

VINS BLANCS

2019 Château LASTOURS – Gaillac – Famille de Faramont

Un style unique, alliant les notes classiques de l'assemblage bordelais Sauvignon-Sémillon et des arômes plus originaux, légèrement épicés, apportés par le cépage local de Gaillac, le Loin de l'Œil. Délicieusement rafraîchissant.

Accord : Apéritifs, poissons grillés. A servir dès maintenant et dans les 2 ans.

2019 Domaine de Mairan – Vin de Pays d'Oc – JB Peitavy

Un chardonnay au nez floral et qui allie une belle vivacité en bouche...Le vin de plaisir par excellence.

Accord : Apéritifs, poissons, fromages. A servir dès maintenant et dans les 2 ans.

VINS ROUGES

2019 ALPHONSE – Igp Côtes de Thongue

Elaboré au cœur du vignoble languedocien, cette cuvée est riche et gourmande !

C'est le vin des repas conviviaux

Accord : Grillades, pâtes, agneau...

A servir dès maintenant et dans les 3 ans.

2016 C de COURTEILLAC – Bordeaux

Tanins soyeux, fruité gourmand et irrésistible, notes finement épicées...

Ampleur, générosité et belle longueur. C de Courteillac est le Bordeaux "découverte" des vrais oenophiles !

Accord : Porc, volaille, viandes rouges.

A servir dès maintenant et dans les 3 ans.

2019 COURSAC PINOT NOIR – IGP Cévennes

Un Pinot noir atypique alliant nez épicé et bouche sur le fruit. A savourer au quotidien...

Accord : le vin de tous les plats, de la viande blanche à l'osso bucco.

A servir dès maintenant et dans les 2 ans.

2018 TRILOGIE - Pays d'Hérault

Remarquable expression de l'Alicante Bouchet, de la Syrah et du Cabernet. Joli Bouquet légèrement fumé sur des notes de fruits noirs. Bouche tout en rondeur et élégance, le vin de copains par excellence !

Accord : Plats cuisinés

A servir dès maintenant et dans les 3 ans

 Vins dont les vignerons adoptent une démarche bio ou biodynamie.