

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
Rouge IGP Périgord Les Gouyats Cépages : Merlot-Malbec	La région du sud-ouest ne propose pas que des vins rouges charnus et tanniques. Voici un bel exemple de vin rouge fruité et digeste. Le Merlot apporte ses notes de fruits rouges tandis que le Malbec contribue par une matière tannique digeste et sa fraîcheur mentholée. Un vin de copains fruité et gourmand.	Suggestions d'accords : apéritif, plateau de charcuterie, carpaccio de bœuf, potée auvergnate, andouillette pommes de terre, petit salé aux lentilles, ... Température de service : 15-16°C Garde max : 2027-2029	6.90 €
Rouge IGT Puglia Sangiovese 2024 Cépage : Sangiovese	Contrairement à sa version toscane qui est souvent tannique, ce Sangiovese provenant des Pouilles se révèle souple et fruité, avec ses notes de framboise et sa fraîcheur salivante. Peu tannique, il enrobe le palais d'une matière veloutée et fraîche. Un vin italien croquant et frais.	Suggestions d'accords : caviar d'aubergines, œuf meurette, thon à la provençale, brochette de bœuf, blanquette de veau, ... Température de service : 16-17°C Garde max : 2027-2028	9.80 €
Rouge Terrasses du Larzac 2024 Cépages : Syrah, Grenache et Cinsault	Voici une appellation du nord languedocien qui a le vent en poupe, grâce à la qualité de ses terroirs d'altitude. Son nez, autour des fruits noirs et des épices, et également frais et mentholé. La matière en bouche, à la fois charnue et digeste, révèle une touche locale de garrigue et de griotte. Une belle découverte.	Suggestions d'accords : tapas, entrecôte grillée, fromages affinés, hachis parmentier, jambon sauce madère, poulet basquaise, aligot aux saucisses... Température de service : 17-18°C Garde max : 2028-2030	9.90 €
Rouge Costières de Nîmes Prestige 2023 Cépages : Syrah et Grenache	La robe pourpre de cette cuvée en provenance des terroirs chauds de la vallée du Rhône méridionale s'ouvre sur une véritable bombe aromatique autour de la mûre, de la cerise et des épices. La matière concentrée, fruitée, élégante et fraîche se prolonge sur une concentration de tanins veloutés.	Suggestions d'accords : couscous, rouelle de porc, côtelettes d'agneau grillé, daube de taureau, coq au vin, civet de sanglier, tajine, ... 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 développe des notes de fruits blancs (poire) et de fleurs blanches. Le Grenache 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 : 2027-2028	8.90 €
Blanc Alsace Sylvaner 2023 Cépage : Sylvaner	Sur ses beaux terroirs de Scherwiller, aidée par la chaleur du millésime 2023, l'Alsace nous offre un Sylvaner tout en rondeur, avec ses notes de fruits blancs et son onctuosité en bouche. La finale, aromatique et fraîche, étire le vin sur une belle longueur salivante.	Suggestions d'accords : apéritif, choucroute de la mer, coquilles St Jacques, mousse de thon, asperges, tête de veau sauce gribiche, ... Température de service : 8-9°C Garde max : 2026-2028	9.80 €