

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
<p>Rouge</p> <p>VDF Syrah 2025</p> <p>Cépage : Syrah</p>	<p>Cette cuvée à base de Syrah, produite dans la Vallée du Rhône Méridionale, nous propose un vin très identitaire du cépage : arômes fruités de mûre et myrtille, aux parfums floraux de Violette et Menthol, le tout sur une finale épicée de poivre et réglisse. Un vin de copains pour les beaux jours.</p>	<p>Suggestions d'accords : apéritif, mezzés, accras de morue, cake au chorizo, poivrons marinés, carpaccio de bœuf, coppa, grillades, ...</p> <p>Température de service : °16-17°</p> <p>Garde max : 2028-2029</p>	<p>9.60 €</p>
<p>Rouge</p> <p>Minervoais 2022</p> <p>Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre et Marselan</p>	<p>La couleur dense nous offre un fruit très net autour de la crème de cassis, témoin d'un millésime solaire. La bouche se révèle concentrée, riche, fruitée et surtout portée par des épices qui prolongent la dégustation sur une belle longueur. Cette cuvée est donc à la fois concentrée, veloutée, fruitée et élégante.</p>	<p>Suggestions d'accords : Œufs en meurette, tomates farcies, gardianne de taureau, joue de porc sauce tomate, grillades, magret de canard au miel, Tomme de Savoie, ...</p> <p>Température de service : 16-17°C</p> <p>Garde max : 2027-2029</p>	<p>9.80 €</p>
<p>Rouge</p> <p>VDF Carignan 2024</p> <p>Cépage : Carignan</p>	<p>Le Carignan est un cépage emblématique du Languedoc. Dans cette version sans sulfites ajoutés, nous retrouvons la consistance et la finesse du cépage. Ses arômes caractéristiques de fruits noirs sont enrobés par une matière concentrée et élégante à la fois. Une découverte !</p>	<p>Suggestions d'accords : parmentier de canard, filet de bœuf au poivre vert, carré d'agneau au thym, Livarot,...</p> <p>Température de service : 16-17°C</p> <p>Garde max : 2028-2029</p>	<p>9.90 €</p>
<p>Rosé</p> <p>IGP Méditerranée 2025</p> <p>Cépages : Grenache et Marselan</p>	<p>La robe « pétale de rose » de ce vin de la Vallée du Rhône fleurie sur un très joli nez de fruits rouge comme la fraise. Souple, fruité, rond, frais et délicat, voici les qualificatifs qui nous sont venus à la dégustation de cette cuvée qui accompagnera vos repas printaniers et estivaux.</p>	<p>Suggestions d'accords : apéritif, flan de courgette, lasagnes au saumon, poissons à la plancha, tarte aux poivrons, velouté de carottes</p> <p>Température de service : 8-9°C</p> <p>Garde max : 2027-2028</p>	<p>8.20 €</p>
<p>Rosé</p> <p>IGP d'Oc 2024</p> <p>Cépages : Caladoc et Carignan</p>	<p>Doté d'une robe rose pamplemousse aux reflets argentés, le nez nous offre des notes de petites baies et de fruits rouges. La bouche est ronde, fraîche et aromatique. Tout comme au nez, nous soulignons une jolie expression du fruit autour des notes de griottes et de groseille.</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, cake au chorizo, croquettes de crevettes, quiche à la tomate, tarte aux aubergines, avocat au saumon</p> <p>Température de service : 9-10°C</p> <p>Garde max : 2027-2028</p>	<p>8.50 €</p>
<p>Blanc</p> <p>IGP Ile de Beauté 2025</p> <p>Cépage : Vermentino</p>	<p>Le Vermentino, nommé Vermentinu en Corse, est un cépage qui nous offre un vin doté d'un nez délicat de fleurs blanches, d'amande et de fenouil. En bouche, il dévoile une attaque dynamique, gourmande et surtout, désaltérante, avec sa finale citronnée.</p>	<p>Suggestions d'accords : apéritif, brocciu, charcuterie, cannellonis corses, salade tomate-mozzarella, paella aux fruits de mer, aubergines, ,...</p> <p>T° de service : 8-9°C</p> <p>Garde max : 2028-2029</p>	<p>8.90 €</p>