

LES VINS BLANCS SECS

-25%
DE REMISE
IMMÉDIATE*



~~7,99~~
5,99

**AOP CORBIÈRES
C DE CASTELMAURE**
La bouteille de 75 cl
7.99 € le litre

2025

A garder de 1 à 3 ans



-20%
DE REMISE
IMMÉDIATE*



~~6,95~~

5,56

**AOP LANGUEDOC
LA CÔTE DES
GRIVES FAMILLE DE
LORGERIL HVE3**
La bouteille de 75 cl
7.41 € le litre

2025

A servir ou à garder 1 an



20%
EN AVANTAGE
CARTE*



0,98 € SUR VOTRE
CARTE

3,92

AVANTAGE CARTE DÉDUIT*

4,90

PRIX PAYÉ EN CAISSE

**AOP PICPOUL DE
PINET
CHEMIN DE L'ÉTANG**
La bouteille de 75 cl
6.53 € le litre

2025

A servir ou à garder 1 an



LES VINS ROSÉS

-20%
DE REMISE
IMMÉDIATE*



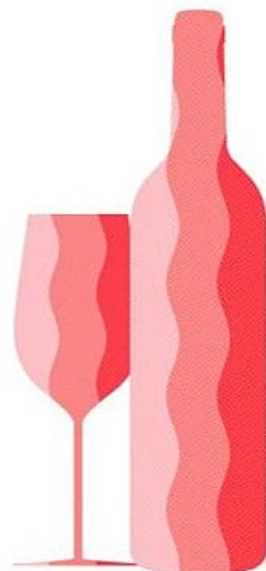
~~5,95~~

4,76

**AOP CÔTES DU
ROUSSILLON
SAINT-ROCH CORBAROL
UN VIN FAMILLE LAFAGE
HVE3**
ou Blanc sec
La bouteille de 75 cl
6.35 € le litre

2025

A servir ou à garder 1 an



LES BASIQUES DES ACCORDS METS ET VINS

L'art d'associer mets et vins repose sur la recherche d'équilibre entre les forces en présence.
Quatre grands principes pour ne pas se tromper.

Le mariage des couleurs.

Principe simple et qui marche presque à tous les coups : vins blancs et mets clairs (viandes blanches, poissons, crustacés, volailles, légumes, fromages, sauce béchamel...), vins rouges et mets foncés (viandes rouges, gibier, thon rouge, sauce tomate, sauces brunes...).

Le mariage régional.

La façon la plus spontanée d'accorder mets et vins est ici de mettre en avant le critère culturel : la gastronomie française composée d'une multitude de cuisines régionales est un modèle du genre. Cassoulet et vins rouges du Sud-Ouest, choucroute et blancs d'Alsace, huîtres et muscadet... les accords sont ici infinis.

Le mariage des semblables.

On associera les arômes et les saveurs des aliments et ceux des vins – le côté iodé des fruits de mer et la minéralité d'un vin blanc jeune, les notes de garrigue d'un vin rouge du Languedoc et une viande au romarin... Les correspondances peuvent être celles des textures – un vin puissant et un plat riche, l'onctuosité d'un vin moelleux et le fondant du foie gras...

Le mariage des contraires.

Les oppositions de styles, de saveurs complémentaires contribuent à la sensation d'équilibre. On opposera par exemple au gras d'un mets ou d'une sauce la vivacité d'un vin blanc sec par exemple. Il n'existe pas de vérité absolue. Une seule règle : ni le plat ni le vin ne dominent.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
La loi interdit la vente d'alcool aux mineurs - des contrôles sont réalisés en caisse.