

INVITATION PORTES OUVERTES

Samedi 8 juin (10h-12h30 / 14h30-19h)
et Dimanche 9 juin (10h - 12h30)

Deux types de produits à déguster !



*1/ Notre sélection de 6 vins pour l'été avec
5 bouteilles achetées = 1 bouteille offerte**

Vin Blanc :	Tarif habituel	Tarif au carton (offre 5 + 1)*	Nombre de bouteilles souhaitées
IGP Ile de Beauté 2023	8.50 €	42.50 € = €
Vins Rosés :			
IGP du Gard Belle Emilie 2023	5.50 €	27.50 € = €
IGP Alpes de Haute Provence 2023 (bio)	8.90 €	44.50 € = €
Vins Rouges :			
IGP Côtes de Gascogne Triton 2023	7.80 €	39.00 € = €
IGP Méditerranée Court Métrage 2022 (bio)	8.90 €	44.50 € = €
IGP d'Oc Cochon Volant 2022 (bio)	9.10 €	45.50 € = €
		Total : €

**En cas de panachage, la bouteille offerte sera la moins chère (offre non cumulable avec une autre remise)*



*2/ Une découverte culinaire à
déguster : les crayons
d'assaisonnement
OCNI à tailler*




L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





NOTRE SÉLECTION DE VINS POUR L'ÉTÉ




Le vin blanc :

-  IGP Ile de Beauté – Vermentino 2023 – 8.50 €
Corse. 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. A marier sur : apéritif, millefeuille de chèvre frais, brocciu, terrine de lapine aux noisettes, beignets de morue, salade de melon et avocatsGarde 2025-2026. Service : 9-10°

Les vins rosés :

-  IGP du Gard Belle Emilie 2023 – 5.50 € (cépages : Cinsault, Grenache et Syrah)
Vallée du Rhône Méridionale. 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. A apprécier avec : cake salé aux olives, poivrons marinés, saucisses aux herbes, cuisses de poulet rôties, fromage de chèvre,... Garde 2024-2025. Service : 8-9°
-  IGP Alpes de Haute Provence Coquelicot 2023 – 8.90 € (cépages : Grenache, Rolle, Muscats...)
Provence. 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. A savourer avec : apéritif, gaspacho, pâtes à la ricotta, tomates à la provençale, lasagnes au thon, tajines de légumes,... Garde 2025-2026. Service : 8-9°

Les vins rouges :

-  IGP Côtes de Gascogne Triton 2023 – 7.80 € (cépages : Merlot et Cabernet Sauvignon)
Sud-Ouest. 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. A déguster sur : apéritif, jambon Serrano, rillettes de canard, salade sarladaise, filet mignon de bœuf, St Albray... Garde : 2025-2026. Service : 16-17°
-  IGP Méditerranée Court Métrage 2022 (bio) – 8.90 € (cépages : Merlot, Grenache et Cabernet Sauvignon). Vallée du Rhône Méridionale. 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. A savourer sur : lasagnes, omelette aux herbes, travers de porc au caramel, canard rôti aux cèpes, ratatouille,... Garde 2025-2026. Service : 16-17°
-  IGP d'Oc Cochon Volant 2022 (bio) – 9.10 € (cépages : Syrah, Carignan, Grenache et Cinsault). Languedoc. 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. A apprécier sur : tuiles au Parmesan, tournedos Rossini, Osso Bucco, viandes grillées, jambon braisé, ... Garde 2026-2028. Service : 17-18°