

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
<p>Rouge</p> <p>IGP Ile de Beauté 2024 Cépages : Grenache et Sciacarellu</p>	<p>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.</p>	<p>Suggestions d'accords : terrines de sanglier, omelette aux oignons, coppa corse, veau aux olives, brocciu, saucisse de Morteaux/lentilles</p> <p>Température de service : °16-17°</p> <p>Garde max : 2028-2030</p>	<p>9.50 €</p>
<p>Rouge</p> <p>IGP d'Oc 2025 Cépage : Syrah</p>	<p>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.</p>	<p>Suggestions d'accords : Viandes au barbecue (poulet, bœuf, agneau), canard rôti aux cèpes, ratatouille niçoise, tagliatelles à la bolognaise, tomme de brebis...</p> <p>Température de service : 16-17°C</p> <p>Garde max : 2028-2029</p>	<p>8.90 €</p>
<p>Rouge</p> <p>IGP Pays d'Hérault 2023 Cépage : Alicante Bouschet</p>	<p>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.</p>	<p>Suggestions d'accords : Œufs brouillés à la truffe, feuilleté au Roquefort, Côte de bœuf, souris d'agneau, gratin de champignons, rosbif</p> <p>Température de service : 17-18°C</p> <p>Garde max : 2028-2030</p>	<p>8.90 €</p>
<p>Rosé</p> <p>IGP du Gard 2025 Cépage : Grenache</p>	<p>Produit sur la commune de Rochefort sur Gard, cette cuvée de couleur rose claire 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</p>	<p>Suggestions d'accords : apéritif, cake aux olives, cannellonis à la ricotta, pain de courgettes, pizza 4 saisons, taboulé, tarte aux tomates,...</p> <p>Température de service : 8-9°C</p> <p>Garde max : 2027-2028</p>	<p>7.90 €</p>
<p>Rosé</p> <p>Côtes de Provence 2025 Cépages : Cinsault et Grenache</p>	<p>Mathieu Savatier cultive un domaine situé sur les contreforts du Massif de l'Esterel. Il y 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 !</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, caviar d'aubergine, tapenade d'olives noires, poivrons marinés, quiche provençale, melon-jambon de pays, ravioles au fromage,...</p> <p>Température de service : 9-10°C</p> <p>Garde max : 2027-2028</p>	<p>9.80 €</p>
<p>Blanc</p> <p>IGP Méditerranée 2025 Cépages : Chardonnay et Vermentino</p>	<p>Fruit d'un mariage entre terre et soleil, «Teres» prend naissance dans ce terroir sauvage dominant le pays des Maures, au coeur 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.</p>	<p>Suggestions d'accords : apéritif, coquillages, aioli, calmars, rillettes de thon, cake aux poivrons, tartare avocat-crevettes, tomates mozzarella, pélarçon, salade de fêta, ...</p> <p>T° de service : 8-9°C</p> <p>Garde max : 2028-2029</p>	<p>8.50 €</p>