



La Cave Champagnes

ROSÉ MAJEUR – CHAMPAGNE AYALA

50 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir dont 6 % de vin rouge et 10 % Meunier. Sa robe est d'un joli rose pâle et délicat. Son nez est charmeur, généreux et ouvert. Il dévoile des notes de fruits rouges et de pêches de vigne. Sa bouche est aérienne et expressive, une belle fraîcheur, des notes de groseilles et de framboises, une finale construite sur la persistance du fruit, voluptueuse et fondue. Particulièrement à l'aise à table, Rosé Majeur sera le complice parfait d'un filet de saumon mi-cuit à l'unilatérale, de côtelettes d'agneau rosées ou encore d'une tartelette aux fruits rouges. 42€.



EXTRA-BRUT CASTELNAU

40% chardonnay 20% pinot noir 40% meunier : une cuvée ample, vive et délicatement aérienne, expression de 6 années de garde. Un temps de garde d'au moins 6 ans anoblit son ampleur délicate. Le relief de ses notes grillées, de fruits secs et la vivacité des saveurs de citron confit aiguïssent les sens avant d'offrir, en finale, une sensation aérienne. Simplement parfait avec des huîtres Gillardeau. « en impertinence » Avec un effeuillé de jambon ibérique Pata Negra Bellota. 32,50 € chez les cavistes et www.boutique.champagne-castelnaud.fr

DEMI-SEC CASTELNAU

40% chardonnay, 20% pinot noir, 40% meunier, un dosage en demi-sec qui révèle la rondeur du pinot noir réhaussée par la présence du chardonnay. Avec ses notes fruitées, ce champagne demi-sec est riche de sensations. Une cuvée généreuse à la texture profonde, une pure douceur. Accords : foie gras ou desserts à base de noix et de miel. « en impertinence » Les fromages à pâte persillée, tel que le roquefort. 30€ chez les cavistes et sur www.boutique.champagne-castelnaud.fr



MAISON DELAMOTTE POUR APÉRO CHIC

Grand champagne d'assemblage. Delamotte Brut se compose des 3 cépages traditionnels champenois, mais sa majorité de Chardonnay (55%) issu exclusivement des grands crus de la Côte des Blancs lui confère une élégance rare. L'équilibre entre la fraîcheur des arômes d'agrumes et la rondeur de ses notes biscuitées en font un champagne vif et gourmand qui s'accorde aux saveurs relevées de la saucisse sèche au piment de la Maison Pierre Oteiza. Quant aux arômes fermentaires typiques du Champagne et du pain de campagne, ils créent en bouche un accord évident dont on ne se lasse jamais. Une merveille !

LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ

Arômes de fruits rouges frais, une grande intensité et beaucoup de fraîcheur pour ce 100% Pinot Noir rassemblant une dizaine de crus des secteurs Sud et Nord de la Montagne de Reims dont la célèbre Côte de Bouzy. Les raisins des parcelles sélectionnées sont triés et égrappés avant la mise en cuve. Vieillesse : idéal de 5 ans minimum. Une robe élégante dont la couleur évolue naturellement d'une jolie teinte framboise vers des nuances saumonées. Un nez franc d'une extraordinaire fraîcheur et une large palette de fruits rouges : framboise, groseille, fraise, cerise noire. Une attaque franche et acidulée pour ce vin souple et rond. En bouche, il offre la sensation de plonger dans un panier de fruits rouges fraîchement cueillis.

Sa richesse aromatique lui permet d'accompagner poissons crus marinés, gambas grillées, cuisines exotiques, jambon de Parme et desserts. Les plus audacieux la marieront à la cuisine asiatique ou indienne.

TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ

Flamboyant, gourmand, vivant sous une robe profonde résultant de son élaboration. Un rosé d'assemblage, délicat et dont la réalisation demande une certaine exigence. Ce sont



en effet les 15% de vin rouge tranquille, issus des meilleurs Pinots Noirs de la Montagne de Reims et des Riceys, ajoutés à l'assemblage final, qui donnent à cette cuvée son incomparable couleur et sa structure. Assouplie par la gourmandise qu'apportent les Pinots Meuniers et Pinots Noirs non-vinifiés en rouge. Enfin, le Chardonnay cueille nos palais par sa fraîcheur et sa vigueur. En bouche, la sensation est vibrante, entre velouté et corsé grâce aux saveurs de jeunes fruits rouges. A associer avec des fruits rouges, un tartare de Saint-Jacques, de tourteaux ou toutes autres chairs.

LANGLOIS ROSÉ CRÉMANT DE LOIRE MAISON LANGLOIS-CHATEAU

70 % Cabernet franc et 30 % Pinot Noir, le Cabernet Franc développe fruit et structure alors que le Pinot noir apporte finesse et élégance. La prise de mousse est menée de la même façon que pour le Crémant de Loire blanc. Robe délicatement saumonée, des bulles fines et persistantes, un nez intense, des arômes de pêches de vigne avec une touche florale, une bouche fruitée, harmonieuse, et de belle longueur. Ce Crémant reste idéal à l'apéritif tout comme sur des desserts aux fruits rouges. Il accompagne également poissons fumés, saumon, carpaccio de daurade ou de bar. 13,35€.

DE CHANCENY - VOUVRAY « RENDEZ-VOUS »

100% chenin à la robe jaune or qui dévoile des bulles fines et régulières. Son nez, minéral, s'ouvre sur des arômes de quetsches et de pain grillé, relevés par de jolies notes fraîches mentholées.

Sa bouche présente une attaque onctueuse et enveloppée, superbe équilibre entre volume et fraîcheur. Elle s'achève avec une belle finale marquée par une persistance aromatique sur des notes de fruits confits. 12,80 € chez les cavistes.

BANDITS DE LOIRE – LE BRUT :

Un Crémant de Loire bio dont les baies sont vendangées manuellement. Cette cuvée est vinifiée selon la méthode traditionnelle puis élevée 12 mois sur lattes, ce qui apporte une finesse de bulle incomparable. La robe est jaune dorée aux fines bulles persistantes. Le nez séduit par ses arômes délicats de fruits, d'agrumes et de menthe fraîche. Pour finir, un bel équilibre marqué par des notes de fruits secs et de réglisse. 9,60€ sur www.robertetmarcel.com

CHAMPAGNE GIMMONNET GONET – L'ORIGINE

Blanc de Blancs Grand Cru alliant finesse, fraîcheur et rondeur. Accords : Saint-Pierre, bar, turbot, saumon cru/tartare, Saint-Jacques, sushis, tatakis, poulet, risotto, asperges, blé/quinoa, bouillon de légumes, purée fine et soupe froide. 25€ chez les cavistes.

PFÄFFENHEIM CRÉMANT EXTRA-BRUT ROSÉ ZÉRO DOSAGE

Ce Crémant alsacien 100% Pinot Noir est frais et délicat. Sa robe rose pâle saumonée est animée par de fines bulles. Le nez dévoile des notes gourmandes de framboise, de cerise rouge et une touche fraîche de poméle. La bouche est riche et volumineuse. Les bulles frétilantes invitent les arômes frais et fruités à s'épanouir vers une finale longue et pure. Accords : tartare de saumon, sole aux tagliatelles et aux pistaches, mousse framboise-basilic. 12€, à la cave et sur www.pfaffenheim.com

RICCADONNA PROSECCO ROSÉ 2019

Millésimé et issu d'un assemblage composé principalement de Glera (85%) et de Pinot Noir (maximum 15%). Couleur rose pâle. Léger et rafraîchissant, Riccadonna Prosecco Rosé se démarque par sa richesse aromatique fruitée et florale qui éveille les papilles pour un apéritif extraverti aux douces notes méditerranéennes. 7,90€ en GMS.

CHAMPAGNE COLLARD-PICARD – DOM PICARD

En 1996, Olivier Collard et Caroline Picard créent leur marque issue de 5 générations de vigneronnes. Un Champagne 100% Chardonnay. Accords : mollusques, cabillaud, sole, lotte, ombre-chevalier, raie, Saint-Pierre, rascasse, Saint-Jacques, poularde, poulet, chapon, champignons, purée fine, fromage frais, pâte molle croûte fleurie et chèvre fondant. 36,50€ chez les cavistes.





**CHAMPAGNE L'ESPRIT DE CHAPUY
MINÉRAL GRAND CRU**

100 % Chardonnay pour un champagne de gastronomie faiblement dosé doté d'un très bel équilibre. 2013, année de base de cette cuvée, offrant une belle fraîcheur au vin. Accords : crustacé, huîtres, mollusques, saumon, cabillaud, sole, raie, Saint-Pierre, rascasse, daurade, filet mignon, palette, jarret de porc, légumes verts, chou (choucroute/frisé), fenouil/anisé, asperges et bouillon de légumes. 28€ chez les cavistes.

CHAMPAGNE GUY LARMANDIER – CRAMANT

100 % Chardonnay, des bulles fines et vives, assez fluide, couleur jaune citron, intensité soutenue et des arômes d'acacia, citron, amande, anis, menthe, verveine, pêche blanche, pamplemousse jaune, pomme, poire et fruit de la passion. Accords : crustacé, cabillaud, sole, bar, flétan, sandre, légumes verts, fenouil/anisé, asperges, blé/quinoa et fromages frais, chèvre fondant. 22€ chez les cavistes.

CRÉMANT D'ALSACE BRUT,

« RÉFÉRENCE IX » WOLFBERGER

Entièrement issu du millésime 2014, d'un or étincelant, la bulle est très fine avec un cordon de mousse fin et persistant. Un nez très complexe, révèle une touche florale d'acacia avec des notes légèrement briochées soulignées d'une pointe de torréfaction. Ce caractère racé provient de la grande qualité de cette cuvée soigneusement sélectionnée et à ses longs mois de vieillissement sur lattes. Accompagne l'apéritif, les plats aux notes marines et iodées et les douceurs de fin de repas. 19,90€ - wolfberger.com

**CRÉMANT DE BORDEAUX – LES GRANDS CHAIS DE FRANCE – CALVET
BRUT ROSÉ**

90% cabernet franc et 10% merlot, robe intense et éclatante, une teinte rosée avec des reflets framboise. Le nez est expressif, avec des notes de petits fruits rouges et de cassis. Les bulles sont fines, la bouche est sur les fruits rouges avec une belle longueur. A déguster très frais, de l'apéritif au dessert. Il est le compagnon idéal de tous les moments festifs. 10€.

**MÉTHODE TRADITIONNELLE EXTRA-BRUT ROSÉ
BIO FIGUËRE – PROVENCE**

Cinsault, Grenache Dégustation : bulle fine et régulière, robe rose tendre et élégante. Nez délicat, notes d'abricot, fruits rouges et agrumes. Bouche équilibrée entre fraîcheur et rondeur, finale élégante, fruitée et gourmande. A l'apéritif, desserts fruités (charlotte, sorbet, tarte). 18,50€ chez les cavistes et au domaine Quartier Saint Honoré - 83250 La Londe Les Maures - Tél : 04 94 00 44 70.

**LE 21- ROSÉ COTEAUX VAROIS EN PROVENCE 2020
CHÂTEAU THUERRY**

60 % Grenache, 40% cinsault sur les communes de Tourtour, Villecroze et Flayosc. Elevage sur lies pendant 4 mois. Robe saumonée, nez aromatique autour des agrumes. Rosé plaisir, frais, vif et fruité, idéal pour apéritifs et salades estivales. A apprécier dans les 12 mois suivants sa cueillette, à boire entre 8 et 10°C pour une dégustation optimale. 14,90€ chez les cavistes et au caveau. www.chateauthuerry.com - Tél : 04 94 70 63 02.

**ROSÉ I.G.P. VAR
COTEAUX DU VERDON 2019
CHÂTEAU THUERRY**

Sans doute le meilleur des rosés de Provence. Merlot 82 %, Caladoc 18 %. Macération à faible température puis fermentation et élevage en barriques neuves de chêne français et américain pendant 7 mois, avec bâtonnage des lies. L'élevage prolongé sous bois jusqu'au printemps assure le mariage entre le fruit et le boisé. Puissance, volume et persistance aromatique pour ce vin qui accompagnera nos repas gastronomiques avec originalité. Peut être apprécié dès maintenant ou attendre quelques années. 17€ chez les cavistes et au caveau. www.chateauthuerry.com - Tél : 04 94 70 63 02.



Vins divins



**CHÂTEAU ROSÉ A.O.C
CÔTES DE PROVENCE 2020
CHÂTEAU THUERRY**

Grenache 90 %, Cinsault 10 % - Rosé très pâle. Attaque sur la fraîcheur avec une belle tension. Des notes de citrons et une finale plus minérale. A déguster en apéritif ou sur une cuisine provençale. Ses caractéristiques, comme pour les blancs secs, gardent leur plénitude pendant deux ans. A boire entre 8 et 10°C pour une dégustation optimale. 13,90€ chez les cavistes et au caveau. www.chateauthuerry.com - Tél : 04 94 70 63 02.



**LES ABEILLONS ROSÉ COTEAUX
VAROIS EN PROVENCE 2020
CHÂTEAU THUERRY**

80% Grenache, 20% Cinsault avec sélection des plus vieux Grenaches. Macération de 6 heures à basse température. Léger pressurage pour apporter plus de matière et de gras. Suivie d'une fermentation basse température en cuve. Elevage sur lies pendant 4 mois en cuve. Une robe pétale de rose, attaque croquante sur la pêche de vigne pour un rosé plein avec une belle vivacité. Gras, volume et finale sur l'agrumes. A apprécier dans les 24 mois, entre 8 et 10°C pour une dégustation optimale. 13,90€ chez les cavistes et au caveau. www.chateauthuerry.com - Tél : 04 94 70 63 02.



L'INOPINÉ ROSÉ 2020 - DOMAINE DE MAS LAURIS

Robe rose pâle magnifique soutenue de notes violine, nez subtil et intense sur des notes de petit fruits rouges, d'agrumes et de fruits exotiques. Bouche fraîche et croquante avec une belle amplitude. On y retrouve les notes d'agrumes présentes au nez. Idéal avec des repas légers, salades, sushis, grillades, poisson à chair blanche juste grillé ou encore une pièce de veau avec des petits légumes. Et évidemment, le vin parfait pour un apéritif. 13€.



L'OSTAL ROSÉ 2019 – DOMAINE L'OSTAL

50 % syrah, 50 % grenache. Dans une belle robe rose pâle et brillante aux reflets saumonés, on découvre un rosé juteux et gourmand sur une aromatique de fruits à chair blanche (pêche blanche) avec des notes d'agrumes. Une bouche fraîche, bien enrobée révélant un côté très légèrement salin qui réveille les papilles. L'impression de croquer dans un fruit frais ! 10€.



BORDEAUX CLAIRET 2019 MAISON CHAMVERMEIL

Une belle robe grenat et brillante. Un nez très expressif, frais et complexe de fruits rouges mûrs, de raisin frais et de fruits secs. En bouche, l'attaque est franche et fraîche, puissante et soyeuse à la fois. Avec une jolie finale très aromatique et acidulée, ce Bordeaux Clairet révélera toute son ampleur accompagné d'une belle assiette de sushis ou un carpaccio de bœuf. 5,67€ la bouteille, livraison incluse sur chamvermeil.com



DOMAINE LA NAVICELLE ROSÉ 2020

100% bio dans la lignée des meilleurs de l'AOC Côtes de Provence. Issu de l'assemblage précis de grenache (65%), de mourvèdre (15%) et de tibouren (20%), ce vin est une invitation au plaisir. Avec une cuisine exotique, un poisson grillé, une assiette d'oursins, un gigot d'agneau au thym, des fromages de chèvre ou une belle tarte à la fraise. 15€ chez les meilleurs cavistes.



CHÂTEAU SAINT-MAUR - M ROSÉ 2020

A l'apéritif sur une assiette de sushis, un tartare de saumon, une belle salade fraîcheur, une côte de bœuf grillée, un wok de légumes thaï, sur des chèvres frais ou une tarte aux fraises. Chez les meilleurs cavistes et sur la boutique www.domainerogerzannier.com



DOMAINE LA COURTADE - LES TERRASSES ROSÉ 2020

Ce rosé charmeur AOP Côtes de Provence bio incarne un véritable savoir-faire vigneron et s'impose par une belle fraîcheur et une grande subtilité. 65% Grenache, 15% Cinsault, 12% Rolle et 8% Mourvèdre, une robe rose pâle framboise brillante. Dès l'apéritif mais il accompagnera parfaitement une belle assiette d'oursins, de petits farcis de légumes, des sushis, une cuisine méditerranéenne mais également une belle côte de bœuf au barbecue. 15 € sur le-shop www.lacourtade.com





CHÂTEAU MAÏME - HÉRITAGE ROSÉ 2020

Rosé AOC Côtes de Provence 2020 45% grenache, 45% cinsault et 10% syrah. Se prête parfaitement à un apéritif tapas, il se mariera sur des viandes grillées, des petits farcis, carpaccio de dorade sur lit d'agrumes, une assiette de sushis, un agneau à la Provençale, ou une salade de fruits rouges. 15,80€ chez les meilleurs cavistes.

LA SUFFRENE ROSÉ 2020

Rosé AOC Bandol Tradition 2020, né du parfait assemblage de Mourvèdre (40%), de Cinsault (30%), de Grenache (20%) et de Carignan (10%), ce joli vin vous accompagnera toute l'année. Il s'exprimera à merveille sur une assiette d'oursins, une belle côte de bœuf au barbecue, des rougets grillés, une paëlla, des fromages ou une belle tarte à la figue. 15 € sur www.domaine-la-suffrene.com

LA CALISSE ROSÉ 2020

Rosé AOC Coteaux Varois, provenant d'un terroir perché à 450 mètres d'altitude, sur une parcelle de 1ha50. 30% syrah et 70% grenache. Se déguste tout au long d'un repas sur des mets délicats, rien du diché rosé piscine. Il s'apprécie bien sûr à l'apéritif autour de tapas gourmands ou tout au long d'un repas sur un gigot d'agneau, des légumes de Provence farcis, un carpaccio de Saint-Jacques, une bouillabaisse, sans oublier la cuisine thaïe. 24€ chez les meilleurs cavistes.

PINK TIE BY PFAFF

Un rosé frais et élégant. Le nez, composé de touches de framboise, pamplemousse et mangue offre un bouquet aromatique très fruité. En bouche, rondeur et délicatesse caressent le palais avant de dévoiler des notes citronnées. Accords : gressins façon pizza, grillades de porc, tiramisù aux fruits rouges. 6,95€, disponible en GMS.

LES JAMELLES CÉPAGE RARE MOURVÈDRE ROSÉ 2020

Un rosé structuré et complexe issu de l'arrière-pays narbonnais et de la plaine de l'Aude. Robe couleur pêche très claire, le nez évoque à la fois des notes d'agrumes, de fleurs et d'arômes tels que le poivre, le thym et la menthe poivrée. En bouche le rosé est tendu et minéral avec une finale florale et épicée. Accords : beignets de légumes et crevettes, tian de légumes. 7,40€ sur boutique.les-jamelles.com

CHÂTEAU MALHERBE POINTE DU DIABLE ROSÉ 2020

Ancienne ferme du fort de Brégançon, ce rosé est une promesse de fraîcheur et de fragrances provençales. Le nez, frais et intense, s'ouvre sur des notes d'agrumes et de fruits blancs (poire et pêche). Des touches de romarin et de garrigues s'invitent après aération. En bouche, ces arômes sont complétés par des touches croquantes de fraises et une finale longue et saline. Accords : beignets de fleur de courgettes, crevettes au chorizo, papillotes de saumon à la tomate. 17,80€ chez les cavistes.

CAVE PLAÏMONT ROSÉ D'ENFER

La légende raconte qu'un diable déguisé en vigneron succomba à la tentation et devint voleur de raisin dans les vignes de Saint-Mont. Un vin représentatif des trois cépages typiques de l'appellation Saint Mont, une attaque vive, une fraîcheur diabolique et une finale gourmande. Accords : cuisine contemporaine, grillades, salades estivales, gambas à la plancha. 9€ chez les cavistes.

HILHA

Petite fille en gascon, élevée au cœur des collines verdoyantes du Piémont Pyrénéen. Assemblage de trois cépages : Cabernet Sauvignon, Tannat et Pinenc, en conservant le côté aromatique des raisins rouges. Accords : apéritifs, tapas, poissons, crustacés, salades estivales. 7€30 en GMS.



CHÂTEAU SAINT-MARTIN ÉTERNELLE FAVORITE 2019 CÔTES DE PROVENCE - CRU CLASSÉ

Cépages : Tibouren, Cinsault, Grenache. Robe scintillante couleur pêche de vigne aux légers reflets bleus. Nez puissant évoquant un champ de fleurs, avec des notes d'iris, de glycine, de lilas et de jasmin mais également de pastèque et pamplemousse rose. La bouche révèle des notes de fleurs de cerisiers, de fruits exotiques, la carambole, la grenadille et encore le pamplemousse. Une explosion aromatique tout en élégance et raffinement. 20,90€ chez les cavistes.

CHÂTEAU SAINT-MARTIN - GRANDE RÉSERVE 2019 CÔTES DE PROVENCE - CRU CLASSÉ

Cépages : Cinsault, Tibouren, Carignan, Syrah, Grenache, robe couleur rose cuivré avec des nuances de doré. Nez fin et élégant sur la violette, le jasmin, les pétales de rose mais également avec des notes de pêche de vigne mûre, de litchi et de mangue. Un nez gourmand avec une bouche sur la rose ancienne et l'orange sanguine en seconde bouche. Un vin sur le velours avec une très belle longueur. 17,90€ chez les cavistes.

CHÂTEAU LA MASCARONNE ROSÉ 2020

Jolie couleur typée provençale d'un rose lumineux qui reflète sa complexité aromatique. Pêche blanche, fleur d'aubépine et notes citronnées composent un nez d'une belle finesse, tandis qu'en bouche, le vin est suave, d'une intense et élégante structure, avec une longueur délicate et fraîche. Délicieux à l'apéritif ou au cours d'un repas dans sa jeunesse, il peut se garder plusieurs années. 19€ sur millesima.fr

FIGUIÈRE - PIONNIÈRE 2018 - CÔTES DE PROVENCE LA LONDE

Cépages : Mourvèdre 60%, Grenache 40%, un rosé de garde et de grande gastronomie élaboré comme un grand blanc de Bourgogne, selon le savoir-faire vigneron et l'héritage chablisien historique de la famille Combarb. Il se caractérise par ces arômes volontairement maîtrisés sur des notes de fleurs blanches, de fruits jaunes mûrs et de zestes d'agrumes. En bouche, amplitude, gras et persistance se font ressentir. 40,00€ chez les cavistes.

FIGUIÈRE - CONFIDENTIELLE 2020 - CÔTES DE PROVENCE LA LONDE

Cépages : Cinsault, Grenache, Mourvèdre, robe délicatement saumonée, nez délicat et complexe d'une impressionnante minéralité. Des notes de fruits jaunes comme l'abricot, la pêche de vigne ou le brugnol égrènent leurs notes successivement, pour une attaque en bouche dynamique et ample, suave et charnue. Confidentielle est à servir sur de « nobles » crustacés, noix de Saint-Jacques ou toutes viandes blanches rôties. Un vin de garde qui saura s'apprécier sur la fraîcheur ou après un temps d'oubli d'un à deux ans en cave. 25,80€ chez les cavistes.

FIGUIÈRE - PREMIÈRE 2020 - CÔTES DE PROVENCE

Cépages : Cinsault, Grenache, Mourvèdre, robe dorée d'un rose très pâle, nez joliment fruité (ananas, abricot, brugnol, litchi), avant de dévoiler un bouquet d'herbes provençal, d'épices poivre et de muscade. Sa bouche ample et croquante est dominée par la fraise et le poivre. Harmonieuse et fine, elle est très longue sur les épices, et dévoile une note saline. Première est à déguster avec des tapas de la mer ou des viandes blanches rôties, des poissons crus ou encore des plats épicés ou certains fromages. 15,40€ chez les cavistes.

OH D'ETÉ- CHÂTEAU DE REY - IGP CÔTES CATALANES ROSÉ

90% Grenache noir, 10% Syrah. Vendanges manuelles, robe rose translucide. Pour aller avec des grillades de viandes, des poissons, une cuisine fraîche estivale... 7,50€.





LES COLLINES ROSÉ – DOMAINE OLLIER-TAILLEFER AOP FAUGÈRES

Cinsault 30 %, Grenache 20 %, Syrah 30 %, Mourvèdre 20 % Belle robe pâle. Nez intense et fruité. Bouche harmonieuse, ronde, marquée par la fraise écrasée, et les épices. Idéal à l'apéritif avec des poivrons marinés et autres tapas, mais aussi avec un plateau charcuteries de pays, des tartes aux légumes, un gaspacho de tomates fraîches, un carpaccio de saumon ou de thon, ou tout simplement une grillade... 9,50€.

LA BERGERIE DES CENTENAIRES ROSÉ AOP COSTIÈRES DE NÎMES

40% Syrah, 20% Cinsault, 30% mourvèdre, 10% carignan, robe pêche claire, ce vin révèle des notes de fleurs, de litchi et d'agrumes. La bouche dévoile une belle minéralité. Ce vin s'accorde avec de la charcuterie, du fromage mais aussi avec des fruits de mer, notamment gambas grillés. 10,60€.

LE CLOS ROSÉ 2020 – DOMAINE DE NIZAS – AOP LANGUEDOC

40% Syrah, 30% grenache, 30% mourvèdre. Charmant au nez, avec des notes florales et de fruits frais (groseille, grôte), ce vin révèle une belle vivacité et du croquant en bouche, tout en gardant sa rondeur et sa finesse. Avec une salade de chèvre, un turbot, lotte, fruits de mer, calamars ou oursins frits. 12€.

VIN GRIS – SAINT-POURÇAIN AOC ROSÉ

Cépage Gamay, robe pâle, reflète légèrement orangés. Arômes de fruits (pêche, abricot) et de fleurs blanches. Attaque tonique, belle intensité fruitée, fin de bouche fringante et très rafraîchissante où le fruit prend possession du palais en finale. À l'apéritif, avec des hors d'œuvre, cuisine exotique ou sucrée-salée. 7,45€.

COSTIÈRES DE NÎMES – CAVE DE PAZAC – MARIEUGE – ROSÉ 2020

70% de grenache et 30% de syrah, rose pâle, nez fruité aux senteurs rafraîchissantes de fruits des bois (framboise). En bouche ces arômes se confirment avec finesse et équilibre. A déguster avec une salade estivale et des grillades. 7,20€.

FRONTON VINOVALIE SOULÉDRÉ – ROSÉ 2020

60% de Négrette (le cépage emblématique de cette appellation, cépage autochtone) et 40% de cabernet franc, ce vin à la robe rose pâle et brillante présente des arômes fruités ainsi qu'une élégante et persistante longueur en bouche. "Soulédré" est le nom d'un vent chaud qui souffle sur le vignoble de Fronton. Rosé à la robe claire, délicate, beaucoup de fraîcheur, idéal pour l'apéritif ou des entrées froides raffinées. 7,10€.

GRIGNAN-LES-ADHÉMAR – DOMAINE DE MONTINE

GOURMANDISES ROSÉ 2020

50% de grenache, 40% de syrah et 10% de cinsault, une couleur brillante et éclatante. Nez gourmand aux notes de framboises, fruits des bois, fruits de la forêt. En bouche : un vin rond, fruité, et une fraîcheur qui éveillera nos papilles. Un rosé avec suffisamment de caractère pour se marier avec une belle côte de bœuf. Il ira aussi parfaitement sur un repas estival sympathique, barbecue, salades en tous genres, viandes blanches... 8€.

TAVEL – DOMAINE MABY – PRIMA DONNA ROSÉ 2019

60% de grenache et 40% de cinsault, puissants arômes de fruits rouges et d'agrumes. En bouche, sa concentration et sa structure soyeuse en font une magnifique cuvée de gastronomie. Cette cuvée est composée de raisins provenant exclusivement du terroir de galets roulés. 12,10€.

MINUTY M

Un véritable vin de plaisir qui rassemble des adeptes à travers le monde entier pour des moments de convivialité et de joie. Avec l'harmonie aromatique parfaite apportée par le Grenache et le Cinsault, Minuty M offre des notes gourmandes de pêche et d'orange confite. Sa rondeur et sa fraîcheur font de cette cuvée l'allié parfait pour les beaux jours. Edition limitée, en vente en réseau cavistes.



CÔTES DE PROVENCE - DOMAINE LE

LOUP BLEU – VOL DE NUIT ROSÉ 2020

70% de grenache, 15% de syrah, 12% de rolle et 2% de clairette, robe d'une belle couleur rose pâle, brillante évoquant beaucoup de fraîcheur. Au nez, des fruits rouges et blancs (framboise, pêche de vigne, groseille). Une pointe d'agrumes vient rehausser le tout apportant un côté tonique. La bouche est vive et gourmande à la fois, bien équilibrée, sur des saveurs de fraises, de myrtilles et d'agrumes. Dès l'apéritif mais aussi avec des gambas ou filets de rougets au fenouil, grillades... 9,90€.

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE DOMAINE NAÏS – CRÉATION ROSÉ 2020

60% de syrah et 40% de grenache, un rosé très fruité grâce à un gros travail sur les bourbes, sur les agrumes. Un vin très complexe avec une bonne longueur en bouche et un bel équilibre. A déguster à l'apéritif, avec des plats asiatiques ou une cuisine méditerranéenne. 11,20€.

CHÂTEAU SAINTE COLOMBE LA CHAPELLE ROSÉ 2020 AOP LANGUEDOC

50 % Grenache, 30 % Carignan, 20 % Cinsault, robe pâle lumineuse. Nez intense de fruits exotiques. Bouche vive, ronde et fraîche, très harmonieuse entre expressivité et grande finesse. Ses plats : crevettes, sushis, poissons grillés, sole au citron, filet de poulet grillé au citron, chèvre. 9,00€.

COEUR DE GRIS 2020 ROSÉ IGP VALLÉE DU PARADIS

Grenache gris 85 %, Cinsault 15 %, robe rose saumonée pâle. Nez intense et complexe fruité fraise-pêche, finement épicé vanille-sauge. Bouche fraîche, ample, souple et fruitée. Harmonies mets-vin : légumes cuits à la plancha, huîtres gratinées. 4,50€.

FRAXINUM 2020 ROSÉ - CORBIÈRES

Carignan 30 %, Grenache noir 50 %, Cinsault 20 %, robe rose limpide. Nez frais minéral, fruité agrumes mandarine-fruits rouge groseille, une note mentholée. Bouche ronde, longue, citronnée, finale saline. Harmonies mets-vin : apéritif, huîtres gratinées au four, verrines de saumon. 9€ chez les cavistes.

TRADITION ROSÉ 2020, BERGERAC CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE

Périgord 60 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon Dégustation : robe rose saumon de belle brillance. Nez fruité raisin-cerise, finement épicé cardamome-poivre blanc et une touche de réglisse, estragon. Bouche harmonieuse entre fraîcheur et matière. Harmonies : cuisine thai, papillotes de poisson au lait de coco, crevettes sautées au poivre, sauté de porc au curry, chèvre frais. : 7,50€ chez les cavistes et au Château de la Jaubertie - 24560 Colombier Tél : 05 56 44 45 40.

BELLISSIME 2020 - VIN BIO CÔTES-DU-RHÔNE ALAIN JAUME

Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, robe rose saumonée pâle, limpide et brillante. Nez fruité fraise sauvage- framboise et épicé. Bouche ample, équilibrée et fruitée, finale fraîche et longue. Harmonies : tartare de saumon, gambas grillées aux épices, brochettes de volaille aux agrumes. 8,10€ chez les cavistes et au domaine : Vallée du Rhône - 1358 route de Châteauneuf-du-Pape - 84100 Orange - Tél : 04 90 34 68 70.

CLARA BORDEAUX CLAIRET 2019 - CLOS DUBREUIL

Robe rubis, brillante et limpide, un nez net de fruits rouges écrasés (cerises, fraises, framboise) et d'épices, le tout souligné par un léger boisé très fondu, entremêlés à des notes de fruits rouge légèrement caramélisés. En bouche, une grande sucrosité dès l'attaque, très belle acidité, équilibre parfait le tout avec beaucoup de fraîcheur. Beaucoup de rondeur et de gras, très fruité avec une grande longueur et un équilibre remarquable. 17€.



GLORIUS BLANC 2020 – CHÂTEAU LA CASTILLE

Cet AOP Côtes de Provence s'exprime parfaitement sur les terroirs du grand domaine provençal dont il est issu. Jolie robe jaune pâle, fine, avec des reflets verts. Au nez, il révèle des senteurs de fruits exotiques et des arômes d'agrumes (pamplemousse, citron). Sa bouche ronde et puissante confirme les subtils arômes d'agrumes avec la même vivacité de nez. Un vin généreux, tout en équilibre. 12€.

BOURGOGNE ALIGOTÉ 2019 - DOMAINE COMTE ARMAND

Bel équilibre entre fraîcheur et vivacité provenant de la jeune vigne. La vieille vigne apporte richesse et précision. Une jolie robe jaune pâle. Son nez laisse découvrir des notes de miel et de fleurs blanches. La bouche est fraîche et minérale. Il possède une belle longueur en bouche qui apporte des arômes plus riches de pêche blanche et de coing. La finale est presque saline. 25€.

CHABLIS LA SEREINE 2018 - LA CHABLISIENNE

Robe or blanc pour un vin limpide et brillant. Le premier nez est légèrement floral et fruité. A l'aération, la palette aromatique devient plus éclatante et fraîche avec une touche minérale. La mise en bouche est précise et dense. L'équilibre est parfait entre la matière du fruit et l'énergie. La finale présage d'un grand potentiel. 13€.

GEWURZTRAMINER BERGHEIM 2017 - CAVE DE RIBEAUVILLÉ

Nez complexe et intense, avec des arômes de fruits exotiques : litchi, fruits de la passion, ainsi que des nuances de rose et de mangue. En bouche, l'attaque est franche, la structure puissante. Les nuances perçues au nez se poursuivent en bouche et procurent une belle intensité aromatique au palais. S'accorde avec un foie gras en terrine ou poêlé accompagné d'une petite compotée de mangue ou de coing. 13,60€.

SAINT-VÉLAN RÉVELIS 2017 - VIGNERONS DES TERRES SECRÉTÉS

100 % chardonnay provenant de cinq climats différents (Au Grand Bussière, Saint-Claude, Les Châtaigniers, Au Mont, Les Crays) sur des sols calcaires et argilo-calcaires et des vignes âgées de 25 à 30 ans. Robe d'un or étincelant. Le premier nez dégage des notes de fleurs blanches (aubépine et chèvre-feuille), une légère aération ouvre davantage la palette olfactive vers des notes de fruits blancs mûrs (pêche et poire). La bouche, concentrée et ample, se construit autour de notes toastées. La trame minérale est bien présente également avec un écho salin qui amène fraîcheur et tension. La longueur en bouche est remarquable et la finale, marquée par une discrète pointe d'acidité, augure une belle capacité de vieillissement. 39€.

CHÂTEAU DE FONTAINE AUDON SANCERRE 2019

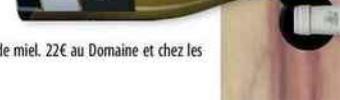
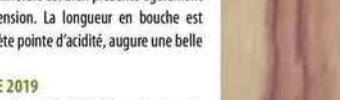
Robe jaune pâle, nez de notes d'agrumes citronnées et de fruits blancs. La bouche s'ouvre de manière ample et suave. En final, une tension saline et minérale donne tout son caractère à ce Sauvignon d'exception. Le terroir siliceux apporte à ce vin une certaine minéralité. Il sera le compagnon idéal d'une cuisine japonaise (sushis, makis...). Il s'associera parfaitement à des plats iodés (fruits de mer) tout comme du saumon fumé ou des poissons grillées. 17,50€.

LA DILECTA 2017 - SAUVIGNON DE TOURAINE

Sa robe dorée est annonciatrice des richesses révélées par le nez qui mêle épices, agrumes confits, fruits exotiques (ananas, mangue), ainsi que de délicates notes de pain grillé et une subtile minéralité. La bouche est charnue et chaleureuse, reflétant un parfait équilibre entre douceur et fraîcheur. 10,70€ chez les cavistes.

DOMAINE LAPORTE, LES GARENNES 2018 - SANCERRE BIO

Issu d'une parcelle de 2 hectares de Sauvignon Blanc exposée sud-ouest cultivée tel un petit jardin. Une concentration du bouquet aromatique floral aux notes épicées, soulignée d'une présence minérale crayeuse. Ce vin présente des parfums de lys, de pêche de vigne et d'abricot. En bouche, il offre de délicats arômes de fleurs d'acacia, de poire et de miel. 22€ au Domaine et chez les cavistes.



CAVE DE LUGNY, LJ

Ce Mâcon-Lugny parcelaire issu de la côte de Saint-Gengoux-de-Scissé est reconnaissable à ses notes boisées et gourmandes provenant d'un élevage en cuvée et fûts de chêne et d'acacia. 100% Chardonnay, cette robe intense et brillante d'un très bel or jaune. Le nez est soutenu sur des arômes de fleurs blanches et de fruits exotiques et de mirabelle, qui s'achève sur une finale boisée. La bouche à l'attaque ronde se termine sur des notes boisées, apportant de la structure et donnant un vin léger et gourmand. 11,20€ chez les cavistes.

CAVE DE LUGNY, CUVÉE 823

Mâcon-Lugny, 100% Chardonnay a été élevé en cuves et en fûts de chêne pendant 8 mois avec un bâtonnage sur lies fines deux fois par mois. La robe est brillante et limpide, d'un bel or jaune aux reflets or blanc. Cuvée 823 dévoile des notes intenses et muscattées, sur des arômes de fleurs avec des notes miellées et grillées. La bouche fraîche et souple exprime des notes de fruits exotiques et jaunes à la finale boisée. 11,20€ chez les cavistes.

CUVÉE RENÉ DOPFF MUSCATEL 2020

Issues de vignes plantées sur la commune de Riquewihr, la Cuvée René Dopff Muscatel revêt une robe or clair et brillante. Complexe, fraîche et subtile, on retrouve au nez des arômes minéraux et floraux de rose, d'iris et également de pêche blanche et d'ananas. En bouche, intensité, élégance et harmonie d'épices décrivent la dégustation. Accords : asperges vertes, truite aux amandes, brochet au beurre blanc citronné, fromage de chèvre frais. 7,90€ sur www.dopff-irion.com

BOURGOGNE ALIGOTÉ, CHAMP RENARD 2018, DOMAINE ADÉLIE

Issue de la parcelle Champ Renard à Mercurey, cette cuvée 100% Aligoté met en avant un cépage ancien typiquement bourguignon longtemps négligé ! Le nez évoque les fruits à chair blanche et les fleurs sauvages. L'attaque en bouche est fraîche et pleine de caractère. On y retrouve des fruits intenses et gourmands qui s'équilibrent avec une touche de minéralité. Accord : crevettes à la plancha, cabillaud et son tian de légumes 16€ chez les cavistes.

CHÂTEAU DE GAURE CAMPAGNE BLANC AOP LIMOUX

Le Château de Gaure exploite plus de 60 hectares (certifiés bio depuis 2008). Majoritairement issue du cépage Mauzac, Campagne Blanc est frais et convivial. Marqué par une forte influence méditerranéenne, son nez révèle des notes d'agrumes et de coings. En bouche, l'équilibre se fait entre tension et fraîcheur et est complété par des arômes légers de fleurs blanches. Accords : A l'apéritif avec des toasts de rillette de sardines, en plat avec un risotto de courgettes. 10€, chateaugaure.fr

LES FRONDEURS BLANC – AOC PACHERENC DU VIC-BILH

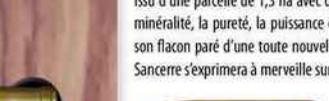
Traditionnellement réservée aux prestigieux moellux, l'appellation Pacherenc offre également de très belles expressions de son terroir à travers des vins blancs secs élégants et harmonieux. A la dégustation, ce vin révèle des arômes de fruits frais à chairs blanches et des notes citronnées, exotiques pour un croquant irrésistible tout en fraîcheur. Accords : dès l'apéritif et tout au long du repas : assiette d'huîtres, plateau de sushi et planche de fromages. 5,30€, disponible en GMS.

DOMAINE LES SOUTERRAINS - TOURAINE CHENONCEAUX 2019

Issu exclusivement du sauvignon, ce vin est une pure réussite qui saura séduire les amateurs de vins friands et de belle structure. Accompagnera parfaitement un foie gras mais également un bar au beurre blanc, un tartare de dorade sur lit d'agrumes, une viande blanche ou un joli plateau de fromages. 25€ chez les meilleurs cavistes.

MAISON JOSEPH MELLOTT - LES VIGNES DU ROCHER 2019

Issu d'une parcelle de 1,3 ha avec des vignes de 40 ans, ce vin a tout pour plaire : la minéralité, la pureté, la puissance et la générosité. Un très joli blanc présenté dans son flacon paré d'une toute nouvelle étiquette épurée, moderne et élégante. Ce joli Sancerre s'exprimera à merveille sur une belle langouste, un tartare de Saint-Jacques sur lit d'agrumes, une sole aux notes de gingembre, une poulaarde à la crème et des fromages de chèvre. 25€ chez les meilleurs cavistes.





ALSACE PINOT BLANC 2020
« SIGNATURE » - DOMAINE ROBERT KLINGENFUS

Domaine familial situé à Molsheim depuis 1863. Le Pinot Blanc « Signature » est un vin plein de fraîcheur, avec des arômes de fruit frais, il offre une belle vivacité avec son côté herbacé. Sur la finale des arômes de pêche et de noisette tapissent la bouche, très équilibré, il s'apprécie en apéritif ou sur des salades printanières. 7,10€ chez les cavistes, GMS.

ALSACE RIESLING 2014 « LIEU-DIT BUEHL » SCHIEFERKOPF

Ce 2014 arrivé à son apogée est prêt pour être dégusté, sa robe est d'un jaune doré, limpide et brillante. Dans le verre, le bouquet est garni de notes de fruits exotiques conférées par le caractère solaire de ce coteau. Un vin bien équilibré par la fraîcheur des expressions de fleurs blanches et une finale saline. 32€ chez les cavistes.

RIESLING PASSION DE VIGNERONS 2018 DE BESTHEIM

Il se distingue par la singularité de ses arômes citronnés et de fleurs blanches, saillants comme les contours dorés d'une pleine lune. Couleur or pâle aux reflets dorés, nez expressifs sur des notes florales qui s'ouvre sur des agrumes (citron, yuzu). En bouche, il propose une attaque franche, minérale sur des arômes de citron mûr. Un bel équilibre et une belle longueur agrémentée ce vin. 4,95€.

ÉTINCELLE BLANC - MAS SEREN - IGP CÉVENNES

70% Vermentino et 30% Ugni Blanc, robe pale aux reflets vifs. Nez explosif sur les agrumes, la pêche blanche et l'abricot relevé par des notes citronnées. Bouche croquante, acidulée sur le citron et la mandarine. Attaque ronde qui se déroule sur une finale fraîche tout en offrant une jolie longueur. En apéro, poissons grillés, en tartare ou rillettes, poulet au citron, melon, légumes farcis, salades composées. 10€.

MON CHENIN 2019 - MAISON ANTECH

100% Chenin. Cette Cuvée offre une expression inédite du Chenin. Elle dévoile la subtilité et la vivacité des agrumes mûrs et de la pêche blanche, ainsi s'expriment la fraîcheur et l'équilibre d'un lieu unique. Pour aller avec des Huîtres, poissons au four et fromages affinés. 15€.

ÉLÉGANCE BLANC - CHÂTEAU BEAUBOIS - AOP COSTIÈRES DE NÎMES

60% Syrah, 20% Grenache et 20% Cinsault. Robe jaune légèrement dorée, limpide et brillante, aux reflets jaune paille. Nez complexe et intense aux arômes de kumquat, verveine et bergamote révèle un très bel éclat. Bouche fraîche et charnue de poire et paprika avec des notes d'agrumes qui laissent place à une belle onctuosité. Une finale iodée et saline. Idéal à l'apéritif, avec cuisine asiatique et épice viandes blanches, poissons en sauces, et fromages. 12€.

LE PETIT PAS - MAS JANEIL - AOP CÔTES DU ROUSSILLON

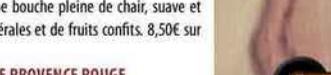
75% Macabeu, 15% Grenache Gris, 10% Grenache Blanc. Couleur jaune doré brillant. Nez intense mêlant des notes de fruits frais (pêches blanches et fruits exotiques), et des notes de fleurs blanches. La bouche est bien ronde, développant une pointe d'abricot sec, avec un bon équilibre d'acidité, lui conférant la fraîcheur et le corps caractéristiques des vins méditerranéens. Avec une Dorade royale farcie aux figues, un carpaccio de bar à l'aneth, un fromage de chèvre frais et affiné. 11€.

BANDITS DE LOIRE - LE SEC 2019

Issu de vignes du Saumurois aux petits rendements qui possèdent un grand potentiel de maturation et de concentration. Le nez fruité et délicat aux parfums rappelant le coing, la mirabelle et les figues dévoile une bouche pleine de chair, suave et fraîche à la fois. Une finale sur des notes minérales et de fruits confits. 8,50€ sur www.robertetmarcel.com

CHÂTEAU DES BERTRANDS 2017 - CÔTE DE PROVENCE ROUGE

La cuvée incarne la parfaite maîtrise des vins rouges en Provence. L'intense profondeur de sa robe pourpre et brillante appelle à la curiosité. Le bouquet annonce une audace et du caractère que confère l'assemblage des cépages Syrah et Cabernet-Sauvignon : fruits rouges, poivre, réglisse et épices d'Orient. Au palais, une riche et belle structure aromatique à l'extraction maîtrisée et élégante. Le compagnon idéal d'un velouté de potimarron aux cépes, d'un osso bucco à la milanaise mais aussi d'un filet de bœuf aux châtaignes. 17,50€ chez les meilleurs cavistes et sur www.chateaudesbertrands.com



TERRES DE BERNE ROUGE 2017 PROVENCE

Au cœur de 600 hectares de nature, s'étend le vignoble du Château de Berne donnant cette cuvée profonde aux reflets grenat, au nez frais et fruité qui exprime la richesse aromatique du Cabernet-Sauvignon et de la Syrah : notes de fruits noirs et de cassis relevées par des notes épicées poivrées. En bouche, l'attaque est souple, ronde, avec des arômes fruités persistants. De délicates notes de réglisse accompagnent la finale tout en légèreté. Idéal à l'apéritif, se marie aussi bien avec la cuisine du Sud que la cuisine asiatique aux saveurs exotiques, en résonance avec les subtiles notes fruitées du vin. 16€ chez les cavistes et www.chateauberne.com

LE MARQUIS DE CALON SÉGUR 2017 - CHÂTEAU CALON SÉGUR

Couleur vive et intense. Le bouquet aromatique se développe sur des notes florales fraîches et de fruits rouges. L'attaque est suave et ample grâce à ses tannins fins et élégants. La fraîcheur aromatique persiste tout au long de la dégustation jusqu'à sa finale. Les cabernets francs contribuent particulièrement dans l'assemblage par le raffinement de leurs tannins. 27,50€.

BRIO DE CANTENAC BROWN 2009 CHÂTEAU DE CANTENAC BROWN

50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot et 10% Cabernet Franc. Créée en 2001, BriO est le second vin du Château Cantenac Brown 3ème Grand Cru Classé de Margaux. BriO est un vin charmeur, délicat, brillant, une robe d'une belle couleur riche et profonde, avec des teintes pourpres et violettes. Le nez révèle une explosion d'arômes fruités enrobés de notes légèrement boisées. En bouche, la douceur domine avec des notes de fruits frais, de cacao, de petits tannins d'une grande suavité. Comme tous les grands millésimes, 2009 peut encore vieillir quelques années. 48€.

CHÂTEAU CORBIN 2016 GRAND CRU CLASSÉ DE SAINT-ÉMILION

89% de merlot et 11% de cabernet franc, robe pourpre intense. Le premier nez dévoile des arômes de fruits rouges et noirs très murs. Puis, à l'ouverture des notes florales fraîches, boisées, épicées et réglissées s'invitent à la dégustation. L'attaque en bouche est moelleuse, le milieu de bouche juteux et ample, pour évoluer vers une finale longue et salivante. Assurément un grand millésime, marqué par un équilibre remarquable sur le fruit, l'acidité et la fraîcheur des raisins. 41€.

CHÂTEAU FOURCAS HOSTEN 2016

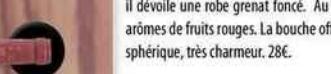
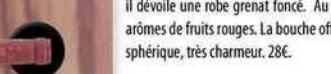
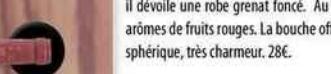
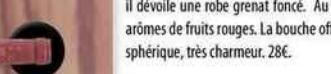
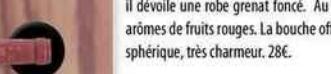
Depuis 1810, le Château prolonge son histoire pour sans cesse se réinventer. Composé aujourd'hui d'une chartreuse du XVIIIème siècle enclavée dans un parc de 3 hectares jouxtant un vignoble de 50 hectares. Le vin se compose à 55 % de Merlot, 44 % de Cabernet Sauvignon, 1 % de Cabernet Franc. Il dévoile des notes de fruits rouges frais à la maturité parfaite. La bouche est dense avec gras et volume. Les tannins sont suaves. 22€.

LE DIFFÉRENT DE CHÂTEAU DE FERRAND 2016

Le Différent, second vin du Château de Ferrand, a vu le jour en 2007. Issu des mêmes terroirs que son aîné, il bénéficie d'autant d'exigences tout au long de son élaboration. 89% merlot, 8% cabernet franc et 3% cabernet sauvignon. Il divulgue sa jeunesse dans sa robe pourpre aux reflets légèrement violacés. Son nez dévoile une pureté aux premiers abords et il s'ouvre sur de beaux fruits noirs accompagnés de quelques notes toastées à l'aération. En bouche, une belle fraîcheur et des arômes boisés nous transportent vers une trame tannique équilibrée et une longue finale. 22€.

LE PETIT DUCRU DE DUCRU-BEAUCAILLOU 2018

Le millésime 2018 est l'occasion de découvrir un nouveau vin dans la famille Ducru-Beaucailou : Le Petit Ducru. Vin d'équilibre et d'harmonie, ce nouveau venu est issu d'une sélection des vignobles de la propriété en Saint-Julien qui se veut une initiation à la griffe Borie, une courtoise invitation à approcher ses aînés : Ducru-Beaucailou et La Croix Ducru-Beaucailou. 60% de merlot noir et 40 % de cabernet-sauvignon, il dévoile une robe grenat foncé. Au nez il se distingue par une attaque fruitée aux arômes de fruits rouges. La bouche offre une belle ampleur et une belle finale. Un vin sphérique, très charmeur. 28€.





SAVIGNY-LÈS-BEAUNE « SOUS LA CABOTTE » 2018 - DOMAINE JEAN FÉRY & FILS

Souplesse en bouche et arômes charmeurs de baies noires. La macération préfermentaire à froid permet d'extraire ces notes fruitées que l'on retrouve au nez comme en bouche, et le pigeage journalier pendant la cuaison de 20 jours environ génère la charpente, la générosité et les tanins soyeux de ce vin. L'élevage en fût de chêne avec 20% de fûts neufs à chauffe légère permet de sublimer l'équilibre de ce Savigny. Avec une viande blanche, un rôti de bœuf, un wok de poulet aux petits légumes ou encore un risotto aux champignons. 29€.

DOMAINE DE L'OSTAL MOURVÈDRE 2017

100 % Mourvèdre, ce cépage méditerranéen donne un vin intense et bien équilibré aux notes épicées (poivre, clou de girofle) et suaves (cerise noire, chocolat) avec un soupçon de menthol pour la fraîcheur. Le vieillissement de 12 mois en barriques lui confère élégance et complexité. 30€.

MAGNIEN BOURGOGNE PINOT NOIR 2018

Assemblage de différentes parcelles de Côtes de Nuits, ce Pinot Noir 2018 a connu une vinification en cuve inox et en cuve ciment. Il s'accordera parfaitement avec une viande délicate, telle que le veau ou l'agneau, sans oublier un canard aux airelles. 28 €.

OTT CHÂTEAU ROMASSAN ROUGE 2017 – AOC BANDOL

2017 se caractérise par des températures trop caressantes et des pluies trop rares. La floraison démarre fin mai dans des conditions de rêve et l'apparition des premières grappes en témoigne. Mais, aussitôt, la chaleur s'installe, ressemblant à s'y méprendre à la canicule de 2003. La récolte est en baisse d'environ 20% mais elle est très homogène et d'une qualité irréprochable. Les premières dégustations annoncent un vin très équilibré. D'une belle robe couleur rubis. Le premier nez, légèrement mentholé et épicé, laisse place ensuite à des arômes de griotte et de cassis. On retrouve ces arômes de fruits rouges en bouche associés à une attaque dense et fraîche. La structure puissante associée à des tanins soyeux donne à ce vin tout son équilibre. 60€.

LA BELLE ROBE – SAUMUR-CHAMPIGNY 2019

Une cuvée certifiée bio et Haute Valeur Environnementale dont les vignes de cabernet franc sont situées en plein cœur de l'appellation Saumur Champigny. Robe rubis foncée, nez intense aux notes de fruits rouges frais (fraise, cerise) et d'épices (poivre noir). L'attaque est franche, souple et dotée de tanins présents mais enrobés. Un vin étonnant par son joli caractère. La finale élégante et persistante s'achève sur de fines notes réglissées. 7,75€ en GMS.

HONA BERGERAC 2019

Cette cuvée met à l'honneur les terroirs de la Vallée de la Dordogne, plus particulièrement à l'appellation Bergerac. Sans sulfites ajoutés, sur le fruit et la gourmandise, elle révèle une belle robe bigarreau, avec des reflets brillants. Son nez, très expressif, exhale des arômes de fruits rouges. Croquant, ce vin se déguste dans sa jeunesse pour bénéficier d'une belle fraîcheur. 3,90€ en GMS.

CHÂTEAU REYNAUD LACOSTE 2019

Ce Bordeaux rouge de caractère corsé et marqué par le fruit est certifié HVE3. Cette cuvée dévoile une robe d'un rouge légèrement intense et une jolie complexité aromatique. Le nez présente des notes de fruits et épices à la finale boisée. La bouche est fruitée et corsée, ce qui donne un vin souple et rond. 5€



MERRAIN ROUGE 2016 - MÉDOC

Une robe de belle intensité aux reflets rubis. Subtilement boisé, son nez exhale des arômes de fruits mûrs, accompagnés de notes grillées et vanillées. La bouche est franche et ample aux tanins soyeux, apporte une note de fraîcheur. 7€ en GMS.

CHÂTEAU DE CÔME, LA RÉSERVE 2015

Saint-Estèphe, issu du seul domaine certifié bio de l'appellation, est l'expression harmonieuse du Cabernet Sauvignon et du Merlot. Une cuvée charnue et fruitée, robe rubis intense et brillant, nez aux notes de fruits rouges. La bouche s'ouvre sur une belle complexité, ample et riche où les tanins sont présents mais raffinés et fondus. La finale est longue, onctueuse avec une grande persistance. 25€ chez les cavistes.

CAVE DE LUGNY, ZÉRO 2019

100% Pinot Noir pour ce Bourgogne Rouge à la robe soutenue et brillante d'un magnifique rouge cerise aux reflets violets. Des arômes intenses de fraises des bois, cerises noires soutenues par des notes d'épices douces et de poivre laissent place à une bouche ronde et souple, aux saveurs de fruits noirs à la finale fraîche et dentelée, typique du Pinot Noir de Bourgogne. 12,20€ chez les cavistes.

ALSACE PINOT NOIR 2016 « FRÉDÉRIC » - DOMAINE BECHT

Provient du lieu-dit Stierkopf, des parcelles sélectionnées pour leur faible rendement et permettant d'obtenir des raisins dont la concentration aromatique est plus accentuée qu'un Pinot Noir classique. Cette concentration lui confère une couleur brillante grenat rubis, nez aux arômes de cerise noire confite et de framboise sauvage. En bouche, le vin est soyeux et souple avec de l'amplitude. L'Alsace est aussi une magnifique région pour les vins rouges, il accompagnera très bien un filet de bœuf saisi au barbecue. 11,30€ au Domaine Becht – Tél : 03 88 38 18 22.

ABBOTTS & DELAUNAY MÉTAYAGE PINOT NOIR 2019

Issu des collines de Limoux, ce Pinot Noir est cultivé en bio. Sa robe est légèrement pourpre. Son nez expressif dévoile des arômes de fruits rouges et bleus (grenadine, myrtille) avec un léger boisé. En bouche, l'attaque est ronde et veloutée. C'est un vin fin, élégant et équilibré par une délicate touche d'acidité. La finale est sublimée par des tanins frais et épicés. Accords : charcuterie, volaille grillée ou barbecue. 13€ sur lesvinsdecarole.com

GABARE 2019 – LOIRE

Issue de douze parcelles jamais remembrées depuis le 15ème siècle, Gabare est l'ambassadrice de son terroir. Des fruits rouges tels que la fraise des bois et la mûre amorcent la dégustation. En bouche on retrouve la fraîcheur du raisin et de sa pulpe. Des notes de réglisse se développent en vieillissant. Accords : Agneau tomates et basilic grillé ou terrine de lapin. 19,50€ chez les cavistes.

CROUSEILLES LES HAUTAINS BIO – AOC MADIRAN

Située à 40 km de Pau, au cœur de l'appellation Madiran, la vigne est issue d'un terroir silico-argileux. Robe rouge grenat, brillante et profonde. Le nez dévoile des notes de fruits noirs, de confiture de mûre et de réglisse. A la dégustation l'attaque est souple et soyeuse, la bouche révèle des saveurs de fruits mûrs, d'épices douces et de notes légèrement vanillées. Accords : filet mignon de porc laqué, magret grillé, confit de canard aux cépes, aubergines farcies au fromage des Pyrénées... 6,95€ chez les cavistes.