

## Fiche de Cave "Box BIO"

<i>Propriétaire</i>	<i>Appellation</i>	<i>Millésime</i>	<i>Description</i>	<i>Accord Mets/Vin</i>	<i>Se Garde jusqu'à</i>
Domaine Fenouillet	Rouge - Vacqueyras	2019	Couleur pourpre. Arômes de mûres, myrtilles, framboise et violette. Pointe d'épices douce et soyeux en bouche	Samoussa de bœuf, côte de veau à la provençale, terrine de foie de volaille, tarte aux champignons, banon et picodon	2027
Domaine Fenouillet	Blanc - Oversant IGP Vaucluse	2019	Couleur jaune pâle reflet argenté. Arômes citrus, fruits de la passion et pamplemousse. Gouleyant et pointe de minéralité en bouche	melon et jambon cru, salade de papaye verte, risotto aux asperges, salade de chèvres frais et secs, sorbet au citron vert	2023
Clos des Nines	Blanc - Obladie Languedoc	2019	Couleur jaune pâle. Arômes de tilleul, accacias, cire d'abeille, pêche blanche. Une pointe d'amertume	Apéritif, poisson grillé, calamar à la plancha, filet de poulet au thym citronné, fromages de chèvres...	2025
Domaine Sérol	Rouge - Eclat de Granite -Côtes Roannaise	2020	Couleur rubis reflet violine. Arômes de fruits rouges, violette. Belle tension en bouche et pointe amertume	Tendron de veau grillé, langue de bœuf en salade, saucisse toulouse aux herbes grillée, sabodet, Gaperon	2024
Domaine de la louvière	Rosé - Le Marquis Malepère	2020	Couleur rosé reflet grenadine. Arômes d'abricot, pêches, pamplemousse et agrumes. Fait saliver en bouche	Tomate-Mozarella di Buffala, Terrine de lapin en gelée, salade césar, fine de fraises, framboisier	2022
Domaine de la louvière	Rouge - La Maitresse Malepère	2019	Couleur rubis. Arômes de Fruits rouges, baie sauvages et poivre. Gourmand et soyeux en bouche	Cassoulet, rôti de bœuf froid, hampe grillé à la béarnaise, daube de sanglier, tomme de pyrénées	2025