

VINS

Prix emporté : 12,00€ - Prix livraison : 14,00€

VINS BLANCS

Pays d'Oc/Sainte Magdelaine, Chardonnay

Ce vin a une couleur dorée brillante. Au nez, il a une belle élégance aromatique soutenue par des notes d'épices et d'agrumes. En bouche, il a une belle fraîcheur et une finale tout en longueur. Idéal pour accompagner l'apéritif, poissons, viandes blanches et pâtes.

Sicile/Cantine Colosi Bianco

Ce vin, d'une couleur jaune paille pâle avec des reflets verts, est issu d'une sélection rigoureuse de raisins siciliens. Son bouquet est floral et fruité à la fois. En bouche, il est rond avec des notes de fruits généreux. Il est très vif et a une excellente longueur. Cépages : Inzolia et Catarratto

VINS ROUGES

Corbières, Castelmaure, Vent Debout

Au nez, le fruit noir prédomine, accompagné de notes épicées. Sa bouche est ronde et gorgée de fruit, qui séduit immédiatement. L'Equilibre est parfait entre les arômes ensoleillés et les notes plus fraîches. Finale persistante sur la réglisse. Cépages : Carignan – Syrah - Grenache

Italie, Pouilles, Vinum Appassimento

Ce vin a robe rouge rubis avec des reflets marqués. Nez aux arômes de fruits mûrs, de confiture de prunes et de notes épicées. Sa bouche est généreuse et complexe. Ce vin possède une excellente structure mais aussi beaucoup de fraîcheur. La finale est tout aussi plaisante.

Italie, Montepulciano d'Abruzzo

Ce Montepulciano est un vin rouge AOC des Abruzzes. Tiré de ce cépage autochtone typique de cette belle région du sud de l'Italie, il est affiné 12 mois en fût de chêne avant d'être embouteillé, ce qui affine ses tanins et lui donne un juste niveau de complexité. De couleur pourpre intense, il a des arômes de mûres et de cerises. La bouche est ronde et riche avec des notes de fruits mûrs et de cerises noires douces. Sa finale est longue et fruitée.