



INVITATION PORTES OUVERTES

Samedi 13 juin (10h-12h30 /14h30-19h)
et Dimanche 14 juin (10h - 12h30)

Deux types de produits à déguster !



*1/ Notre sélection de 6 vins pour l'été avec
5 bouteilles achetées = 1 bouteille offerte**

Vin Blanc :	Tarif habituel	Tarif au carton (offre 5 + 1)*	Nombre de bouteilles souhaitées
IGP Méditerranée 2025	8.50 €	42.50 € = €
Vins Rosés :			
IGP du Gard 2025	7.90 €	39.50 € = €
Côtes de Provence 2025	9.80 €	49.00 € = €
Vins Rouges :			
IGP Ile de Beauté 2024	9.50 €	47.50 € = €
IGP d'Oc Syrah 2025	8.90 €	44.50 € = €
IGP Pays d'Hérault Alicante B. 2023 (bio)	8.90 €	44.50 € = €
Total :		 €

**En cas de panachage, la bouteille offerte sera la moins chère (offre non cumulable avec une autre remise)*

*2/ Les rhums arrangés de
la maison Daiquito
avec une **remise de 15%**
sur le week-end*



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



NOTRE SÉLECTION DE VINS POUR L'ÉTÉ

Le vin blanc :

- IGP Méditerranée 2025 – 8.90 € (cépages : Chardonnay et Vermentino)
Provence. Cette cuvée prend naissance dans le terroir sauvage dominant le pays des Maures, au cœur de la Provence. Le nez est fin, avec des notes de fleurs et d'agrumes. La bouche est ronde, pleine de fruits et fraîche en finale. Un bel équilibre à découvrir. A marier sur : apéritif, coquillages, aioli, calmars, rillettes de thon, cake aux poivrons, tartare avocat-crevettes, tomates mozzarella, pélaridon, salade de féta ... Garde 2028-2029. Service : 8-9°

Les vins rosés :

- IGP du Gard 2025 – 7.90 € (cépage : Grenache)
Vallée du Rhône Méridionale. Un vin de couleur rose claire qui s'exprime sur des notes de fruits rouges (fraise et framboise). Une gourmandise en bouche avec ses arômes de groseille et de mandarine qui rendent ce vin particulièrement adapté aux repas estivaux. A apprécier avec un apéritif, cake aux olives, cannellonis à la ricotta, pain de courgettes, pizza 4 saisons, taboulé, tarte aux tomates ... Garde 2027-2028. Service : 8-9°
- Côtes de Provence 2025 – 9.80 € (cépages : Cinsault et Grenache)
Provence. Mathieu Savatier produit cette belle cuvée dotée d'une robe rose pêche et de notes de fruits des bois. La bouche est concentrée, élégante avec un fruit porté par de beaux amers salivants. Toute la complexité des rosés de Provence en bouteille ! A savourer avec un apéritif, caviar d'aubergine, tapenade d'olives noires, poivrons marinés, quiche provençale, melon-au jambon de pays, raviolis au fromage,... Garde 2027-2028. Service : 9-10°

Les vins rouges :

- IGP Ile de Beauté 2024 – 9.50 € (cépages : Grenache et Sciacarellu)
Corse. Daniel Barcelo produit cette cuvée près d'Aleria. Elle se présente sous une robe d'un beau grenat, un nez expressif et complexe aux arômes du maquis tels que la réglisse et le cassis et une bouche structurée, équilibrée, soyeuse, possédant une trame tannique digeste. A déguster sur une terrine de sanglier, omelette aux oignons, coppa corse, veau aux olives, brocciu, saucisse de Morteaux-lentilles, ... Garde : 2028-2030. Service : 16-17°
- IGP d'Oc - Syrah 2025 – 87.90 €
Languedoc. Laissez-vous séduire par ce vin rouge issu du cépage Syrah, qui révèle un nez intensément expressif aux arômes envoûtants de cassis mûr. Dès la première gorgée, sa texture ample et veloutée enveloppe le palais, sublimée par des tanins soyeux et une finale délicatement vanillée. Une cuvée à la fois gourmande et élégante. A savourer sur : viandes au barbecue (poulet, bœuf, agneau), canard rôti aux cèpes, ratatouille niçoise, tagliatelles à la bolognaise, tomme de brebis... Garde 2028-2029. Service : 16-17°
- IGP Pays d'Hérault 2023 (bio) – 8.90 € (cépage : Alicante Bouschet)
Languedoc. Avec sa robe rouge vermillon, aux reflets violacés, cette cuvée nous propose des notes intenses de fruits noirs. La matière se révèle concentrée sans être lourde, avec du fond, du fruit et de beaux arômes épicés en finale. Une version gourmande du cépage rare Alicante Bouschet. A apprécier sur des œufs brouillés à la truffe, un feuilleté au Roquefort, une côte de bœuf, une souris d'agneau, un gratin de champignons, unrosbif, ... Garde 2028-2030. Service : 17-18°