

" Le choix du vin" : un espace idéal de 170m² entre l'Isle-Jourdain et Ségoufielle



" Le choix du vin" : un espace idéal de 170m² entre l'Isle-Jourdain et Ségoufielle

Vaste gamme de vins, spiritueux, épicerie fine et locale

Ouvert de puis le 21 mai, c'est un lieu de partage, on s'y sent bien parce que l'on se sent inspiré par une présentation des nombreux produits qui fleurissent notre imagination. Les emballages et les contenus stimulent le désir de bien cuisiner, de bien recevoir, de bien vivre. Il suffit de prendre le temps, de faire le tour de ce bel espace, rénové avec goût, équipé d'une climatisation adaptée par fortes chaleurs.

On peut apprécier la qualité de cet environnement, Patrick, caviste et conseil, en est l'instigateur, a conçu ce nouvel univers. Son parcours dans le milieu viticole ne date pas d'hier, il a une vingtaine d'années à son palmarès, fort d'une expérience de 10 années à Léguevin, le voici dans le Gers qu'il apprécie depuis toujours..il sait de quoi il parle, « Le choix du vin » n'est pas un vain mot pour lui !

Quelques exemples de vins et produits choisis par Patrick, très abordables, s'échelonnant de 4 € à 500 €. Vins en provenances de toute la France et de l'étranger également aussi.

On trouvera donc : Château Hauterive le Haut (Corbières) en rouge, a obtenu 3 étoiles à 5,44 €, Domaine Maubert, Côtes de Gascogne, rosé clair à 4 €. Puis du rosé, Dune, un rosé très léger de Camargue, grand accueil du public à 5 €. Un Cheverny (blanc) en apéritif à 6,90 €, puis des bières de toutes sortes, avec des artisanales...et des cubitainers tels que Côtes du Rhône ou Gros Pata (avec le logo d'une monnaie médiévale) en 5 litres.

Sans oublier la vente au carton avec 15 % de remise

En épicerie fine, vous découvrirez de la confiture de Colomiers, du ketchup de l'Ariège, du cassoulet des Pyrénées, des haricots tarbais, de la charcuterie du Tarn-et-Garonne, du confit de violette...etc.

Le petit plus, le coin de la dégustation où Patrick vous accueille avec joie, en proposant une découverte de certains vins. Un moment très apprécié des amateurs, sachant que la dégustation fait appel à trois organes, l'œil, le nez et le palais. L'œil examine la robe et la limpidité du vin, le nez apprécie l'arôme, le bouquet, et le palais perçoit des sensations diverses et la persistance, bref le vin plaisir !

Situation du lieu : 50 route de Ségoufielle – L'Isle-Jourdain

Horaires et jours d'ouverture : du mardi au jeudi : de 10 h à 12 30 et de 15 h à 19 h 30

Le samedi : ouvert toute la journée de 9 h à 19 h



Le logo en extérieur



Les spiritueux



Le coin de dégustation