.

Pour les **vins blancs** :

- Le côte du Rhône pulpeux, fruité et frais se dégustera avec délectation **accompagné d'un bon livre de votre choix, pendant une belle soirée de printemps**.
- Pour finir, le Sylvaner onctueux, rond et salivant comme l'Alsace sait si bien nous en proposer pourra s'apprécier **à deux lors d'un rendez-vous amoureux**.

Voici donc une autre manière d'accorder les vins que nous vous proposons sur notre sélection mensuelle.

Nous imaginons que vous aurez encore plein d'autres idées pour en profiter 😊

Sylvain Roche

P.S. : merci à Cyril Coniglio, Président de la Fédération des Cavistes Indépendants, qui m'a soufflé cette idée 😊