

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
<p>Rouge</p> <p>IGP d'Oc Merlot 2022 Cépage : Merlot</p>	<p>D'une couleur soutenue, ce Merlot a des saveurs de fruits mûrs (cerise Burlat, fraise des bois), ainsi que des parfums de clafoutis et caramel. Les tanins sont soyeux et agréables en bouche. Ce Merlot gouleyant est bien équilibré et facile à boire.</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, tomates farcies, petit salé aux lentilles, ratatouille, saucisse de Toulouse grillée ... Température de service : 16-17°C Garde max : 2025-2026</p>	<p>8.50 €</p>
<p>Rouge</p> <p>IGP St Guilhem le Désert 2023 Cépages : Mourvèdre, Carignan et Cinsault</p>	<p>Une couleur rouge intense, un nez riche, complexe aux arômes de fruits frais et mûrs, voici les 1ers atours de cette cuvée de fin d'été. La bouche charnue, gourmande et croquante présente des notes épicées et de fruits rouges avec une finale soyeuse et persistante. Un beau vin de copain pour un plaisir immédiat.</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, charcuterie, brochette d'agneau, pommes de terre sarladaises, steak de bœuf au poivre, moussaka, plateau de fromages, ... Température de service : 16-17°C Garde max : 2025-2026</p>	<p>8.90 €</p>
<p>Rouge</p> <p>Côtes du Rhône 2022 Cépages : Grenache, Syrah, Marselan et Mourvèdre</p>	<p>Dotée d'une belle robe rouge rubis, cette cuvée s'exprime sur des notes de fruits des bois, de framboise et d'épices douces. La bouche se révèle souple, fruitée, veloutée (avec une texture délicate). Consistance et finesse caractérisent ce vin généreux mais peu tannique.</p>	<p>Suggestions d'accords : Filet mignon de porc aux figues, terrine de gibier, canard rôti au miel, cerf sauce grand veneur, jambon/Porto Température de service : 17-18°C Garde max : 2026-2028</p>	<p>9.50 €</p>
<p>Rouge</p> <p>Lussac St Emilion 2018 Cépages : Merlot et Cabernet Sauvignon</p>	<p>Une robe légèrement évoluée s'ouvre sur des arômes de confitures de fruits rouges et d'épices. La bouche se révèle souple et veloutée, en adéquation aromatique avec le fruit. Une pointe de menthol accompagne la cuvée en longueur. Un vin qui atteint doucement son apogée.</p>	<p>Suggestions d'accords : Lamproie à la bordelaise, filet de bœuf en croûte aux giroles, magret de canard, cailles rôties, St Nectaire, ... Température de service : 17-18°C Garde max : 2024-2025</p>	<p>9.90 €</p>
<p>Blanc</p> <p>Côtes du Rhône 2023 Cépage : Grenache, Roussanne, Viognier et Clairette</p>	<p>La Vallée du Rhône méridionale peut aussi nous offrir de beaux vins blancs. En témoigne cette cuvée limpide, or pale à reflets argentés, parsemée d'arômes de fleurs blanches et de fruits blancs. Frais grâce à la Clairette, aromatique par le Viognier et rond grâce au Grenache et à la Roussanne, tout un équilibre dans votre verre.</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, accras de morue, bouchée au fromage, gaspacho tomate-basilic, sushis, escargots au beurre persillé, quiche lorraine, ... Température de service : 8-9°C Garde max : 2025-2026</p>	<p>8.90 €</p>
<p>Blanc</p> <p>Vin de France Gravels Cépage : Chardonnay</p>	<p>Voici un vin original. Brice est un vigneron qui, tel un cuisinier avec ses ingrédients, assemble plusieurs millésimes de sa cuvée Chardonnay jusqu'à trouver une harmonie entre aromatique de fruits blancs, fraîcheur revigorante, matière charnue et délicate et des amers salivants !</p>	<p>Suggestions d'accords : Flan d'aubergine, terrine de lapin aux noisettes, huitres chaudes en sabayon, poulet à la crème et morilles, ... Température de service : 9-10°C Garde max : 2026-2027</p>	<p>9.90 €</p>