

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>
Clos Culombu	Rosé - Corse Calvi	2019	Couleur rosé reflet framboise, Arômes de framboise, groseille et poire. Notes salines	Apéritif, Charcuterie corse, ratatouille, côtes de porc grillée au thym, framboisier	2021
Domaine de Rochouard	Rouge - Bourgueil	2018	Couleur rubis sombre. Arômes de fruits rouges et noirs. Bouche souple et légère	Palette à la diable, civet de lapin, rôti de porc aux 4 épices, chèvre cendré	2023
Château d'Or et de Gueule	Blanc - Costières de Nîmes - les Cimels	2019	Couleur jaune pâle . Arômes agrumes et fleurs blanches. Belle équilibre et belle minéralité	Apéritif, plateau de crustacés, poisson grillé, fromage frais, salade fruits frais	2022
Château d'Or et de Gueule	Rosé - Costières de Nîmes - les Cimels	2019	Couleur rosé très pâle. Arômes de fruits rouge, d'agrumes et de fleurs. Belle complexité	Apéritif, salades composées, légumes grillés à la plancha, clafoutis	2021
Domaine Costeplane	Rouge - Languedoc - Pioch de l'Oule	2013	Couleur grenat soutenu. Arômes fruits noires, fraises et garrigue. Bouche charnue	Gigot de sanglier, côtes d'agneau, baeckeoffa, bœuf bourguignon, poulet grillé	à boire
Château de Lou	Rouge - Côtes du Roussillon	2015	Couleur grenat. Arômes de petits fruits noirs et rouges. Bouche soyeuse	Charcuterie, onglet à l'échalotte, melon au porto rouge, tomme des pyrénées	2022