



Le chant du vin

Ça sent les vacances... et les bonnes quilles

Bonjour les amis,

L'été est déjà bien installé et, avant de partir recharger les batteries, on voulait vous donner quelques nouvelles de la cave.

D'abord, une information pratique : **nous serons en congés les deux premières semaines d'août**. Si vous avez prévu quelques barbecues, des repas de famille ou simplement de profiter de vos vacances avec de bonnes quilles, pensez à passer nous voir avant notre départ.

Nous serons de retour le 19 Août.

Les jeudis Apéro du mois de juin se prolongent. Vous êtes déjà quelques-uns à être passés pour partager un verre avec nous le jeudi soir, et comme l'idée nous plaît autant qu'à vous... on continue !

Tous les jeudis, de 18h30 à 21h30, la cave passe en mode **Bar à Vin**.

Le principe ne change pas : une sélection de vin à 5€ le verre, ou la bouteille de votre choix plus un droit de bouchon à 10€, des tartinables, des crackers à partager, un moment simple et convivial entre amis, voisins ou curieux.

Petit rappel pratique : s'il n'y a personne à 20h, nous fermerons un peu plus tôt... sauf si une réservation est prévue (n'hésitez donc pas à nous prévenir de votre venue).



Ok, c'est l'été, mais on n'en oublie pas les nouveautés, les vins du **Domaine de Mathalis**, un jeune domaine installé à Lirac. Lisa et Matthieu y élaborent des vins bio avec beaucoup de passion, en laissant le terroir s'exprimer naturellement. Des cuvées sincères, pleines de fraîcheur.



Jeannou (13€)



Macchia (14€)

c'est la bouteille qu'on ouvre sans réfléchir quand on a envie de partager un bon moment. Un rouge tout en fruit, croquant et gourmand, avec une belle fraîcheur. À servir légèrement rafraîchi, autour d'une planche, d'un barbecue ou simplement entre amis... c'est le genre de vin qui met tout le monde d'accord.

c'est le blanc qui sent bon le Sud. Un assemblage de Roussanne et de Viognier, tout en fraîcheur, avec de jolies notes de fleurs blanches et de fruits à noyau. Un vin gourmand, lumineux et parfaitement équilibré, à partager à l'apéritif ou autour d'un poisson grillé... un vrai plaisir de l'été.

Côté nouveauté nous avons rentré deux cuvées alsaciennes du **domaine des Funambules**, des petites pépites.



La corde Red (14€)

Issu de **100 % Pinot Noir**, vinifié avec des levures indigènes, sans intrants, sans sulfites ajoutés ni filtration, **La Corde Red 2023** est un rouge de soif à la bouche charnue et gourmande. Un rouge gourmand, croquant et plein de fraîcheur, avec un fruit éclatant qui donne immédiatement envie d'y revenir. À partager autour d'une planche, d'une volaille rôtie ou simplement entre amis.



Gewurztraminer (20€)

Le Gewurztraminer 2023 des Funambules bouscule les idées reçues sur ce cépage. Ici, pas de lourdeur ni de sucrosité : c'est un vin sec, élégant et plein d'énergie, aux délicates notes d'épices et de fruits, avec une belle ampleur en bouche et une finale tout en finesse. Un blanc qui surprend et qui accompagne aussi bien une cuisine épicée qu'un beau plateau de fromages. Un coup de cœur.

Bon, les nouveautés c'est bien, mais les retours, c'est parfois encore mieux.



Bon Bec (14.50€)

Trois ans d'absence, c'est long, mais votre patience est récompensée, il est de retour, le Bon Bec !
c'est le blanc qu'on aime avoir toujours au frais. Élaboré à partir de Chenin Blanc, il séduit par son équilibre entre une belle gourmandise et une fraîcheur désaltérante. Des notes de fruits mûrs, une bouche souple et une finale pleine de peps... le compagnon idéal d'un apéritif, d'une cuisine exotique ou d'un dessert léger aux fruits.



Tavel (23€)

Si vous pensez que tous les rosés se ressemblent, celui-ci risque bien de vous faire changer d'avis. Le Tavel 2025 de Romain Le Bars est un vin vibrant, généreux et d'une incroyable buvabilité. À partager autour d'une belle cuisine d'été, de grillades ou simplement entre amis... une bouteille qui ne laisse personne indifférent.

On espère vous croiser avant notre départ en vacances, ou un jeudi soir autour d'un verre.

Votre cave est en ligne à l'adresse : www.lechantduvin.com **N'hésitez pas à le faire vivre** en vous y rendant, en le consultant et en laissant un avis sur votre cave.

Mais aussi sur Facebook : [Le Chant du Vin](#) et Instagram [lechantduvin91](#)

On se retrouve très vite.

Prenez soin de vous et portez-vous bien.

Amicalement

Julie

Je ne crois que ce que je goûte ©

Le Chant du Vin

Apprenez le geste qui sauve les Vignerons



ÉPAULÉ



JETÉ

Catherine et Pierre Breton - Vins de Bourgueil et Chinon

Le Chant du vin

10 route d'Arpajon, 91630, AVRAINVILLE

Cet email a été envoyé à {{ contact.EMAIL }}

Vous avez reçu cet email parce que vous vous êtes inscrit à notre newsletter.

[Se désinscrire](#)

