



Les rouges

France - Roussillon

Domaine De La Pampa



Amouroux – Vin de France Rouge 2020 75cl 18€

Ce vin procure une sensation de légèreté veloutée, rehaussée en bouche par des saveurs de violette, de fraise et de poivre gris qui lui donne un certain peps.



70% Grenache
30% Carignan



Vous vous ferez plaisir en l'accompagnant avec une viande rouge, une côte de bœuf, une salade de fruits exotiques.



Servir entre 15°C et 17°C

France - Roussillon

Mas Guallar



La Résilience d'En Paillol – Vin de France Rouge 2019 75cl 29€

Une cuvée parmi les premiers millésimes pour une jeune vigneronne installée en 2018 entre Maury et Banyuls sur un total de 5 hectares.

Un vin déjà très abouti avec 16 mois d'élevage en barrique d'un grande intensité et profondeur.



Grenache noir



Ce vin s'exprimera avec des pâtes aux truffes, un bœuf bourguignon ou de l'agneau.



Servir à 15°C

France - Roussillon

Rière Cadène



Un pas de côté - Vin de France Rouge 2020 75cl 14€

Tout est dit dans le nom de cette cuvée éphémère et à part qui propose de mettre en avant un cépage autochtone méconnu !

Ce vin est travaillé sans soufre, non collé ni filtré pour approcher de plus près le produit brut, fruité et aromatique.



Lledoner Pelut (cépage catalan)



Essayez-le avec une pizza, des tapas, un bon pain au levain aux blés anciens tartiné d'une rilette ou d'un pâté maison.



Servir à 14°C

Les blancs

France - Loire – Quincy – Reuilly

Domaine Tatin

Suscellus – AOC Quincy Blanc sec 2016 75cl 18€

La vinification en fût de chêne neuf confère au vin une belle structure avec des saveurs de miel, nougat et abricot sec.



Sauvignon blanc. Vignes de 35 ans



Idéal avec des plats relevés, épicés, des poissons fumés, une poêlée de Saint Jacques ou encore des plats au curry.



Servir entre 10°C et 13°C

Espagne - Catalogne – Penedès -

Recaredo



Terrers – DO Penedès Blanc sec 2017 75cl 36€

Depuis 4 générations, la Maison Recaredo (presque centenaire) élabore des « Cava » selon la méthode traditionnelle, en Brut Nature* avec des élevages très longs (minimum 30 mois) et vieillissement en bouteille avec bouchon en liège.

De fines bulles élégantes et de la fraîcheur avec de subtiles notes fumées et minérales.

38 mois d'élevage pour aboutir à une belle rondeur en bouche. Expressif, frais et persistant.



57% Xarel.lo 37% Parellada,
6% Macabeu



Un vin qui se mariera parfaitement avec les mets de fêtes de fin d'année: apéritif, fruits de mers, volaille préparée pour l'occasion.



Servir entre 8 et 10°C

*Brut Nature : Pas d'ajout de liqueur de dosage

Espagne - Andalousie – Montilla Morilles

Bodega Toro Albalà

Dos Claveles - Blanc sec fruité 2019 75cl 12€

Des parfums de pêche, de pomme, d'ananas, fleurs et des notes salines (agrumes), avec une belle fraîcheur et une légère acidité.



Pedro Ximenez
(cépage emblématique du Xérès doux)
Vinifié exceptionnellement en sec



En apéritif, avec une salade, fruits de mer, des viandes blanches, un dos de cabillaud sauce gingembre/cumin.



Servir entre 8°C et 12°C