

QUELQUES MOTS SUR LES VINS PROPOSÉS

LIBELLÉ		TOTAL	ACCORD METS
Blanc	Terres Blanches	IGP Côte de Gascogne / Domaine Chiroulet / Millésime 2016 50 % Gros Manseng-40 % Sauvignon-10 % Ugni Blanc. -Robe : limpide. -Nez : fleurs d'acacia avec une aromatique de pêches sauvages. -Bouche : finale minérale rafraîchissante.	apéritif, fruit de mer
	Chardonnay Exception	Vin de Pays / Domaine Malidain / Millésime : 2016 100% Chardonnay -Robe : légèrement doré. -Nez : arômes puissants aux notes vanillées. -Bouche : grande longueur	poissons en sauce et viandes blanches
	Cuvée Oppidum	AOP La Clape / Domaine de la Négly / Millésime : 2016 80% Chardonnay-15% Sauvignon-5% Muscat d'Alexandrie -Robe : pâle aux reflets dorés. -Nez : profonds arômes de poire blanche. -Bouche : tonique et désaltérante.	idéal à l'apéritif mais aussi compagnon d'une entrée épicée ou de crustacés grillés.
	Castell Pinyeres Blanc	Espagne Catalonia DO Montsant / Celler Masroig / Millésime : 2016 100% Grenache Blanc -Robe : jaune verdâtre avec des reflets dorés. -Nez : arôme de fruit mûr à chair blanche avec des notes levurées. -Bouche : attaque fraîche avec une belle acidité qui se poursuit par une longue finale.	Apéritif, poissons, tempura
Rosé	Le Temps des Fleurs	IIGP Côte de Gascogne / Domaine Chiroulet / Millésime 2016 Merlot-Cabernet Franc-Tannat -Robe : rose éclatant. -Nez : Charnu et structuré,intense et frais, beaucoup de complexité. -Bouche : belle matière fruitée	rosé destiné aux apéritifs dinatoire et repas
	T16 Rosé	AOP Côtes de Roussillon / Domaine de la Perdrix / Millésime : 2016 Syrah (90 %) Grenache(10 %) -Robe : rose tendre délicatement saumonée. -Nez : subtil, tout en finesse, évoque les petits fruits rouges sur une note minérale discrète. -Bouche : gourmande, ronde et charnue à la fois avec une belle longueur.	apéritif, salades du sud, accompagnera également vos barbecues.

QUELQUES MOTS SUR LES VINS PROPOSÉS

LIBELLÉ		TOTAL	ACCORD METS
Rouge	Ardoise	<p>AOP Coteaux de l'Aubance / Domaine Les Rochelles / Millésime 2016 Cabernet Franc 90% et Cabernet Sauvignon 10 %.</p> <p>-Robe : Superbe robe grenat profonde. -Nez : arômes affichant une riche maturité, beaucoup de « suavité » autour des fraises, framboises, cassis compotés, confits délicieusement fumés, réglissés. -Bouche : « très continue » quasi onctueuse en attaque ample et volumineuse en poursuite. Grande présence aromatique « enrobé » par un généreux soyeux et une fin tactile.</p>	viandes rôties et grillées, les charcuteries
	La Côte	<p>AOP La Clape / Domaine de la Négly / Millésime : 2016 30% Carignan-30% Syrah-30% Grenache-10% Mourvèdre</p> <p>-Robe : rubis intense. -Nez : association des arômes de cassis, de poivre noir, avec des notes de réglisse, de grillé. -Bouche : La bouche gourmande offre une texture soyeuse et racée</p>	Idéal compagnon d'une côte à l'os.
	Château Noaillac	<p>AOP Médoc Cru Bourgeois 55% Merlot –40% Cabernet Sauvignon–5% Petit Verdot</p> <p>-Robe : profonde et intense à reflets rubis. -Nez : arômes de fruits rouges très mûrs, avec des notes compotées. -Bouche : tanins onctueux, d'un velouté épais, avec persistance du fruit.</p>	viandes rouges, gibiers, fromages
	Zolla Malvasia Ner	<p>Italie Les Pouilles (IGP Salento) / Vigneti del Salento / Millésime : 2015 100% Malvasia Nera</p> <p>-Robe : rouge rubi intense. -Nez : arômes de cerises et clous de girofle. -Bouche : complexe avec une remarquable fraîcheur.</p>	Viandes rouges et fromages moyennement forts