

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
<p><b>Rouge</b></p> <p><b>IGP Côtes de Gascogne Triton 2023</b> Cépages : Merlot et Cabernet Sauvignon</p>	<p>Ce vin est une célébration de la douceur et de la richesse, offrant une expérience gustative dominée par des fruits rouges et noirs ainsi que des notes légèrement épicées. "Triton" se distingue par ses tanins extrêmement soyeux qui en font un vin fruité, léger et délicat.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> apéritif, jambon serrano, rillettes de canard, salade sarladaise, filets mignon de bœuf, St Albray,...</p> <p><b>Température de service :</b> 16-17°C</p> <p><b>Garde max :</b> 2025-2026</p>	<p><b>7.80 €</b></p>
<p><b>Rouge</b></p> <p><b>IGP Méditer. 2022</b> Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot et Grenache</p>	<p>Sa belle robe rouge profonde et brillante nous offre un nez flatteur sur des senteurs de cerises, framboises et myrtilles. Travaillé dans l'équilibre et le respect du fruit, ce vin juteux offre des tanins souples et une finale agréable aux notes subtiles de bois.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Lasagnes, omelette aux herbes, travers de porc au caramel, canard rôti aux cèpes, ratatouille...</p> <p><b>Température de service :</b> 16-17°C</p> <p><b>Garde max :</b> 2025-2026</p>	<p><b>8.90 €</b></p>
<p><b>Rouge</b></p> <p><b>IGP d'Oc 2022 Cochon volant</b> Cépage : Syrah, Carignan, Grenache et Cinsault</p>	<p>Attaque très soyeuse avec ces notes de framboise écrasée et de cerise burlat qui soulignent le côté charnu de ce vin. Les tanins apportent au vin une très bonne tenue renforçant l'équilibre global. C'est un vin charnu, croquant, de plaisir, facile à partager.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Tuiles au parmesan, tournedos rossini, Osso Buco, viandes grillées, jambon braisé...</p> <p><b>Température de service :</b> 17-18°C</p> <p><b>Garde max :</b> 2026-2028</p>	<p><b>9.10 €</b></p>
<p><b>Blanc</b></p> <p><b>IGP Ile de Beauté 2023</b> Cépage : Vermentino</p>	<p>Ce vin à la robe jaune pâle nous offre un nez expressif sur des notes de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche est ronde, fraîche avec une dominante aromatique sur des notes florales (chèvrefeuille, acacia). La finale est marquée par des amers qui font perdurer le vin en bouche. Un vin blanc identitaire du Vermentino corse.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Millefeuille de chèvre frais, brocciu, terrine de lapin aux noisettes, beignets de morue, salade de melon et avocats...</p> <p><b>Température de service :</b> 9-10°C</p> <p><b>Garde max :</b> 2025-2026</p>	<p><b>8.50 €</b></p>
<p><b>Rosé</b></p> <p><b>IGP du Gard Belle Emilie 2023</b> Cépages : Cinsault, Grenache et Syrah</p>	<p>Voilà typiquement le vin rosé, fruité et frais qui accompagnera vos apéritifs estivaux. Au nez, des notes de cassis, framboises, fraises ; une bouche fruitée et friande marquée par les petits fruits rouges. Le tout porté par une jolie fraîcheur.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Cake salé aux olives, poivrons marinés, saucisses aux herbes, pain de courgettes, cuisses de poulet rôties, fromage/chèvre</p> <p><b>Température de service :</b> 8-9°C</p> <p><b>Garde max :</b> 2024-2025</p>	<p><b>5.50 €</b></p>
<p><b>Rosé</b></p> <p><b>IGP Alpes Hte Provence 2023</b> Cépages : Grenache, Rolle, Muscats, Cabernet Sauvignon</p>	<p>Ce rosé fruité, pâle et brillant, est légèrement muscaté. Il garde une grande fraîcheur et exprime des notes de groseille, de rose, de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche se montre fluide et généreuse, aromatique et dotée d'une belle longueur.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Apéritif, gaspacho, pâtes à la ricotta, tomates à la provençale, lasagnes au thon, tajine de légumes...</p> <p><b>Température de service :</b> 8-9°C</p> <p><b>Garde max :</b> 2025-2026</p>	<p><b>8.90 €</b></p>