

[Ref 2A] Graves de Vayres - Château Durand Bayle (Bordeaux) 2015

Cépages : Merlot, Cabernet

Notes : Ample et finement boisé, tanins présents mais soyeux, beau fruit, finale longue et racée. Potentiel de garde : 10 ans.

Vin et Mets : viandes rouges et gibiers

Accord parfait : râble de lièvre à la royale

[Ref 2G] Syrah « Les Epices » – Pays d’Oc Domaine « Les Yeuses » 2018

Cépage : Syrah 100%

Notes : Nez de fruits rouges bien mûrs, bonne structure en bouche tout en restant gourmand, long et délicatement épicé en finale tout en restant gourmand.

Style : Fruits Rouges / Rondeur

Vin et Mets : viandes en sauce, saveurs épicées, viandes grillées

Accord parfait : avec une pièce de bœuf sauce au poivre

[Ref 2E] L’Allée d’Oliviers – Pays d’Oc Domaine « Les Yeuses » 2018

Cépages : Merlot, Cabernet Franc

Notes : Notes poivrées et mentholées. Bouche ronde aux tanins « sérieux » et veloutés à la fois.

Style : Structuré / Fruité

Vin et Mets : grillades, gibiers

Accord parfait : avec un civet de marcassin

[Ref 2H] « Terre de Safres » – Luberon Domaine « Le Novi » Bio 2019

Cépages : Grenache, Syrah, Cinsault

Notes : Arômes de garrigue, beau volume en bouche, fruit croquant, concentré et d’une fraîcheur étonnante.

Style : Fruits Rouges / Fraîcheur

Vin et Mets : viandes rouges natures

Accord parfait : avec un magret de canard aux figues

[Ref 2B] « Les Bulliats » - Bourgogne Château de la Durette 2018

Cépage : Gamay

Notes : Nez délicatement épicé, bouche ronde, tanins fins. Potentiel de garde : 5 ans.

Style : Fruits Rouges / Souplesse

Vin et Mets : viandes rouges, gibiers

Accord parfait : avec un filet de biche

[Ref 2C] « Fidélité »- Chénas Château de la Durette 2018

Cépage : Gamay

Notes : Alliance réussie d’un fruité irrésistible et d’un élevage savamment dosé.

Style : Fruits Rouges / Epices

Vin et Mets : viandes rouges en sauces

Accord parfait : avec un bon steak/frites/salade

[Ref 2D] « Exception » - Régnié Château de la Durette 2019

Cépage : Gamay

**[Ref 2D] « Exception » - Régnié Château de la Durette
2019**

Cépage : Gamay

Notes : Millésime hyper gourmand. Du fruit, du fruit et encore du fruit ! Et une belle matière.

Style : Fruits Rouges / Souplesse

Vin et Mets : viandes blanches et rouges « natures »

Accord parfait : avec un waterzooi

[Ref 2I] « Confiance » Côtes du Rhône Domaine Fond Croze 2019

Cépages : Grenache, Syrah

Notes : Rond et charmeur à l'attaque, puissant et opulent en milieu de bouche, finale longue. Coup de cœur assuré !

Style : Fruits noirs / Epices

Vin et Mets : viandes rouges en sauces

Accord parfait : avec des carbonades

**VINS ROUGES
d'ITALIE**

[Ref 2J] Negroamaro – IGP Puglia Domaine Angiuli 2019

Cépage : Negroamaro

Notes : Nez de fruits rouges, bouche articulée autour d'un trame tannique délicate. Souple et charmeur.

Style : Fruits Rouges / Fraîcheur

Vin et Mets : plats de pâtes, préparations tomatées, viandes blanches

Accord parfait : avec une escalope parmigiana

[Ref 2K] Primitivo – IGP Puglia Domaine Angiuli 2019

Cépage : Primitivo

Notes : Puissance et gourmandise réunies en un vin avec beaucoup de panache et un équilibre remarquable.

Style : Fruits Rouges / Rondeur

Vin et Mets : viandes rouges natures

Accord parfait : avec un bistecca alla fiorentina

**[Ref 2L] “Maccone” Primitivo – IGP Puglia
2019**

Cépage : Primitivo

Notes : Nez de fruits compotés, bouche ample et généreuse, tanins mûrs et longueur incroyable. Potentiel de garde : 10 ans et plus.

Style : Fruits mûrs / Structuré

Vin et Mets : viandes en sauce, préparation sucrée-salée

☞ Accord parfait : avec un magret de canard aux figues
