

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Trimestrielle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**



Edition : **Juin - aout 2022 P.27**

Journalistes : -

Nombre de mots : **208**

Et aussi



AOC SAUMUR-CHAMPIGNY
Vieilles vignes 2018
Domaine Langlois-Château
Cavistes, 20,55 €.

Paré d'une belle robe rubis très foncée tirant vers le noir, ce vin offre au nez des arômes de fruits rouges et de pêches de vigne. La bouche, quant à elle, est élégante avec des tanins présents et bien intégrés. La finale est agréable, légèrement épicée. Vin de gastronomie par excellence, il accompagne à merveille les gibiers et les viandes braisées.

IGP CÔTES-DE-GASCOGNE
Classic – blanc 2021
Domaine Tariquet
Cavistes, 6 €.

40^e millésime de la cuvée Classic, le millésime 2021 est un vin sec, fruité, intense et ouvert sur des arômes de fleurs, d'agrumes et de fruits à chair jaune. De l'apéritif au dessert, ce vin blanc accompagne de nombreux mets tels que les huîtres, le ceviche de daurade, les sushis, le risotto de saint-jacques, le saint-marcellin ou encore les cannelés.

AOC MARGAUX
Blason d'Issan - rouge 2016
Château d'Issan
Cavistes, 28 €.

Blason d'Issan 2016 présente une robe grenat foncé. Le nez est frais et parfumé, s'exprimant sur des notes florales. Il offre en bouche des arômes de fruits noirs tels que le cassis, la myrtille, la mûre, et des tanins soyeux. Un bel ensemble, élégant, à savourer dès à présent avec un dessert chocolaté. ♦