AOP COTES DU RHONE LES ESCARAVAILLES ROUGE

On découvre au nez des arômes d'épices, en bouche une structure ample et fruité. (Charcuterie, grillades et fromages).

AOP GIGONDAS TERRES DES AINES MONTIRIUS ROUGE

Il se caractérise par des notes de réglisse, de violette et de fruits noirs. Vin élégant et dense, joli milieu de bouche suave. (Canard aux cinq baies, sauté de sanglier)

IGP VIOGNIER PAUL JABOULET BLANC

Nez de fruits blancs, pêche, et notes originales de fleurs. Vin dominé par son équilibre vif et gras. (aspèrges, plats asiatiques)

AOP CHATEAUNEUF DU PAPE CHATEAU RAYAS ROUGE

En rouge comme en blanc, c'est une rareté sur laquelle les amateurs se précipitent. Si vous avez l'occasion de tremper les lèvres dans un verre de ce cru si recherché, de préférence à son apogée, vous comprendrez alors le mythe qui se consrtuit autour de ce vin.

AOP CONDRIEU YVES CUILLERON BLANC

Vin puissant, profond et pure. Nez d'abricot, de violette et d'amandes grillée. Bouche droite et élancée, petites épices douces sur la fin. Accords : poissons délicats, langoutines au citron et sauge.

AOP COTE ROTIE DOMAINE DUCLAUX ROUGE

Nez fin mêlant violette, fruits rouges, épices, caractère minéral. La bouche séduit par sa précision aromatique, sa texture et sa matière fine, sa fraîcheur. Un style aérien, friand, noble et immédiat à la fois. Accords : chevreuil, côte de boeuf, plats truffés.