

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
<p>Rouge</p> <p>Cahors 2022 Cépage : Malbec</p>	<p>Ce vin puise son équilibre sur les 3^{èmes} terrasses de la rivière du Lot. Sa belle couleur noire intense révèle des notes d'amandes grillées et de vanille. La bouche est onctueuse et fruitée avec des arômes de pruneau, mûre et myrtille. Le tout paré de tanins bien fondus.</p>	<p>Suggestions d'accords : Araignée de porc, cassoulet, chili con carne, côte de bœuf aux cèpes, terrine d'agneau, Ossau Iraty, Laguiole, ... Température de service : 17-18°C Garde max : 2026-2027</p>	<p>7.90 €</p>
<p>Rouge</p> <p>Coteaux du Lyonnais 2023 Cépage : Gamay</p>	<p>Cette micro appellation à l'ouest de Lyon nous propose une cuvée d'une couleur rubis qui s'ouvre sur une belle intensité aromatique, avec des notes de fruits rouges très expressifs. L'attaque est également fruitée, croquante et digeste. Une belle gourmandise.</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, saucisson à cuire, andouillette grillée, potée auvergnate, boudin noir à la purée de pomme, ... Température de service : 15-16°C Garde max : 2025-2026</p>	<p>8.90 €</p>
<p>Rouge</p> <p>Côtes de Bourg 2022 Cépage : Merlot</p>	<p>Une explosion de fruits rouges ! Travaillé sur la gourmandise, la fraîcheur et l'accessibilité, ce vin de Bordeaux est à contre-courant des cuvées puissantes et concentrées. La bouche se montre croquante avec une jolie fraîcheur apportée par une acidité qui le porte en longueur.</p>	<p>Suggestions d'accords : Entrecôte grillée, canard rôti au miel, joues de porc, poulet rôti au thym, tajine d'agneau aux olives, St Nectaire... Température de service : 17-18°C Garde max : 2026-2027</p>	<p>9.90 €</p>
<p>Rouge</p> <p>Coteaux du Pont du Gard 2023 Cépages : Syrah et Cinsault</p>	<p>La robe rouge rubis de cette cuvée s'ouvre sur des notes de fruits rouges, type cerise. L'attaque est souple, fruitée et onctueuse, riche sans être démonstrative et bien équilibrée par la fraîcheur. Une cuvée aromatique, généreuse tout en restant digeste</p>	<p>Suggestions d'accords : Aiguillettes de canard à l'orange, filets mignons de porc, lasagnes au bœuf, osso bucco, tourte forestière... Température de service : 17-18°C Garde max : 2024-2025</p>	<p>9.90 €</p>
<p>Blanc</p> <p>Bordeaux Verso 2022 Cépage : Sauvignon et Sémillon</p>	<p>Frais et fruité, s'exprimant par des notes de fruits exotiques et d'agrumes, cette cuvée bordelaise propose également une belle texture ample, gourmande et veloutée. Chaque cépage contribue à cet équilibre pour un vin aromatique, délicat et salin en finale.</p>	<p>Suggestions d'accords : Apéritif, huîtres, avocat, dos de cabillaud, gougères au fromage, verrine de saumon fumé, cake aux légumes ... Température de service : 8-9°C Garde max : 2025-2026</p>	<p>8.50 €</p>
<p>Blanc</p> <p>IGP Pays d'Oc 2022 Cépages : Viognier, Vermentino et Colombard</p>	<p>Une cuvée jaune pâle aux reflets verts nous propose un nez expressif aux notes citronnées. Dotée d'une attaque fraîche et salivante, le Viognier apporte son ampleur aromatique en bouche, sans lourdeur, soutenue par la fraîcheur du Colombard. Vin de plaisir à boire en toute simplicité.</p>	<p>Suggestions d'accords : Moules, loup au fenouil, lasagnes au thon, anchoïade, boudin blanc au Porto, risotto de noix de St Jacques, ... Température de service : 9-10°C Garde max : 2025-2026</p>	<p>9.10 €</p>