

## 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 de la Vallongue	Rouges IGP les Alpilles - les Calans	2016	Couleur rubis et reflet violette, arômes fruits rouges et piperade. Notes épicées	Poulet rôti, assiette charcuterie, plateau de cerises et prunes, légumes farcis	2021
Château Manissy	Rosé Tavel	2018	Couleur rosé soutenues, arômes de bonbon anglais et grenade, très soyeux en bouche	Grillade de bœuf, carpaccio veau, brochettes dinde et poivrons, chili con carne et tajine.	2020
Chapelle de Novilis	Blanc Côteaux des Ensérunes	2018	Couleur jaune pâle, arômes fleurs et fruits blancs. Notes soyeuses et citronnées en bouche	Poissons grillés, fromage frais, salades thai papaye verte, tarte abricot, salade de fruits	2023
Chapelle de Novilis	Rosé Côteaux des Ensérunes	2018	Couleur rosé pâle, arômes fruits rouges, framboise et bonbon anglais. Soyeux en bouche	Terrines de légumes, viandes blanches grillées, curry blanc de volailles, tartes aux fruits rouges	2020
Château les Estanilles	Blanc Faugères - l'impertinent	2017	Couleur doré, arômes d'agrumes, pêches de vignes et notes de schiste et fumées. Salin en bouche	Apéritif, fromages de chèvre et brebis, tian de légumes, poisson de roche	2024
Château les Estanilles	Rouge Faugères - l'impertinent	2016	Couleur grenat, arômes de fruits noirs, mûres écrasées et garrigue. Notes épicées	Côtes d'agneau grillé, carpaccio de bœuf, T-Bones de veau au piment d'espelette,	2026