

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
Rouge VDF la belle équipe 2023 Cépages : Malbec, Négrette, Braucole et Syrah	Cette cuvée se dévoile sous une robe foncée et pourpre, se caractérisant par un nez aux notes prononcées de cerises noires, de pruneaux et de cassis avec de subtiles touches de chocolat et de vanille. En bouche, ce vin enveloppant et bien équilibré apportera des notes délicates de prunes noires avec des tanins souples.	Suggestions d'accords : Confit de canard, agneau de 7 heures, civet de cerf, boudin noir, chorizo, jambon braisé, Ossau-Iraty, pâtes aux cèpes Température de service : 17-18°C Garde max : 2026-2028	8.50 €
Rouge Portugal – Douro 2022 Cépages : Touriga Nacional, Touriga Franca et Tinta Roriz	La magnifique région du Douro nous propose un vin rouge d'assemblage marqué par une expression aromatique intense, autour de la confiture de mûre et des épices comme le clou de girofle. La matière se révèle consistante, fruitée et veloutée. Un voyage au Portugal pour accompagner vos plats d'été.	Suggestions d'accords : Poulet grillé, jambon braisé au Porto, feuilleté de figues chaudes, omelette aux champignons, tajine d'agneau aux poires, Bleu du Vercors... Température de service : 16-17°C Garde max : 2028-2030	8.90 €
Rouge Chinon 2022 Cépage : Cabernet Franc	Un vin qui respire la gourmandise et la fraîcheur. Sa robe pourpre dévoile des notes de fraise et de poivrons bien mûrs. La bouche, souple et fruitée, est le fruit de l'expression des sols sableux de Chinon, entre la Loire et la Vienne. Et comme « nul n'est censé ignorer la Loire », cette cuvée n'attend que vos repas ensoleillés !	Suggestions d'accords : Œuf farci au thon, melon au jambon cru, omelette aux champignons, bouchées à la reine, quiche aux poireaux, tarte aux tomates, Chabichou Température de service : °16-17° Garde max : 2026-2028	9.50 €
Rosé IGP du Gard La nuit tous les chats...2025 Cépage : Grenache	Une robe lumineuse rose pâle aux reflets clairs nous propose un nez complexe et intense, fruité avec des notes de pêche blanche et d'agrumes. La bouche se révèle onctueuse et fraîche, marquée par des notes citronnées rafraîchissantes en finale.	Suggestions d'accords : Apéritif, carpaccio, caviar d'aubergines, pizzas, salade de tomate mozzarella, tapenades Température de service : 8-9°C Garde max : 2027-2028	6.20 €
Rosé IGP Atlantique 2025 Cépage : Merlot	Ce rosé se distingue par sa robe pâle et son profil aromatique autour des fruits rouges, sans oublier une note florale. Très gourmande, cette cuvée séduit par sa douceur subtile et ses notes de fruits portés par une texture suave et enveloppante. Un vin tout en délicatesse.	Suggestions d'accords : apéritif, tartare de saumon, crudités, flan aux carottes, aubergines à la parmesane, gnocchis à la bolognaise, ... Température de service : 8-9°C Garde max : 2027-2028	8.90 €
Blanc IGP Alpes de Hte Provence 2025 Cépage : Rolle	Le Rolle s'exprime sur des nuances printanières d'aubépine et de sureau, rehaussées d'une touche zestée de pamplemousse. Le palais y ajoute un fruit croquant, infusant une matière fondue, tapissante et d'une fraîcheur imparable, s'étirant en finale sur de savoureux amers aux accents d'anis.	Suggestions d'accords : apéritif, flan de thon à la provençale, beignets de morue, sardines grillées au barbecue, accras de morue, brocciu, pélaridon... T° de service : 8-9°C Garde max : 2027-2028	9.20 €