

- 10% par 6 bouteilles panachables

| Les vins | La dégustation | Les conseils | Le prix |
|--|--|---|----------------------|
| <p>Rouge</p> <p>Côtes du Marmandais 2020</p> <p>Cépages : Merlot, Abouriou et Cab-Franc</p> | <p>Dotée d'une couleur rouge sombre, cette cuvée s'ouvre sur des arômes de confiture de fruits noirs et de poivron bien mûr. Sa richesse en bouche, son expression aromatique, sa texture concentrée et veloutée, tout est là pour nous offrir un beau vin découverte sur une appellation confidentielle du sud-ouest.</p> | <p>Suggestions d'accords : pommes de terre sarladaises, magrets de canards confits, porc noir de Bigorre, agneau aux tomates et basilic, aligot de Laguiole, ...</p> <p>Température de service : 16-17°C</p> <p>Garde max : 2025-2026</p> | <p>8.90 €</p> |
| <p>Rouge</p> <p>St Pourçain Bourbonnaise 2022</p> <p>Cépages : Gamay et Pinot Noir</p> | <p>La robe rouge rubis de cette cuvée nous propose une aromatique de fruits rouges et d'épices, très identitaire de chacun des cépages. La matière est concentrée, élégante, fruitée et digeste. La bouche s'étire sur des tanins concentrés et soyeux, parsemée d'épices apportant une belle fraîcheur.</p> | <p>Suggestions d'accords : Brochettes de dinde, chapon farci aux fruits secs, côtes de porc marinées, civet de lapin, jambon braisé, Tomme de Savoie, fourme, ...</p> <p>Température de service : 16-17°C</p> <p>Garde max : 2025-2027</p> | <p>9.80 €</p> |
| <p>Rouge</p> <p>St Chinian 2018</p> <p>Cépage : Grenache, Syrah et Mourvèdre</p> | <p>Cette cuvée nous offre une robe sombre, violine. Le nez est intense de fruits rouges et noirs ; le tout inscrit dans un arrière-plan minéral discret. La bouche est tout en souplesse avec une intensité fruitée et épicée agréable, soutenue par une fraîcheur qui le porte en longueur.</p> | <p>Suggestions d'accords : Grillades, pintade rôtie, carré d'agneau, joue de porc, pintade farcie, poulet rôti au thym, pélarдон</p> <p>Température de service : 16-17°C</p> <p>Garde max : 2024-2026</p> | <p>9.90 €</p> |
| <p>Blanc</p> <p>Côtes du Rhône 2023</p> <p>Cépage : Grenache, Roussanne, Viognier et Clairette</p> | <p>Ce vin « chatoyant » nous attire par son pelage jaune paille et son bouquet composé de fruits jaunes et de fleurs blanches. La bouche se montre ample et fruitée, aromatique et fraîche. Un juste équilibre pour un plaisir immédiat à l'apéritif ou sur les repas estivaux.</p> | <p>Suggestions d'accords : Apéritif, poissons grillés, Rocamadour, asperges sauce au fromage, accras de morue, rillettes de thon, fish and chips</p> <p>Température de service : 9-10°C</p> <p>Garde max : 2025-2026</p> | <p>6.50 €</p> |
| <p>Rosé</p> <p>VDF P'tit Roca 2023</p> <p>Cépages : Cinsault et Grenache</p> | <p>Cette cuvée s'ouvre sur des notes de fruits rouges comme la fraise qui s'intensifient à l'aération. Souple et fruité, ce rosé nous offre un joli volume en bouche. Léger et délicat, il possède également une jolie fraîcheur équilibrante.</p> | <p>Suggestions d'accords : Apéritif, salade avocat-crevettes, sardines grillées, cake au chorizo, carpaccio de tomates, pâtes bolognaises, ...</p> <p>Température de service : 8-9°C</p> <p>Garde max : 2024-2025</p> | <p>6.90 €</p> |
| <p>Rosé</p> <p>IGP Alpilles Calans 2023</p> <p>Cépages : Syrah, Cinsault et Grenache</p> | <p>Sa robe saumonée brillante s'ouvre sur des notes de fruits intenses (fruits exotiques et agrumes). La bouche, élégante et minérale, sait marier générosité, fruit et fraîcheur. Une belle expression provençale pour un vin qui tiendra ses promesses longtemps en bouche.</p> | <p>Suggestions d'accords : Apéritif, pain de courgette, flan de thon, tomates à la provençale, lasagnes au bœuf, ravioles au fromage...</p> <p>Température de service : 9-10°</p> <p>Garde max : 2025-2026</p> | <p>9.80 €</p> |