

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>
Château Saint-Cels	Rouge Saint Chinian Les Hauts de Calas	2017	Couleur pourpre intense Arôme de petits fruits noirs de sous-bois Notes de garrigues	Penne arrabiata Columbo de poulet Ribbs sauce BBQ Plateau fromage	2023
Domaine de la Rochelière	Rouge Fitou Privilège	2015	Couleur grenat soutenu Arôme de fruits noirs, mûres et boisés Notes schiste et réglisse	Terrine de canard pistachée Langue de bœuf sauce madère Sauté de porc aux olives	2021
Cave de Bissey	Blanc Mercurey	2017	Couleur jaune pâle et reflet vert Arôme d'aubépine, d'amande et une pointe de minéralité	Apéritif Omelette du curé aux écrevisses Plateau de fruits de mer Sorbet au citron	2024
Stéphane Ogier	Rouge Vin de Pays La Rosine	2017	Couleur rubis reflets violines Arôme de cassis, violette, épices Pointe grillée en bouche	Côtes de veau grillé Pintade aux pommes Bavette à l'échalote	2025
Stéphane Ogier	Blanc Vin de Pays	2018	Couleur jaune profond Arôme abricot, pêche et accacias Belle minéralité et bouche ronde	Bar de ligne safrané St marcellin tiède sur lit de cresson Omelette norvégienne	2026
Fontaine du Clos	Rouge Côtes du Rhône Confidences	2014	Couleur grenat soutenu Arôme de fruits mûres et réglisse Bouche charnue	Côtes d'agneau Selle d'agneau aux figues Piperade, Tian de légumes	2020