



Le chant du vin

Idée N°1

Bonjour les amis,

Cela fait seulement trois semaines depuis ma dernière lettre, et je vous avais promis de ne pas polluer vos boîtes mail.

Cependant, dans cette dernière lettre je vous informai que Bruno serait maintenant plus présent à la cave et qu'il fallait trouver de quoi l'occuper.

Alors voici notre première idée :

Au mois de juin, nous lançons les jeudi Apéro, de 18h30 à 21h00.

Nous vous proposerons une sélection de vins, qui changera chaque semaine, pour 5€ le verre. Des boissons sans alcool seront de la fête si nécessaire. Alors à vos agendas, n'hésitez pas à nous contacter pour une réservation.



Bon vu que je suis là maintenant, je vais quand même vous parler de nos nouveautés.

Cela faisait un petit moment que nous n'avions pas reçu de vins du **Château Le Payral**, et bien nous avons corrigé cela. Nous voyons le retour de ses petites cuvées de bergerac à 10€, un Pet Nat à 15€ et une cuvée plus prestigieuse en Côtes de Bergerac, la cuvée Héritage à 22€.

De plus les vins de Gilles Gremen de la **Tour de Biot** sont de retour avec la cuvée Petits grains d'amour à 9€ qui vous a conquis, mais aussi son rosé à 7.50€ qui fait son entrée sur nos étales.

Enfin, hier nous avons reçu de l'imprévu de la région de Bordeaux. Trois cuvées du **Château de Piote** en agriculture biologique et biodynamique. Une cuvée de rouge et deux cuvées de blanc dont une macération de sauvignon en jarre très intéressante à 30€, attention stock très limité.



Bordeaux Rosé Tour de Biot (7.5€)

Gilles nous régale une nouvelle fois avec une cuvée de rosé, gourmand, friand, crash-testé ce jour même sur une tomate/mozza.



Bergerac Rosé (10€)

Un nez frais, fruité. Une bouche vive et gourmande. Servir entre 8° et 10° à l'apéritif, sur des salades d'été, de la charcuterie, des poivrons farcis, des légumes grillés.



Néo (11€)

Une cuvée 100% malbec au nez frais et fruité, la bouche est gourmande et légère. Servir entre 14° et 16° à l'apéritif, sur de la charcuterie, des grillades, à glouglouter sur la jeunesse.



Cuvée des Potes (14€)

Un vin gourmand et délicat. Du fruit, rien que du fruit pour un Bordeaux supérieur, c'est à noter. Parfait pour partager un saucisson, sur un buffet campagnard, une cuvée à la bonne franquette.



Cuvée des Chefs (17€)

Vinifié en barrique et en œufs de grès, ce vin dévoile des arômes toastés et du gras en bouche. Idéal sur des viandes blanches ou des poissons en sauce.



Pet'Art (15€)

Il y a deux ans nous avons séjourné quelques jours chez Thierry. Et le voilà qui nous ouvre son pet nat... Mais comment ça on en a pas à la cave ? Réponse pas assez de bouteilles.

Erreur corrigée. Fraîcheur
et gourmandise, ne pas
hésitez

Je vous rappelle que nous serons en congé la semaine de l'ascension, le commerce étant toujours calme à cette période, nous avons décidé d'en profiter nous aussi. **La cave sera donc fermée du 10 mai au 19 mai inclus.**

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](#)

