

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
<p><b>Rouge</b></p> <p><b>VDF Syrah Gamay Bon Potes 2023</b> Cépages : Syrah/Gamay</p>	<p>La robe rubis nous offre un 1<sup>er</sup> nez marqué par le Gamay sur une base de cerise, tandis que l'aération nous oriente vers des notes épicées et florales qui peuvent rappeler la Syrah. D'une concentration modérée, la bouche est fruitée, souple et épicée. Un beau vin de copain très digeste</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Apéritif, boudin noir aux pommes, langue de bœuf, paupiettes de veau, croque-monsieur, raclette tartiflette ...</p> <p><b>Température de service :</b> 16-17°C</p> <p><b>Garde max :</b> 2025-2026</p>	<p><b>7.90 €</b></p>
<p><b>Rouge</b></p> <p><b>Minervois 2022</b> Cépages : Grenache, Mourvèdre et Syrah</p>	<p>Sa couleur rouge profonde nous propose des arômes de fruits confits ainsi que des notes légèrement poivrées. En bouche, l'attaque est ample et harmonieuse avec une belle densité et un bon volume. La finale tout en longueur nous laisse une agréable sensation de fraîcheur.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Canard rôti au miel, tajine d'agneau, cassoulet, coq au vin rouge, rougail saucisses, Tomme de Savoie, ...</p> <p><b>Température de service :</b> 15-16°C</p> <p><b>Garde max :</b> 2025-2026</p>	<p><b>9.60 €</b></p>
<p><b>Rouge</b></p> <p><b>IGP Collines Rhodaniennes 2023</b> Cépage : Syrah</p>	<p>Un nez plein de fruits noirs, de violette et d'épices, caractéristiques du cépage et d'une grande délicatesse aromatique. L'attaque légèrement acidulée en bouche laisse place à une matière concentrée, veloutée, aromatique et fraîche. Un très bel équilibre entre fruit et générosité.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Terrine de lièvre, lasagnes à la bolognaise, bavette de bœuf grillée, lapin au thym, faisan au raisin, Laguiole affiné...</p> <p><b>Température de service :</b> 17-18°C</p> <p><b>Garde max :</b> 2026-2027</p>	<p><b>9.90 €</b></p>
<p><b>Rouge</b></p> <p><b>Ventoux 2023</b> Cépages : Grenache, Syrah et Marselan</p>	<p>Sa robe rouge rubis violacée s'ouvre sur un nez très expressif, marqué par des arômes de mûre et d'épices. La bouche, toute en souplesse, se révèle fruitée, fraîche et dotée d'une matière tannique à la fois modérée et fondue. Quand puissance et fruit se rencontrent.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Cuisse de pintade, sauté de porc aux pruneaux, pavé de sanglier, joue de porc,...</p> <p><b>Température de service :</b> 17-18°C</p> <p><b>Garde max :</b> 2026-2028</p>	<p><b>9.90 €</b></p>
<p><b>Blanc</b></p> <p><b>Jurançon sec 2023</b> Cépage : Gros Manseng</p>	<p>Une robe jaune reflets verts. Un bouquet aromatique intense de citron, fenouil, anis et poivre blanc. Une bouche d'un fruit à chair blanche accompagné d'une belle fraîcheur citronnée. Très aromatique, fruits exotiques, une belle tension équilibrante, juteux et gourmand.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Apéritif, Ossau Iraty, asperges au saumon fumé, colombo de porc, filet d'aiglefin, crevette poêlées, soufflé au crabe, ...</p> <p><b>Température de service :</b> 9-10°C</p> <p><b>Garde max :</b> 2025-2026</p>	<p><b>9.40 €</b></p>
<p><b>Blanc</b></p> <p><b>Savoie Abymes 2023</b> Cépage : Jacquère</p>	<p>La robe jaune pale s'ouvre sur un nez de fruits blancs, typé poire avec des notes de pêche à l'aération. La bouche se révèle gourmande, généreuse, aromatique et suave. Dès le milieu de bouche une belle fraîcheur salivante étire la cuvée en longueur. Un très bel équilibre entre fruit et fraîcheur.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Fruits de mer, feuilleté au fromage, raclette, tartiflette, pâtes à la carbonara, cassolette d'écrevisses, ...</p> <p><b>Température de service :</b> 8-9°C</p> <p><b>Garde max :</b> 2025-2026</p>	<p><b>9.90 €</b></p>