



*Les vins du ...
LUBERON*

Vins Blancs 2015

VIOGNIER (Bouteille 75 cl)

15 €

Indication Géographique Protégée - VAUCLUSE 2015



Médaille d'or Concours Général de Paris 2016

« Belle robe jaune brillante. Le nez, aux arômes complexes de fruits mûrs, est d'une belle finesse. La bouche complexe et fluide présente des arômes de fruits mûrs. »

Se marie fort bien avec le délice aux foies de volaille, la salade de gésiers, la volaille fermière aux langoustines... en apéritif, ou avec certains fromages ou desserts...

KERAS (Bouteille 75 cl)

16.50 €

Appellation d'Origine Protégée - LUBERON 2015



Médaille d'argent Concours Général de Paris 2016

« Robe brillante jaune et dorée. Le nez fruité (fruits exotiques et agrumes) présente une belle vivacité. La bouche ample garde un bel équilibre entre rondeur et arômes. »

Idéal avec la roulade de jambon aux asperges, la tarte aux fromages, ou encore les alouettes sans tête...



*Les vins du ...
LUBERON*

Vins Rosés 2015

KERAS (Bouteille 75 cl)

16.50 €

Appellation d'Origine Protégée – LUBERON 2015



Médaille d'or Concours Général de Paris 2016

« Robe claire. Nez expressif et fruité. La bouche est aromatique avec des notes d'agrumes frais.»

Ce bon vin rosé s'associera avec tous les plats servis à la bastide neuve, sans parler de ses possibilités apéritives....

ROSÉ FRUITÉ (Bouteille 75 cl)

12 €

Indication Géographique Protégée-VAUCLUSE 2015

« La robe, brillante, est de couleur saumonée. Le nez est typé litchi, rose. La bouche ronde et aromatique, est très agréable.»

En apéritif bien évidemment, mais aussi avec la charcuterie de LAURIS, la tarte au basilic ou bien encore la volaille fermière aux langoustines...

Vins Rouges 2014/2015

MERLOT (Bouteille 75 cl)- 2014

15 €

Indication Géographique Protégée - VAUCLUSE 2014

« Robe rouge soutenue aux reflets violets, le nez est concentré avec de belles notes de fruits confits. La bouche est agréable, généreuse avec une belle longueur.»

Fera votre bonheur avec les charcuteries de LAURIS, les pieds paquets, les alouettes ou le civet mais tellement d'autres choses...

KERAS (Bouteille 75 cl) – 2015

19 €

(Bouteille 50 cl)– 2014

15€

Appellation d'Origine Protégée - LUBERON 2015



Médaille d'argent Concours Général de Paris 2016

« Robe élégante d'un rouge intense aux reflets violacés, le nez frais développe des arômes complexes de fruits rouges (cassis, mûre) et de notes toastées. La bouche harmonieuse est marquée par le fruit. »

Vous serez comblés avec la tarte au fromage, les pieds paquets, la charcuterie, le civet, le sauté de veau aux olives, le lapin chasseur ou bien encore les alouettes...

FEROCE (Bouteille 75 cl) – 2014

23 €

Appellation d'Origine Protégée - LUBERON 2014

« Belle robe soutenue. Nez intense. Bouche bien structurée, tout d'abord boisée puis sur des notes de fruits secs. »

Le FEROCCE est le meilleur serviteur de la cuisine de terroir de Mireille, pour tous les plats principaux, excepté la volaille et le sauté de veau, déjà bien entourés par les autres vins....