La sélection du mois Décembre 2026

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
Rouge **Cahors Le Pêcher Mignon 2023** Cépages : 85% Malbec et 15% Merlot	La robe vermillon nous offre un nez expressif sur des notes de fruits rouges confiturés (framboise), signe d'un millésime solaire, et de réglisse. La matière, généreuse et opulente sait se montrer équilibrée, entre fraîcheur et aromatique. Au final, une cuvée de Cahors consistante mais digeste.	**Suggestions d'accords :** Cassoulet, terrine de canard au foie gras, cuissot de chevreuil, aiguillette de canard au miel, araignée de porc, … **Température de service :** 16-17°c **Garde max :** 2028-2030	**9.50 €**
Rouge **Bordeaux Supérieur La Rose Fillol 2020** Cépage : 100% Merlot	Cette parcelle de Merlot jouxte l'appellation St Emilion. Vinifiée de manière identique, cette cuvée présente une robe grenat et un nez de confiture de fraise intense et délicat. La bouche se montre concentrée et veloutée en même temps avec une finale riche sur des notes de fruits confits et de chocolat.	**Suggestions d'accords :** Œufs brouillés à la truffe, vol au vent aux ris de veau, pigeon aux petits pois, cailles rôties aux châtaignes, tajine d'agneau, Brie fermier, … **Température de service :** 17-18°c **Garde max :** 2027-2028	**9.80 €**
Rouge **Cairanne La Bosquette 2023** Cépages : Grenache, Syrah et Mourvèdre	Avec sa belle robe rouge cerise, ce Cairanne propose des notes de fruits rouges frais confiturés, suivi d'épices douces comme la cannelle. En bouche l'attaque est souple et nette avec une texture soyeuse. Il nous offre en finale une belle persistance aromatique de fruits rouges acidulés. Un vin d'un bel équilibre, à la fois charnu et élégant.	**Suggestions d'accords :** Joue de porc, effiloché de bœuf, magret de canard, dinde aux marrons, lapin au basilic, saucisse de Morteau, bœuf bourguignon, Cantal **Température de service :** °16-17° **Garde max :** 2028-2030	**9.90 €**
Rouge **Fitou Augusta 2023** Cépages : 50% Syrah, 30% Grenache et 20% Carignan	Les grands terroirs du Languedoc peuvent nous offrir des cuvées d'une harmonie remarquable. Ce Fitou en est un bel exemple avec sa robe rouge grenat, son nez aux arômes intenses de fruits noirs, d'épices douces et de garrigue. En bouche, il associe fruit, puissance et élégance avec une finale réglissée d'une belle longueur	**Suggestions d'accords :** Gigot d'agneau, cuisses de dinde au four, civet de sanglier aux airelles, pavé de cerf sauce grand veneur, couscous royal, Mont d'or, Munster,… **Température de service :** 17-18°c **Garde max :** 2030-2032	**9.90 €**
Blanc **Picpoul de Pinet 2025** Cépage : Piquepoul	Ce vin blanc languedocien révèle un nez aux notes d'amandes vertes et de fruits blancs. En bouche, la texture est pleine, finement perlante et salivante. Un Picpoul généreux, gastronomique, qui a su garder la fraîcheur emblématique de cette appellation. Une très belle cuvée tout en harmonie.	**Suggestions d'accords :** Plateau de fruits de mer, pavé de saumon à la crème, risotto de noix de St Jacques, flan de thon, fromage de chèvre… **Température de service :** 7-8°c **Garde max :** 2027-2028	**9.20 €**
Blanc **Bourgogne Aligoté La Montagne 2023** Cépage : Aligoté	Ce millésime solaire nous offre un Aligoté doté d'un nez délicat qui oscille entre la fraîcheur des agrumes et des arômes de pierre à fusil. L'attaque en bouche se révèle suave, pleine, accompagnée d'une belle tension et de notes citronnée portée par une jolie minéralité rafraichissante.	**Suggestions d'accords :** Blanquette de dinde, grenouilles à la persillade, gratin dauphinois, saumon fumé, feuilleté au fromage, tourte aux champignons, … **T° de service :** 8-9°c **Garde max :** 2027-2028	**9.80 €**