

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
Rouge Languedoc 2024 Cépages : Grenache et Syrah	La couleur de cette cuvée est rouge grenat, presque noire. Le nez se révèle intense et sanguin sur des notes de fruits bien mûrs (cassis, framboise). La bouche est ample, généreuse et élégante, en cohérence aromatique avec le nez et portée en longueur par des épices douces.	Suggestions d'accords : Osso buco, potimarron farci à la saucisse, cannellonis aux épinards, carbonnade de porc à la provençale, fajitas/poulet Température de service : 16-17°C Garde max : 2027-2029	8.50 €
Rouge VDF Olé Coeurs 2024 Cépage : Tempranillo	Originaire d'Espagne, le Tempranillo est un cépage qui nous offre en terre Gascogne une robe rouge rubis, des arômes de fruits des bois relevés par une touche d'épices, le tout enrobé par une matière croquante, gourmande et peu tannique. Un vin rouge digeste à découvrir cet automne	Suggestions d'accords : Tourte au poulet et aux champignons, pomme de terre farcies au bacon, rôti de veau au miel, saucisse-lentilles Température de service : 16-17°C Garde max : 2027-2028	8.90 €
Rouge IGP Ile de Beauté 2025 Cépages : Grenache et Sciacarellu	Daniel Barcelo produit cette cuvée près d'Aleria. Elle se présente sous une robe d'un beau rouge rubis, un nez expressif et complexe aux arômes du maquis tels que la réglisse et le cassis et une bouche élégante, équilibrée, soyeuse, possédant une trame tannique digeste.	Suggestions d'accords : Terrine de sanglier, omelette aux oignons, coppa corse, veau aux olives, brocciu, saucisse de Morteaux/lentilles Température de service : °16-17° Garde max : 2028-2030	9.50 €
Rouge Ste Foy Côtes de Bordeaux 2018 Cépages : Merlot et Cabernet Franc	Une robe grenat nous offre un nez de fruits rouges bien mûrs (framboise, fraise) et des premières notes d'évolution autour du sous-bois et des la réglisse. La bouche est d'un équilibre magistral entre consistance tannique et veloutée de la matière, portée par un fruit intense et mûr. Un Bordeaux à découvrir impérativement.	Suggestions d'accords : magret de canard, jambon au Porto, risotto aux cèpes, effiloché de canard confit, tajine d'agneau, camembert de Normandie, Brie fondant... Température de service : 17-18°C Garde max : 2027-2028	9.80 €
Blanc IGP Côtes de Gascogne 2023 Cépage : Sauvignon	Cette cuvée propose une robe jaune pâle typique du Sauvignon. Au premier nez, des notes identitaires de buis laissent place à des arômes d'agrumes à l'aération. L'attaque en bouche est souple et acidulée, tandis que le milieu de bouche est en adéquation aromatique avec le nez.	Suggestions d'accords : Apéritif, asperges, carpaccio de St Jacques, crottin de Chavignol, tomate-mozzarella, croquettes de crevettes... Température de service : 7-8°C Garde max : 2027-2028	6.90 €
Blanc Anjou 2024 Cépage : Chenin	La robe jaune paille s'ouvre sur un nez complexe, alliant des arômes de fruits blancs (pêches, abricot), d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, on retrouve les atouts du cépage Chenin : vivacité, aromatique et générosité. Ce vin est un beau représentant des blancs secs d'Anjou.	Suggestions d'accords : Feuilleté aux escargots, boudin blanc, blanquette de veau, cuisses de grenouille au beurre d'ail, rilette de truite fumée, fromage de chèvres, ... T° de service : 8-9°C Garde max : 2027-2028	9.80 €