

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 | Rouge Baux de Provence Les Garrigues | 2016 | Couleur rubis Arôme framboise, fraise confiturés Notes tapenades et garrigues Rondeur en bouche | Carré d'agneau aux herbes de Provence Marcassin aux airelles Dos de biche aux pleurotes | 2024 |
| Domaine de la Triballe | Rouge Languedoc En attendant que... | 2016 | Couleur grenat reflet violine Arôme de cassis et groseille Notes poivrées | Guardiane de Taureau Plateau de charcuterie Flanchet de boeuf grillé aux trois baies | 2024 |
| Clos Culombu | Blanc Corse Calvi Storia di Carbessu | 2018 | Couleur jaune pâle reflet vert Arôme pamplemousse et kumquat Note de schiste Bouche équilibrée | Saumon Gravlax Seiches grillée au citron Noix de st jacques au beurre blanc Bruccio | 2028 |
| Château Maucoil | Blanc Côtes du Rhône | 2018 | Couleur jaune vif et brillant Arôme de fleurs blanches et fruits exotiques Vif et minéral | Apéritif, Huîtres, Oursins, Palourdes Filets de carpe Tarte aux fruits confits Calisson et nougat | 2024 |
| Château Trijet | Rouge Bordeaux | 2016 | Couleur rouge pourpre Arôme de petits fruits noirs et cassis Notes réglisse et épices | Parmentier de canard Carré d'agneau Roulé de bœuf bardé Poire au chocolat | 2021 |
| Château du Moulin Blanc | Rouge Montagne Saint Emilion | 2018 | Couleur grenat brillant Arôme de framboise et mûre Notes capiteux et salins Velours en bouche | Dinde rôtie, magret de canard Joue de bœuf braisée Moussaka libanaise Opéra 3 chocolats | 2025 |