



BIÈRE AFFLIGEM FÊTE NOËL

Comme tous les ans, Affligem (groupe Heineken) revient dans les bars avec son brassin de Noël. Cette bière d'abbaye blonde est disponible jusqu'à la fin de l'année. Robe : blonde cuivrée à reflets dorés, mousse généreuse. Nez : arômes d'épices, miel, fruits secs, cannelle. Bouche : ronde et amère, belle fraîcheur en finale. Accompagnement : une dinde rôtie. Disponible en bouteilles de 25 cl et en futs de 8 et 30 litres. Vol : 6,2 %. À commander sur www.france-boissons.fr



VIN BLANC JURANÇON SEC

Leve deux ans sur lies fines, le Quatre Temps du Domaine Cauhape 2018 est un jurançon sec issu d'un terroir argilo-siliceux, expose Sud-Est. Cepages : petit manseng (50 %), gros manseng (50 %). Robe : brillante. Nez : arômes de fleurs blanches, fruits exotiques, agrumes. Bouche : fraîche et structurée, notes de mangue et d'épices en finale. Garde : 8 ans. Servir à 14-16°C. Accompagnement : des langoustines au basilic thai. Vol : 14,5 %.

À commander sur <https://jurancon-cauhape.com>



VIN BLANC CONDRIEU DOUX

Vigneron basé à Chavanay (Loire), Christophe Pichon est à la tête d'un domaine de 23 hectares. Ce vin doux Cuvée Patience AOP Condrieu 2018 est issu d'un sol granitique avec des vignes de 20 ans de moyenne d'âge. Fluvé 10 mois en fûts de chêne, il a été mis en bouteille fin août 2019. Cepage : viognier. Robe : dorée. Nez : arômes de raisin, mangue, miel, amande. Bouche : ample et gourmande, notes de poivre blanc. Servir à 4-5°C. Accompagnement : un fondant au chocolat. Vol : 14,5 %. À commander sur www.domaine-pichon.fr

EN VITRINES

EN RAYONS

AU COMPTOIR



VIN ROUGE
GOURMANDISE GASCONNE

Le Domaine de Cassaigne (Gers) est niché au cœur de la Gascogne. Le vignoble s'étend sur 28 hectares autour du château et produit d'excellents vins dont ce Domaine de Cassaigne IGP Côtes de Gascogne rouge 2020 élevé sous bois (30 % de barriques neuves). Cépages : merlot, syrah, manseng noir. Robe : pourpre. Nez : arômes de fruits noirs, cannelle, poivre blanc. Bouche : gourmande et épicée, tanins soyeux. Garde : 6 ans. Servir à 14-16°C. Accompagnement : un tournedos de canard aux cèpes. Vol : 14 %, **À commander sur www.plaimont.com**

VIN ROUGE
MORGON SUBTIL

Dominique Piron perpétue une vieille tradition familiale puisqu'il représente la 14^{ème} génération de vigneron basés à Villié-Morgon (Rhône). Parmi ses dernières réussites, ce Morgon Côte du Py 2019, élevé à 30 % en foudres et fûts, ravira les amateurs de vins subtils et gourmands. Cépage : gamay. Robe : grenat sombre. Nez : arômes de cerise, réglisse. Bouche : charnue, notes fruitées et épicées. Garde : 6 ans. Servir à 16-17°C. Accompagnement : une côte de bœuf. Vol : 13,5 %, **À commander sur www.domaines-piron.fr**

COGNAC
VSOP COURONNÉ

Récompensé du World Best VSOP 2020 aux prestigieux World Drinks Awards, ce cognac ABK6 VSOP est élevé en fûts neufs de chêne français puis en fûts vieux. Il est issu d'une sélection de lots de domaines situés sur les crus de Petite Champagne, Grande Champagne et Fins Bois. Cépage : ugni blanc. Robe : dorée à reflets ambrés. Nez : arômes de bois, épices, brioche, cannelle. Bouche : fruitée et boisée, notes de pâte de fruits en finale. Accompagnement : une tarte fine aux pommes. Disponible en bouteilles de 5, 35, 50, 70 et 100 cl. Vol : 40 %, **À commander sur www.abk6-cognac.com**