

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
<p>Rouge</p> <p>IGP Atlantique 2024</p> <p>Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc, Malbec</p>	<p>La robe de cette cuvée est rubis au nez intense sur la cerise noire, le cassis et la myrtille avec une pointe de violette. La bouche, quant à elle, se montre onctueuse et veloutée, dotée des tanins bien fondus, lui apportant une persistance aromatique sur le fruit et les épices.</p>	<p>Suggestions d'accords : charcuterie, chipolatas, beignets de poulet, tarte aux champignons, falafels (croquettes de pois chiches)</p> <p>Température de service : °15-16°</p> <p>Garde max : 2027-2028</p>	<p>8.90 €</p>
<p>Rouge</p> <p>IGP Vallée du Paradis 2023</p> <p>Cépage : Cot (Malbec)</p>	<p>Cette parcelle d'un hectare du Château Gléon se dévoile sous une robe violine et un nez très expressif sur la mûre. Il s'ouvre ensuite sur des fruits rouges et des notes épicées aux accents de nature sauvage de la "Vallée du Paradis". En bouche, c'est un vin souple gorgé de fruits tels que la myrtille, la mûre et le cassis, relevé par des notes de poivre.</p>	<p>Suggestions d'accords : Grillades, bœuf Marengo, araignée de porc, canard aux pruneaux, rosbif, paella, poulet grillé, tagliatelles à la bolognaise, Salers affiné...</p> <p>Température de service : 16-17°C</p> <p>Garde max : 2028-2030</p>	<p>9.80 €</p>
<p>Rouge</p> <p>IGP St Guilhem le Désert 2024</p> <p>Cépage : Cab-Sauvignon, Syrah et Mourvèdre</p>	<p>La robe rubis, brillante, nous offre un nez sur la cerise noire et l'eucalyptus, ainsi que des notes cacaotées à l'aération. Un nez plaisant et structuré. En bouche, se révèle une cuvée fraîche, dotée d'une belle structure, à la fois gourmande, croquante et généreuse. Une belle découverte.</p>	<p>Suggestions d'accords : Moussaka, pommes de terre sarladaise, filet mignon de porc, poivrons marinés, saucisses aux herbes, jambon au foin, terrine de lièvre, ...</p> <p>Température de service : 16-17°C</p> <p>Garde max : 2028-2030</p>	<p>9.80 €</p>
<p>Rosé</p> <p>IGP Ile de Beauté 2025</p> <p>Cépages : Sciacarellu et Syrah</p>	<p>Sur la rive orientale de la Corse, près d'Aléria, Daniel Barcelo produit cette cuvée à la robe rose pâle et aux arômes envoutants de pêche, cerise et groseille. Une bouche aromatique et veloutée, présentant une belle fraîcheur, en fera un joli compagnon pour vos apéritifs et repas d'été.</p>	<p>Suggestions d'accords : apéritif, tajine de veau aux olives, guacamole, moussaka, risotto au Parmesan, beignets de calamars, lasagnes aux aubergines, salade de crabe ...</p> <p>Temp. de service : 8-9°C</p> <p>Garde max : 2027-2028</p>	<p>8.90 €</p>
<p>Rosé</p> <p>IGP Médit. 2024</p> <p>Cépages : Syrah, Cinsault Grenache et Rolle</p>	<p>Cette cuvée produite dans le Lubéron se présente sous une robe de couleur pêche et avec un nez doté d'un subtil mélange d'agrumes et de fleurs. La bouche est croquante, gourmande, sur des notes de groseille et d'agrumes. Une belle harmonie entre souplesse et vivacité à apprécier dès l'apéritif.</p>	<p>Suggestions d'accords : apéritif, houmous, pain d'aubergines, tarte aux légumes, ratatouille, tomates farcies, pâtes à la ricotta, ...</p> <p>Température de service : 8-9°C</p> <p>Garde max : 2027-2028</p>	<p>8.90 €</p>
<p>Blanc</p> <p>IGP Atlantique 2024</p> <p>Cépage : Sauvignon</p>	<p>La robe jaune pâle et brillante de ce Sauvignon bordelais nous offre une riche palette aromatique autour des agrumes et des fleurs blanches. La bouche est gourmande, fruitée et fraîche, en un mot équilibrée. A découvrir dès l'apéritif.</p>	<p>Suggestions d'accords : apéritif, salades estivales, fruits de mer, sushis, carpaccio de St Jacques, brocciu, cake au légume, pain de thon,...</p> <p>T° de service : 8-9°C</p> <p>Garde max : 2027-2028</p>	<p>8.50 €</p>