

**CRUS ET ACCOMPAGNEMENTS GASTRONOMIQUES**

VINS DIVERS	Millésime	Note Millésime	Température	Cépage	Garde	Vinification	Accord mets
<b>CORBIÈRES</b>							
HERMESS <i>rouge magnifique</i>	2010			Syrah, Carignan	0 à 12	Fût Neuf	Gigot de chevreuil, pavé de biche
<b>VINS DE PAYS</b>	Millésime	Note Millésime	Température	Cépage		Vinification	Accord mets
<b>CÔTE DE PROVENCE</b>							
JARDIN SECRET <i>rouge majestueux</i>	2005			Grenache, Carig	0 à 7	Fût Neuf	Grillade de Sisteron
<b>BANDOL</b>							
LE ROSE <i>rosé raffiné</i>	2011			Grenache	0 à 3	Traditionnel	Poissons de méditerranée
<b>VALLEE DU RHÔNE</b>							
CÔTES DU RHÔNE <i>rouge garrigal</i>	2006	****		Syrah	0 à 7	Traditionnel	Ragout de Bœuf
VACQUEYRAS <i>rouge puissant</i>	2009	****		Syrah	0 à 15	Fût Neuf	Pavé de Charolais
CONDRIEU	2011			Viognier	0 à 7	Fût Neuf	Foie gras au sel
CÔTE ROTIE <i>rouge noble</i>	2010			Syrah	0 à 20	Fût Neuf	Gigot de chevreuil rôti
<b>VIN DE LA REGION BEAUJOLAISE</b>							
SAINT AMOUR <i>rouge angélique</i>	2008	***		Gamay	0 à 3	Traditionnel	Aiguillettes de Pigeonnoux

**Pour consommation immédiate :**  
 MR : Moyennement recommandé  
 R : recommandé  
 FR : fortement recommandé  
 TR : Très recommandé  
 VE : vin d'exception

\* Petite année  
 \*\* Année moyenne  
 \*\*\* Bonne année  
 \*\*\*\* Grande année  
 \*\*\*\*\* Année exceptionnelle

**Garde approximative:**  
 qui définit la période idéale de dégustation  
 Il peut y avoir plusieurs périodes  
 exprimées