

La carte de nos vins

Nos vins rouges

Bois-Moi 2010 AOP Coteaux du Languedoc

Carignan, Syrah, Grenache, Cinsault.

Un vin fruité et rafraîchissant qui donne l'impression de croquer un fruit.

Accompagnera des charcuteries tièdes, des terrines de légumes, des anchois, des tapas. A boire légèrement frais.

Saltimbanque 2010 Vin de France - Pur Carignan

Cette cuvée originale provient de nos vieilles vignes de Carignan noir. Grand cépage méditerranéen, il offre fraîcheur et fruité au vin. C'est un vin gourmand aux arômes d'herbes de garrigue, de poivre, de fleurs.

Il mettra en valeur des plats épicés (colombo,..), un poulet aux olives ou un agneau.

Abracadabra 2010 AOP Pic Saint Loup

Associant syrah, grenache et carignan, la magie du Pic nous offre un vin ample et velouté, rempli de fruits mûrs et d'épices douces. Il accompagnera des viandes souples, bœuf carottes, escalope de dinde avec assortiment de chutney et purée d'automne (potimarron, châtaigne).

L'Exubérant 2009 AOP Grés de Montpellier

Grenache, Syrah, carignan

Un vin de terroir élégant, aux arômes de cassis et de fruits noirs.

Jolie cuvée expressive pour accompagner des viandes marinées et épicées (carry d'agneau, tajines de volaille) ainsi que des plats sucrés salés.

Utopie 4 Vin de France

Magnum

Le choix de la liberté pour associer plusieurs millésimes et cépages (cabernet, syrah, grenache, carignan, cinsault).

Un vin complexe et agréable aux notes d'aromates, de cannelle et de confiture maison aux épices.

Ce vin accompagnera une cuisine odorante, une entrecôte saignante, un déglacé de champignons au thym, une andouillette tourangelles aux pommes de terre au laurier.

Gueule de Loup (2009) AOP Pic Saint Loup

C'est notre vin le plus extrême, presque que de la syrah et une pointe de grenache. Elevé en barriques de plusieurs vins. Malgré sa puissance il garde beaucoup de fraîcheur. Ce vin élégant pourra accompagner un gigot d'agneau, un porcelet grillé, de la cuisine indienne (tandoori, currys).

Notre vin blanc

Abracadabra (2011) AOP Languedoc

Associant marsanne et grenache, une touche de vermentino et viognier, la magie du Languedoc nous offre un vin fruité (pêche, agrumes, litchi) d'une grande fraîcheur. Il accompagnera un poisson, une volaille à la crème ou un fromage.

Notre vin rosé

Abracadabra (2011) AOP Pic Saint Loup

Syrah, grenache, cinsault.

C'est un rosé vineux, aux arômes de fruits rouges, d'agrumes et de fleurs, avec une finale longue agréablement fraîche. Il se dégustera en apéritif, avec des plats exotiques ou des viandes grillées.