



SÉLECTION VINS BIO



AOC TERRASSES-DU-LARZAC
Domaine de La Réserve d'O
La Côte d'Arboras
2018

Ce vin bio issu des cépages syrah, grenache et cinsault propose un bouquet aux notes de garrigue et de fruits rouges. La bouche est croquante, charnue et généreuse avec des arômes prononcés de fruits rouges. À déguster sur du porc aux épices ou sur un carré d'agneau confit au four.
Vente directe, cavistes, 35 €.



AOP LUBERON
Domaine Le Novi
Les Soucas 2017
Hommage aux « vieilles vignes », cette cuvée Soucas se dévoile dans une robe dense de couleur grenat. Le nez est intense et profond avec un bouquet de fruits rouges et noirs, de cerises et de mûre mêlées à des notes de cumin. La bouche est acidulée et légèrement balsamique.
Vente directe, cavistes, 18 €.



AOP BELLET
Château de Bellet
La Chapelle
rouge 2018
Paré d'une robe d'un violet profond aux reflets rubis, ce vin bio dévoile au nez des arômes de fruits confits et de myrtille relevés par des notes épicées de poivre noir et de réglisse. La bouche s'exprime avec vivacité, ampleur et complexité aromatique avec une finale mentholée.
Vente directe, cavistes, 36 €.



AOC CAIRANNE
Xavier Vignon
Arcane
La Tempérance
Ce vin bio issu de grenache et de syrah est un assemblage des meilleurs millésimes (2015, 2016, 2017 et 2018) au titre d'un quart chacun. Le nez offre des arômes de griotte et de prune ainsi que quelques notes boisées et de cuir. À déguster sur des poivrons marinés ou des tomates farcies.
Cavistes, 18 €.



AOC CAHORS
Mas del Périé
Les Acacias 2019
Ce 100% malbec, puissant et concentré, propose des arômes de fruits noirs, d'épices, de tabac et de bois noble. Cette cuvée se démarque par sa gourmandise et son faible degré d'alcool lui apportant de la fraîcheur. Complexe et savoureux malgré son jeune âge, il peut vieillir encore quelques années dans sa cave.
Vente directe, cavistes, 30 €.



AOP CROZES-HERMITAGE
Domaine Aléofane
Natacha Chave
rouge 2020
Issu uniquement du cépage syrah, ce crozes-hermitage présente une robe rubis soutenue aux reflets violines. Le nez dévoile un bouquet fruité et épicé avec des notes de cerise, de prune, de baies de Sichuan et de paprika. La bouche se révèle ample et charnue, ce qui le rend idéal pour accompagner des linguine cacio e pepe.
Vente directe, cavistes, 22 €.



AOP POMEROL
Benjamin de Beauregard
rouge 2019
Vin bio, cet assemblage de merlot et de cabernet franc met en avant le fruit avec une bouche très juteuse. Plein de caractère, ce millésime 2019 est un vin agréable, gourmand et tendre, marqué par des notes boisées en bouche.
Vente directe, cavistes, 27 €.



AOC CÔTES-DE-BOURG
Château Falfas
Le Chevalier
rouge 2015
Avec sa belle robe rouge foncé, ce millésime 2015 offre un nez aux notes remarquables de fruits noirs et de poivre et une bouche structurée et tannique. Ce vin bio est caractérisé par une grande fraîcheur et un beau potentiel de garde.
Vente directe, cavistes, 21,50 €.



AOC CÔTES-DE-BOURG
Château Fougas
Force de Vie
rouge 2018
Cet assemblage de merlot et de cabernet sauvignon se pare d'une robe profonde couleur cerise noire et dévoile un nez minéral aux arômes de fruits rouges, de cerise, de violette et de framboise. La bouche est franche et vive avec beaucoup de fruits et un bel équilibre.
Vente directe, cavistes, 34,50 €.



AOP SAINT-CHINIAN
Château du Ciffre
rouge 2019
Issu des cépages syrah et grenache, ce vin rouge se pare d'une belle robe couleur rouge grenat et s'exprime tout en complexité aromatique. Au nez, on découvre des notes de fruits cuits, d'essences de bois et d'épices. La bouche est droite et offre une belle longueur. À déguster sur un sanglier confit au thym.
Vente directe, cavistes, 29 €.

