

Cuisine et Vins

DE FRANCE

25 août 2021



Sublimez votre bière

La célèbre Maison Alsacienne Wolfberger, qui excelle dans l'art de la distillation, dévoile une nouvelle référence éphémère : l'Amer Fleur de Bière® Envie d'été aux douces saveurs de yuzu et fleur de sureau. Une boisson gourmande et colorée, aussi surprenante que rafraîchissante. À consommer avec de la bière blanche. 10,30 € (70 cl). Disponible dans les points de vente Wolfberger et sur le site.

www.wolfberger.com

Osez le centre ville



© adobeStock

Vous êtes chef d'entreprise et vous avez souffert de la pandémie ? Faites confiance à une équipe d'experts qui saura vous aiguiller et vous conseiller afin de vous redonner confiance et augmenter votre visibilité. Osez Le Centre Ville, agence print et web, vous offre un shooting photo pour toute opération de communication ! Des magazines prestigieux tels que Cuisine et Vins de France, Marie Claire, et bien d'autres vous ouvrent leurs portes ! Tél. : 01 48 46 60 97.

www.osezlecentreville.com

Le rosé des gastronomes !

Situé en AOC Côtes de Provence, sur les hauteurs des collines calcaires offrant aux vignes un ensoleillement généreux, le Château de Selle offre des vins caractérisés par un équilibre subtil entre structure et finesse. Le Rosé 2020 arbore une robe cristalline, couleur or rose. Le nez s'ouvre sur la fraîcheur des agrumes puis dévoile d'élégantes notes florales mêlées de pêche jaune et de mangue. La bouche, fraîche et soyeuse, révèle un caractère minéral et mène vers une finale délicatement épicée. Domaines Ott* Château de Selle Rosé 2020 : PVC, 30 € TTC. Facebook @domainesott / Instagram @domainesott

www.domaines-ott.com/fr



Une gorgée d'imprévu !

Le Domaine Tariquet, propriétaire-récoltant, appartient à la famille Grassa depuis 1912. Ses vins sont produits exclusivement à partir de ses propres vignes en culture raisonnée. La cuvée Imprévu, nouveau vin blanc sec du domaine, est le fruit d'assemblage de Riesling et Ugni blanc. Léger, harmonieux, équilibré, aromatique et délicat, avec un degré naturel de seulement 9,5% alc. Idéal à l'apéritif, avec des palourdes, un tartare de bœuf, de la cuisine asiatique, des fromages, une salade de mangues fraîches.

www.tariquet.com



La gourmandise

Un champagne Rosé, issu en majorité du Millesimé 2014, sublimé par les vins de Réserve (MV : «multi vintages») conservés en petits contenants de bois. Nez tendant sur l'orange sanguine... En bouche des notes d'agrumes mûrs sur un toucher racé, énergique et crémeux à la fois avec une finale toute en délicatesse... Les mets suaves et délicats seront en parfaite harmonie.

www.champagne-veuve-fourny.com

Un whisky singulier

Mortlach 12 ans reflète le savoir-faire de l'une des plus vieilles distilleries écossaises. Élevé en fûts de bourbon et de Sherry, ce Single Malt, à la fois délicat et intense, affirmera davantage son identité à l'apéritif accompagné de pata negra. Ses arômes intenses trouveront écho dans la puissance du jambon ibérique. Il s'équilibrera en fin de dégustation, en révélant les notes florales de cette cuvée. Disponible chez les cavistes : 70 € env.

www.mhdfrance.fr/les-maisons/mortlach/

