

LES SUGGESTIONS - VINS BLANCS

- Domaine Luc Pélaquié, Côtes du Rhône Villages Laudun, 2017** 6,50 € / 32,00 €
L'assemblage de 5 cépages différents (Bourboulenc, Clairette, Grenache blanc, Roussanne et Viognier. Région Rhône Sud. Appellation Côtes du Rhône Villages Laudun. Au nez, les arômes floraux côtoient des notes de fruit à noyau. La bouche affiche , quant à elle une belle fraîcheur bienvenue pour former un ensemble parfaitement équilibré.
- Maison Cheval Quancard, Entre-Deux-Mers, Cuvée Clémence, 2017** 5,90 € / 29,00 €
Assemblage de sauvignon (70%), de Sémillon (20%), et de Muscadelle (10%). Région Bordeaux. Appellation Entre-Deux-Mers AOC. Un élevage en fût de 6 mois apporte un volume inhabituel à cet Entre-Deux-Mers à succès qui dévoile un nez très aromatique d'agrumes et de vanille et une bouche gourmande , ample et fraîche. Une très belle réussite de la région qui vous ravira à n'en point douter.
- Domaine Vincent Stoeffler, Riesling Lieu-dit "Mulhforst" , 2012** 7,20 € / 36,00 €
100% Riesling. Région Alsace. D'une régularité exemplaire d'année en année, ce lieu-dit situé près de Ribeauvillé produit un vin aux arômes complexes de fruits mûrs et d'agrumes. Au palais, on retrouve de séduisantes saveurs de pêche de vignes, une belle acidité avant une finale harmonieuse et minérale. Un Riesling sec, taillé pour la garde.
- Vina El Aromo varietal Viognier 2018, IG Valle Centrale, Chili** 4,50 € / 22,00 €
Le Viognier de Vina El Aromo propose une couleur citron légère avec des reflets verts. Le nez présente des arômes irrésistibles de fruits tropicaux, de pêche, de fleur d'oranger et des notes de poire- typique pour ce cépage. Ce vin est léger, aromatique et gouleyant.
- Riesling Dry Trocken 2016, Dr.Loosen, Qmp Mosel, Allemagne** 6,00 € / 30,00 €
Le vin est rafraichissant et fruité avec une légère minéralité en fin de bouche. Le vin incarne le style élégant et racé d'un Riesling de Mosel

LES SUGGESTIONS - VINS ROUGES

- Château Pénin, Bordeaux, "Natur",2016** 5,60 € / 28,00 €
100% Merlot. Région Bordeaux. Appellation Bordeaux AOC. Les vins sans soufre sont rares à Bordeaux. Celui-ci a d'autant plus de mérite que la réussite au est au rendez-vous ! Sous une robe d'un joli rouge profond, le nez dévoile une belle complexité aromatique dominée par les fruits noirs et le pain grillé. La bouche, bien équilibrée soyeuse et gourmande ne manquera pas de vous séduire ! A boire sans modération ou presque...
- Domaine d'Aupilhac, Lou Maset, 2015** 6,50 € / 32,00 €
Assemblage 50% Cinsault, 30% Grenache, 10% Mourvèdre et 10% Carignan. Région Languedoc. Appellation Languedoc AOC. Vin de soif, gouleyant, fruité et rafraichissant, doté d'une belle amplitude et de jolis petits tanins soyeux. Finale sur les épices
- Clos Bagatelle, Saint-Chinian "A l'origine" , 2016** 5,10 € / 25,50 €
Assemblage de Syrah (30%), de Grenache (30%), de Carignan (25%) et de mourvèdre (15%). Région Languedoc. Appellation Saint-Chinian AOC. Robe rouge rubis. Au nez, les notes de fruits frais et de garrigue dominant. La bouche se révèle souple et fruitée, offrant charme et plaisir. Un très joli Saint-Chinian.
- Xavier Vins, Le petit Xavier** 4,70 € / 23,00 €
Assemblage de Syrah (50%) et de Grenache (50%). Région Rhône Sud. Voici un vin de plaisir par excellence ! Son exhale des arômes de fruits rouges et d'épices. Sa bouche, de style méridional, est une pure gourmandise fruitée avec beaucoup de fraîcheur.
- Oveja Negra Cabernet Franc-Carmenère, Chilli, 2017** 4,60 € / 23,00 €
Vin à la robe rouge rubis intense. Le nez dégage des arômes de fruits rouges mûres, grande caractéristique du Cabernet Franc, relevé par les épices du Carmenere.
- El Casetero Garnacha, IG Campo de Borja, Espagne, 2017** 4,20 € / 21,00 €
Un vin Fluide, fruité et juteux. Au nez prédominent les arômes intenses de fruits rouges, avec des notes lactiques et une légère touche minérale. En bouche, il est beaucoup plus frais et vif que les typiques garnachas de la région. 100% Garnacha.
- Chianti Colline Senesi "Caniozza", Toscane, Italie, 2016** 5,40 € / 27,00 €
Ce Chianti est fait sur les collines à l'ouest de Sienne. Au nez, il propose des notes de cerises/griottes, cassis et fruits des bois, légèrement épicé. En bouche, le vin est fruité et souple et déploie une certaine concentration, soutenue par l'acidité typique du sangiovese.