

## 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>
Terre Blanche	Alchimie blanc - Coteau du Giennois	2017	Couleur jaune pâle, arômes de fleurs blanches, de grès et de schiste. Léger et gouleyant.	Apéritif, plateau de fruits de mer, tartare de crabe au guacamole, fromage	2025
Terre Blanche	Rouge - Sancerre	2016	Couleur grenat, arômes de fruits rouges, notes de fumé et de minéralités.	Rognon de Veau cuit sous cloche, bœuf Orloff, langue de bœuf fumé	2026
Château Manissy	Rouge - Lirac	2016	Couleur rubis violacée, arômes fruits rouges et notes grillés. Encore jeune à boire fin 2019	Potée Auvergnat, Saucisses aux lentilles du Puy, Brochette de Porc aux Paprika	2024
Domaine de la Batie	Blanc - St Véran	2017	Couleur jaune doré, arômes de fruits exotiques et minéralité. Soyeux et gras	Apéritif, cuisses de grenouilles, plancha de poissons de roches, fromage de chèvre cendré	2023
Château de la Genestière	Rosé - Tavel	2017	Couleur rosé soutenu et reflet grenat, arômes de bonbon anglais, de groseille et cassis.	Collier d'agneau au cumin, moussaka d'aubergines, Couscous libanais	2022
Philppe Vermorel	Rouge - Moulin à Vent	2017	Couleur rubis profond, arômes de cerise et violette, notes de rose et poivre blanc	Queue de bœuf à l'échalotte, boudin noir, joue de boeuf sauce au vin	2024