

Fiche de Cave "Box Découverte"

<i>Propriétaire</i>	<i>Appellation</i>	<i>Millésime</i>	<i>Description</i>	<i>Accord Mets/Vin</i>	<i>Se Garde jusqu'à</i>
Domaine Félix & Fils	Blanc - Chablis	2018	Couleur jaune pâle. Arômes de pomme, fruits exotiques. Minéralité délicate et gras en bouche	Apéritif, Noix de St Jacques, filet de bar, bouchée à la rein, blanquette de veau, comté	2025
Domaine Félix & Fils	Rouge - Irancy	2018	couleur rubis violine. Arômes de cerise et fruits noirs. Note de chaleur et eau de vie	Sandre au vin rouge, magret de canard, veau marengo, pavé de charolais, langres affiné	2027
Château Jean Gué	Rouge - Lalande de Pomerol	2015	Couleur grenat et reflet rubis. Arômes griottes, cassis-mûres écrasés. Arôme légèrement vanillée et sous bois	Ficelle picarde, Selle d'agneau, Poulet rôti, Pierrade de Bœuf, Omelette aux champignons sauvages, brie au lait cru	2022
Domaine de l'Idylle	Blanc - Roussette de Savoie	2019	Couleur jaune pâle et reflet bleuté. Arômes floral, agrumes et chaire blanche. Note briochée	Filet de Féra ou de Perche, fondue Savoyarde, Raclette, escalope de Poulet à la crème, Beaufort	2023
Calmel & Joseph	Rouge - Corbières	2018	Couleur pourpres. Arômes de cassis, fraises et garrigues. Notes d'épices. Rond en bouche	Jarret de Veau, langue de Bœuf, poêlé de légumes, Carbonade de porc, Lapin au cidre, munster	2023
Château les amoureuses	Rouge - Coteaux de l'Ardèche	2018	Couleur grenat. Arômes de fruits noirs, prune et garrigues. Notes d'épices.	Côte d'échine grillée, émincé de bœuf aux herbes, plateau de charcuterie, raclette, coquelet aux raisins secs	2024