

Votre référence **7 jours** sur 7

Mercredi 15 mai 2013

◀ 66e Festival de Cannes - Action!

[Accueil](#)

[Participez](#)

[Archives](#)

[Équipe](#)

[Bonnes adresses](#)

[Concours](#)

### Les vins

Par [Philippe Lapeyrie](#) | Samedi 6 avril 2013

#### Mariage des vins pour poissons et fruits de mer



A|A|A

Un blanc vigoureux pour la saison du crabe!

Côtes de Gascogne 2011

Sauvignon Blanc - Domaine du Tariquet - Grassa

Sud Ouest - France

Code: 484139

Prix: 14,90 \$

Servir à 8-9 degrés

En plus de pouvoir le servir sur du crabe, il est possible de l'escorter sur un tartare de saumon ou sur des queues de homard citronnées.

Millésime après millésime, ce blanc fait de Sauvignon épate par sa netteté, sa droiture, sa tension et sa fraîcheur. Pas de notes boisées encombrantes ou de trace de sucre résiduel inutile. Juste de l'éclat et du fruité à profusion! Le parfait compagnon pour l'ouverture des terrasses et pour les amateurs de crabe.

Un vin qui charmera les crevettes fraîches et les pétoncles!