

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
<p>Rouge</p> <p>Anjou 2024 Cépage : Cabernet Franc</p>	<p>La robe rubis aux reflets violacés s'ouvre sur une aromatique identitaire du Cabernet-Franc, avec des notes de fruits rouges et de poivrons bien mûrs. La bouche se montre souple, fruitée et élégante, dotée d'une matière croquante et veloutée. Une belle gourmandise ligérienne à boire dès aujourd'hui.</p>	<p>Suggestions d'accords : apéritif, aubergine à la parmesane, plateau de charcuterie, quiche aux légumes, omelette aux cèpes, fromage de chèvre, ...</p> <p>Température de service : °15-16°</p> <p>Garde max : 2028-2029</p>	<p>8.90 €</p>
<p>Rouge</p> <p>Côtes du Rhône 2023 Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre et Marselan</p>	<p>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.</p>	<p>Suggestions d'accords : canard rôti au foie gras, agneau de Pâques, cailles farcies, chevreuil au vinaigre de framboise, dinde aux marrons, fondue au Mont d'Or</p> <p>Température de service : 16-17°c</p> <p>Garde max : 2027-2029</p>	<p>9.80 €</p>
<p>Rouge</p> <p>IGP Pays d'Hérault 2024 Cépage : Mourvèdre</p>	<p>Le Mourvèdre est un cépage d'origine espagnole qui a fait la réputation d'appellations comme Bandol. Cultivé ici dans l'Hérault, il nous offre un vin tout en souplesse et élégance aux notes de fruits noirs et de violette. Entre consistance et délicatesse, il se révèle à la fois fin, distingué et atypique. A découvrir !</p>	<p>Suggestions d'accords : Tajine d'agneau aux dattes, couscous, Parmentier de canard, cuissot de chevreuil, paupiettes de veau, Soumaintrain, Epoisses ,...</p> <p>Température de service : 16-17°c</p> <p>Garde max : 2027-2029</p>	<p>9.90 €</p>
<p>Rosé</p> <p>IGP St Guilhem le Désert 2024 Cépages : Syrah et Cinsault</p>	<p>La robe rose pêche de cette belle cuvée du Languedoc nous offre un nez éclatant, entre les fruits rouges et les fleurs de pivoine. La bouche, fluide et désaltérante est en adéquation aromatique avec le nez et nous laisse une finale propre et fraîche. Le compagnon des premiers apéritifs et barbecues printaniers.</p>	<p>Suggestions d'accords : apéritif, taboulé, bouchée à la reine, caviar d'aubergine, spaghetti bolognaise, cake salé aux olives, flan de thon, tarte au fromage de chèvre, ...</p> <p>Température de service : 9-10°c</p> <p>Garde max : 2027-2028</p>	<p>8.90 €</p>
<p>Blanc</p> <p>Costières de Nîmes 2024 Cépages : Viognier, Grenache et Vermentino</p>	<p>La robe jaune or de ce vin s'ouvre sur un nez très aromatique autour des fleurs blanches, de l'abricot et de la pêche. En bouche, matière, fruit et fraîcheur se conjuguent pour un équilibre qui oriente cette cuvée de l'apéritif à la table.</p>	<p>Suggestions d'accords : apéritif, escalope de veau à la crème, crustacés, accras de morue, carré de porc à la bière, avocat-crevettes,...</p> <p>Température de service : 9-10°c</p> <p>Garde max : 2027-2028</p>	<p>8.90 €</p>
<p>Blanc</p> <p>Mâcon Villages 2025 Cépage : Chardonnay</p>	<p>La robe jaune pâle est une ode aux arômes floraux, autour du miel et de l'acacia. Quand le Chardonnay déplie sa matière et révèle son fruit, vous obtenez un vin généreux, gras, aromatique et frais. Entre consistance et élégance !</p>	<p>Suggestions d'accords : apéritif, cassolette de boudin blanc, feuilleté de noix de St Jacques, tourte aux escargots, cannellonis au saumon,...</p> <p>T° de service : 8-9°c</p> <p>Garde max : 2028-2029</p>	<p>9.90 €</p>