



## Le coin des rouges

### Sud-Ouest 75cl

#### IGP Cotes de Gascogne

Domaine Haut-Marin – Philippe 2019 21€

*Cabernet Sauvignon, Merlot – Vin Élégant et fruité – Apéritif et grillades !*

Domaine de Pellehaut – Ampelomerix 2019 25€

*Pinot noir, syrah, malbec – Plats épicés et viandes blanches.*

**AOP Fronton** - Château Coutinel 2019 (37.5cl) 16€ 22€

*Négrette, gamay, syrah – Accompagne très bien l'agneau.*

**AOC Madiran** – Marie Maria 2017 30€

*Tannat, cabernet sauvignon – Tanins charpenté, fraîcheur en bouche, final généreux. Souris, viande rouge.*

**AOC Saint-Mont** - Gueule de Saint Mont 2015 27€

*Tannat, pinenc, cabernet sauvignon – Vin charnu et bien structuré – Parfait pour le magret.*

**AOC Buzet** – Le merlot du Frandat 2018 25€

*100% merlot - Sans souffre ajouté – Petite récolte de ce vin aux arômes concentrés – Côte de Bœuf !*

#### AOC Bordeaux

Dourthe N°1 2018 26€

*Malbec, merlot, cabernet. sauvignon, cabernet. franc, petit verdot – Belle rondeur, final savoureux.*

*Viandes blanches et rouges mais aussi poissons et fruits de mer.*

### Languedoc et Roussillon

**AOP Côtes du Roussillon** - Château des Hospices – Artemis 2019 29€

*Syrah, grenache, carignan – Attaque ronde et tanins jeunes, note de torréfaction au final.*

*Viandes rouge grillées, fromage.*

**AOP Corbières** – Castelmaure– La Pompadour 2018 31€

*Carignan noir, grenache, syrah - Vieilli en fût de chêne, tanin présent, long en bouche – Souris d'agneau..*

**AOP Pic Saint-Loup** - Mas de Jon 2020 (50cl) 23€ 31€

*Mourvèdre, syrah, grenache – Gourmand, belle fraîcheur – Très bien pour les viandes blanches.*

**AOC Minervois** – La Livinière – G. Bertrand 2019 39€

*Syrah, grenache, carignan – Attaque ample, tanins ronds et fondus. Côte de bœuf, agneau, fromages.*

**AOP Saint-Chinian** – Heritage – G. Bertrand 2018 28€

*Syrah, mourvèdre – Vin mûr tout en finesse, tanins doux – un régal de l'entrée au dessert.*