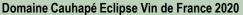


Les blancs frais et élégants





Nouvelle cuvée de l'illustre domaine Cauhape, issu de jeunes vignes de Gros Manseng et Lauzet au sein de l'appelation Jurançon, le nez exprime un magnifique bouquet fin et intense, sur des notes d'agrumes et de fruits exotiques. En bouche, ce registre aromatique va crescendo en s'ouvrant sur des fruits à chair blanche accompagnés d'une belle matière fraîche et généreuse et une finale onctueuse,

Accords mets/vin: Outre les coquillages et crustacés, il accompagnera merveilleusement un pamplemousse aux crevettes, des filets de poissons citronnés, des poissons grillés.







13,50€

Côtes-du-Rhône Villages Sablet Blanc Domaine Bertrand Stehelin 2019 est situé sur un terrain sableux sur des pentes douces proches de Gigondas, en vallée du Rhône méridionale. Avec un assemblage de grenache, marsanne et viognier en proportion similaire, la couleur est jaune limpide et le nez s'ouvre sur des notes de fleurs d'acacia et de pêche. En bouche, les saveurs de fruits exotiques se mêlent aux notes de fleurs blanches. Tout en finesse! Accords mets/vin : poissons en sauce, saumon poêlé, pintade rôtie





Sancerre "Cul de Loup" Domaine Eric Louis 2018 La petite parcelle de moins de 1ha « Cul de Loup » est située à l'extrémité sud de l'appellation sur le village de Thauvenay. Le sauvignon y est planté sur un sol unique de calcaire. Quant à la légende, elle dit que c'est sur ces coteaux que l'on aurait, pour la dernière fois, vu un loup à Sancerre. Un vin sur la tension et la précision, avec une longue finale sur les agrumes et petites baies rouges soulignée par de beaux amers.

Accords mets/vin:

A accompagner de volaille ou veau en sauce à la crème, tout comme avec des pâtes et risottos crémeux à la viande ou au poisson.



Les rouges légers et croquants





de vos plateaux de charcuterie mais aussi de vos



8,00€ RANE LA FL







Côtes-du-Rhône-Villages Visan Domaine La Florane "Je Ne Souffre Plus" 2019 50% Syrah, 50% Grenache Les jeunes vignes de ce vin vinifié sans souffre se situent à 400 mètres d'altitude sur un beau terroir de galets roulés. De couleur soutenue, ce rouge est une explosion de fruits rouges et noirs. C'est comme croquer dans une grappe de raisin.



10,50€



viandes blanches, et tartes salées

Bourgogne Pinot Noir « Chapitre Suivant » Domaine René Bouvier 2019 Ce domaine familial depuis trois générations possède un rare patrimoine de vignes âgées, avec une moyenne d'âge d'environ 50 ans situé principalement dans les appellations du nord des cotes de nuits (marsannay, fixin, gevrey-chambertin). Bernard Bouvier, 52 ans, a signé son premier millésime en 1986 et fait partie de cette génération de vignerons qui ont apporté du sang neuf à la Bourgogne. Il signe un impeccable pinot noir empreint de fraîcheur et d'élégance. Une grande typicité, un fruité irrésistible et un prix hyper attrayant pour les passionnés de Bourgogne.



Les rouges opulents

Grignan-les Adhémar Domaine Bonetto Fabrol « Héritage » 2019 Cépages: Syrah 98%, 2% Grenache

Cette cuvée est le témoignage du cousu main et des bonnes pratiques que Philippe Fabrol met en avant: certification AB, vendange manuelle, fermentation par les levures indigènes, manipulation et filtration légères et un élevage bois homéopathique, pour 10% du volume. Cette Syrah, très près du fruit, coche toutes les cases d'un grand vin. Fraiche et minérale, avec ses notes de violette et son fruité très mûr qui explose en bouche, ses épices, elle marque bien le caractère de cette terre de métissage sud-nord, A coup sûr on a là un pronostic de longue garde.

Accord mets & vins: T-bone aux cèpes, grillades aux herbes, fromages à croute fleurie: camembert, brie, chaource, brillat savarin Terre de Vins mars 2021 - Coup de Cœur

















Gigondas Domaine Paillère & Pied Gû 2015 les vignes sont cultivées sur un terroir principalement exposé nordouest. Le vin est très coloré et tannique jeune mais offre un subtil mélange de force et de féminité avec le temps, typique du Cru Gigondas. Accords mets/vin: côte de bœuf grillée, gigot aux herbes

19.00€







Savigny-les-Beaune Domaine Seguin Manuel 2018 D'une couleur rubis profonde, il laisse s'exprimer au nez des arômes mûrs de fruit rouge, cassis et réglisse. Dès l'attaque en bouche, on retrouve la belle pureté aromatique du nez. Elle s'intègre dans un ensemble harmonieux qui allie la texture soyeuse des tannins arrondis et la générosité du fruit. L'élevage en fût durant 14 mois, a apporté de la profondeur et de la complexité. Un Savigny de haute-volée, certifié bio depuis 2015 grâce aux efforts de Thibaut Marion, toujours en quête de précision et de pureté dans ses vins.



