



Vins divins

CÔTE DE ROSE CHARDONNAY 2020 IGP PAYS D'OC

Le charme de belles rondeurs : derrière sa robe claire aux reflets dorés se cachent des accents délicats de mangue, de pamplemousse et de fleur d'oranger. En bouche, des touches de vanille, de cannelle, de beurre frais et d'épices enrichissent la palette aromatique du vin, qui s'achève doucement sur une belle minéralité. Avec des coquillages simplement cuisinés. Servir frais à 10°C. 8,90€ sur la e-boutique sur cote-des-roses.vin, et en GMS.

CÔTE DE ROSE SAUVIGNON 2020 IGP PAYS D'OC

De l'exotisme oui, mais made in France ! L'œil remarque immédiatement les nuances d'or pâle de sa robe cristalline. La bouche, elle, ressent la rondeur de la goyave et du fruit de la passion, en même temps que la fraîcheur et la minéralité des agrumes. Servir très frais, entre 8 et 10°C avec un poisson grillé à la plancha. Son petit secret : une fraîcheur aromatique inégalable grâce à un ramassage des raisins pendant la nuit et une mise en bouteille précoce. 8,90€ sur la e-boutique sur cote-des-roses.vin et en GMS.

DOMAINE DE LA CROIX SALAIN - LA CAVE DE LUGNY

Avec une conduite biologique, la Cave de Lugny propose la cuvée Domaine de la Croix Salain : un Mâcon-Village sans sulfite ajouté pour un chardonnay expressif et intense. Ce vin rond et élégant, aux notes de fruits mûrs avec une belle fraîcheur citronnée en bouche, se mariera parfaitement avec un risotto d'asperges fraîches. 11,25€ sur www.cave-de-lugny.com

DOMAINE TARIQUET - L'IMPRÉVU

Depuis plus de 10 ans, la famille Grassa avait en tête de produire un vin blanc sec ayant un degré inférieur à 10% d'alcool, obtenu naturellement, sans désalcoolisation, exprimant le climat océanique et les sols frais et profonds des terroirs viticoles du Gers. 66% Riesling, 34% ugni blanc, un vin léger et savoureux, un nez fin et frais de framboise et de fleur de sureau avec des nuances d'acacia. En bouche, l'identité aromatique du Riesling est présente avec des notes de pêche blanche et de litchi frais. A l'apéritif mais aussi tout au long d'un repas, sur des fruits de mer, un tartare de thon, des Saint-Jacques au piment d'Espelette, un carpaccio de canard, des légumes grillés, des sushis, des dim sum, un chèvre frais ou un Saint-Nectaire, un crumble aux pommes ou une salade de mangue. 9,50€ chez les cavistes.

SISQUO BLANC, CHATEAU DE REY - AOP COTES DU ROUSSILLON

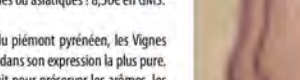
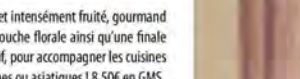
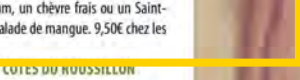
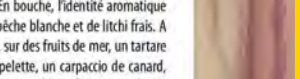
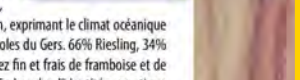
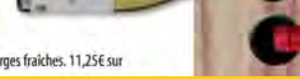
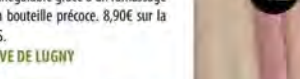
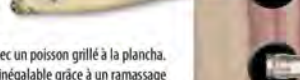
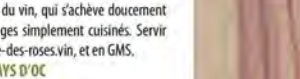
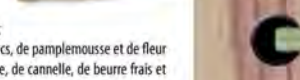
40% Macabeu, 30% Roussanne, 20% Grenache Blanc, 10% Vermentino, robe aux reflets or blanc. On respire l'anis, les fleurs d'agrumes, le fenouil, la pêche, les embruns marins... 10,50€.

ARCOLAN

Tel un arc-en-ciel, Arcolan offre une palette de sensations, de vivacité, de gourmandise et de fraîcheur. Ce vin blanc est issu d'un assemblage de Colombard et Gros Manseng, emblématiques de la Gascogne. Sa robe pâle éclairée de reflets verts offre un bouquet intensément fruité, gourmand et frais. Cette cuvée laisse en bouche une touche florale ainsi qu'une finale croquante et citronnée. Parfait pour l'apéritif, pour accompagner les cuisines du monde, notamment marocaines, indiennes ou asiatiques ! 8,50€ en GMS.

VIGNES RETROUVÉES

Hymne aux anciens cépages autochtones du piémont pyrénéen, les Vignes Retrouvées révèlent le terroir de Saint Mont dans son expression la plus pure. Récoltés à maturité optimale pendant la nuit pour préserver les arômes, les raisins de Gros Manseng, Petit Courbu et Arrufiac sont ensuite élevés à 70% en cuve puis six mois en barrique. Ce vin blanc accompagne à merveille les crustacés et les poissons nobles. 9€ chez les cavistes, restaurateurs et site e-commerce www.plaimont.com.



ELIA

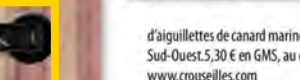
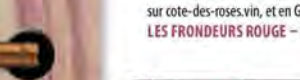
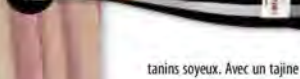
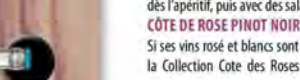
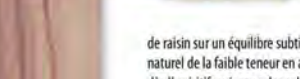
Cuvée issue du cépage Colombard, qui a la particularité de proposer un degré alcoolique naturellement bas. Au nez, des notes de citrons jaunes et de pamplemousse. La bouche rejoint le jus de raisin sur un équilibre subtil et croquant. Un bel équilibre entre le côté naturel de la faible teneur en alcool (9°) et les notes d'agrumes. Un plaisir dès l'apéritif, puis avec des salades ou du poisson grillé. 5,40€ en GMS.

CÔTE DE ROSE PINOT NOIR 2020 IGP PAYS D'OC

Si ses vins rosé et blancs sont le parfait écho des ciels d'été méditerranéens, la Collection Cote des Roses n'oublie pas la couleur de ses plus ardents crépuscules. Le rouge provient des vignobles d'altitude les plus frais de la région pour offrir des arômes gourmands rafraîchissants de griotte, de framboise sauvage et d'épices. Fin, velouté et ample, il laisse en bouche la trace élégante et équilibrée de ses tanins soyeux. Avec un tajine de poulet aux épices. 8,90€ sur la e-boutique sur cote-des-roses.vin, et en GMS.

LES FRONDEURS ROUGE - AOC MADIRAN

A déguster légèrement frais, ce vin révèle des arômes de fruits noirs et des notes poivrées. En bouche, il dévoile un équilibre gourmand, aux tanins souples et soyeux. Un Madiran à partager autour d'une côte à l'os, d'un poulet fermier rôti, d'une plancha d'aiguillettes de canard mariné, ou plus simplement accompagné de tapas du Sud-Ouest. 5,30 € en GMS, au caveau du Château de Crousselles et www.crousselles.com



Cette propriété familiale de 40 hectares, aujourd'hui dirigée par Arnaud Thomassin, inclut 36 hectares de Cabernet sauvignon et de Merlot pour la production de vin rouge, et 4 hectares de Sauvignon et de Sémillon pour la production de vin blanc. www.chateau-de-france.com

CHATEAU COQUILLAS BLANC 2020

Sur la petite parcelle «Coquillas» (50 ares), au pied des vignes le sol est truffé de fossiles. Ces coquillages témoignent de la présence de la mer à cet emplacement il y a 19 millions d'années ce qui a joué un rôle important dans la composition du terroir d'aujourd'hui et de sa spécificité. Ainsi Château Coquillas blanc 2020 Pessac-Léognan présente une robe doré clair, lumineuse, un nez vif, floral, fruité abricot-lychee-fruits à chair blanche (pomme poire), estragon, une touche d'épices douces poivre gris-cannelle. Bouche fondue, élégante, fraîche et gourmande, citronnée et poivrée dans la longueur.



CHATEAU DE FRANCE ROUGE 2018

Le terroir du Château de France a le privilège d'être implanté sur des affleurements de graves pyrénéennes très profondes, parfois sur un sous-sol argilo-calcaire. La présence de sables fauves d'argiles plastiques et bigarrés témoigne que l'on est ici en présence du meilleur secteur viticole de graves pyrénéennes. Château de France rouge 2018, Pessac-Léognan a une robe rubis profond à nuance pourpre, un nez intense, fin, mûr et fondu, fruits rouges framboise-terise, épice poivre noir-muscade-régisse, tabac blond. Bouche fondue, veloutée et fraîche, harmonieuse entre puissance, gourmandise, fraîcheur et matière, fruitée et réglissée jusque dans la longueur, des tanins élégants et mûrs, fève de cacao en finale.