

## DEMANDEZ LE VIN

bouteille 75 cl. verre 12 cl.

### VINS ROUGES

### DU MOIS

**Côtes du Rhône « Cuvée des Figes »** ..... 16,50 € .. 3,50 €

Domaine de la Bastide (Visan)

Robe brillante d'un grenat intense. Nez de petits fruits mûrs : mûres, cerises avec des notes épicées et violettes. Bouche ronde et souple. À déguster avec du bœuf, du veau, fromages...

**Croze Hermitage** Domaine Pradelle (Chanos-curson).....27 € .. 4,50 €

Robe pourpre foncée. Nez aux arômes variés (framboise, cassis, violette, le cuir et la vanille). Bouche tannique et souple. À déguster avec les volailles, les viandes grillées ou en sauce...

**Saint-Joseph « Chante Perdrix »** Domaine Verzier (Chavanay).....32 € .. 5,50 €

Robe grenat soutenue. Nez d'arômes mûrs et cuits (cassis) avec des notes poivrées avec une bouche veloutée et riche. À déguster avec les viandes en sauces (bœuf, volaille et veau) ou grillées, fromages...

### VINS BLANCS

**Macon Village** Domaine Benas (Serrieres).....20 € ..... 4 €

Robe claire. Nez aux arômes de fruits frais. Bouche vive et expressive.

À déguster avec le céviche de Saint-Jacques, le sandre...

**Touraine** Domaine de Marcé (Oisly).....20 € ..... 4 €

Robe minérale. Nez avec des notes florales, de cassis, pierre à fusil et légèrement musqué. Bouche vive et rafraîchissante. À déguster avec les poissons, les crudités, le fromage frais...

### VINS ROSÉS

**Côtes de Thongue** Baronnie de Coussergues (Montblanc).....15 € .. 3,50 €

Robe limpide rose saumon. Nez intense aux arômes de mure et grenade. Bouche souple et équilibrée. À déguster à l'apéritif avec les tapas, les salades, le veau, les poissons, les fromages...

**Côtes de Provence** Château de Gairoird.....17 € .. 3,50 €

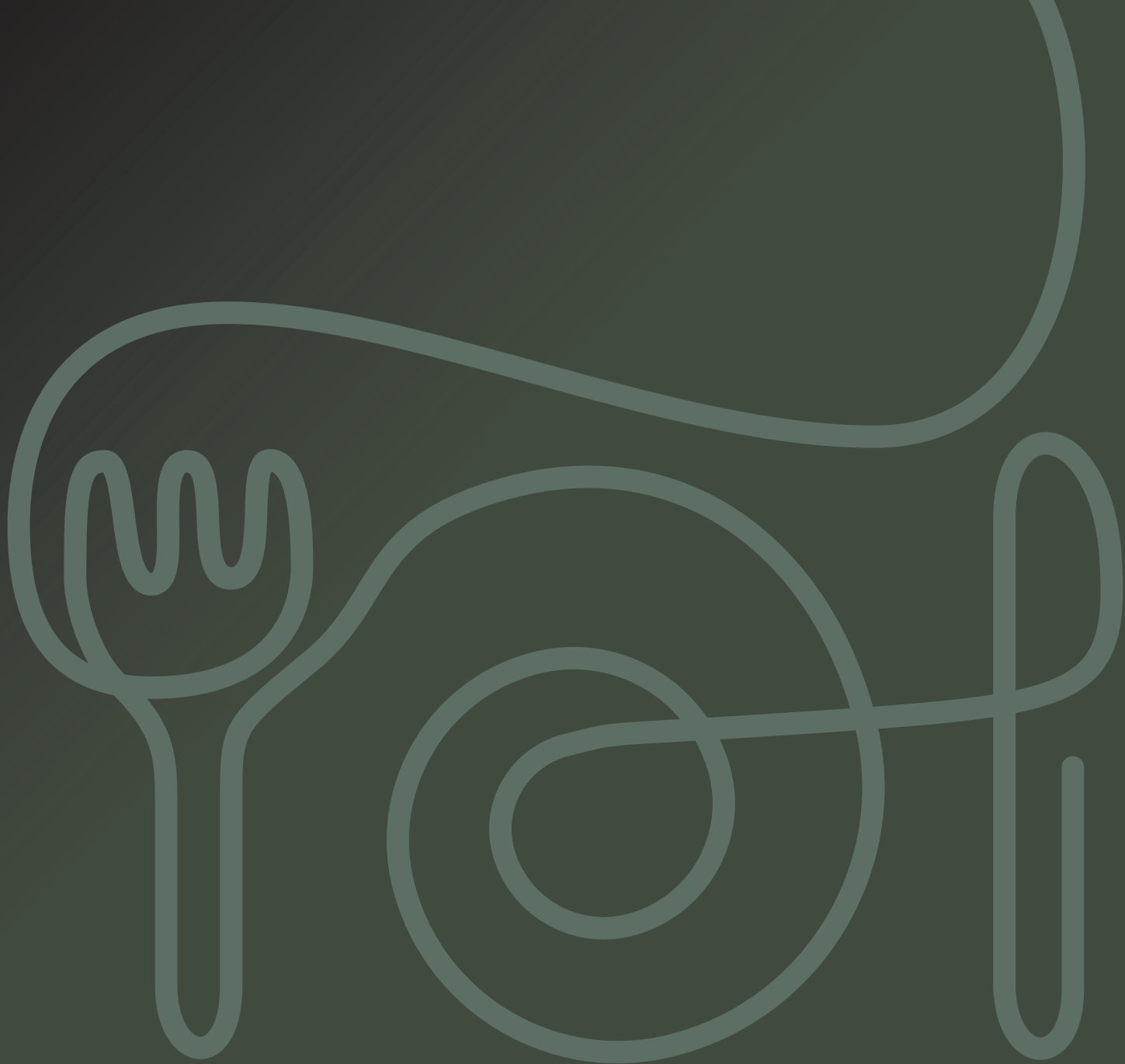
Ce vin se déguste autour de 8 à 10°C. Sa robe, d'un rosé franc s'assouplit d'une teinte saumon. Un nez caractéristique de petits fruits, fraises, framboises, se joint à la note amylique de « bonbon anglais ». Ce qui donne cet agrément de vin frais et gouleyant qui se prête tout particulièrement à la cuisine relevée, même épicée. Il pourra également accompagner tout un repas.

pot 46 cl.

**Côtes du Rhône** rouge AOC Domaine de la Bastide ..... 7,60 €

**Rosé** AOC coteaux d'Aix ..... 7,60 €

**Viognier blanc** VDP d'Oc Domaine de Coussergues..... 8 €



[www.ninkasi.fr](http://www.ninkasi.fr)