

Vins Divins

Ostal Cazes Blanc 2013 IGP Pays d'Oc

Premier millésime de blanc du domaine, 75% Viognier, 15% Marsanne et 10% Roussanne. Robe pâle, brillante, aux légers reflets verts. Nez très complexe révèle au parfum de poire mêlé à des notes anisées et de fleurs blanches. Après agitation, le bouquet dévoile de subtils arômes de confiture, de melon et de pâte de fruits. En bouche, l'équilibre est trouvé entre la fraîcheur et l'onctuosité. La finale est aromatique, longue et soyeuse. Il accompagne parfaitement les viandes blanches, les fromages ou les fruits exotiques. 12 €



Magnum Rosé gravé de Château

Roubine cru classé Côtes de Provence

Pour ses 20 ans, Château Roubine grave ses armoiries dans le verre de ses magnums de rosé de Provence. Cinsault, Grenache, Cabernet-Sauvignon et de Rolle pour faible parts de Carignan, Tibouren, Syrah et Mourvèdre. Ce rosé très subtil et typique sera parfait pour accompagner tous nos instants d'été autour d'une cuisine légère et fraîche, de l'apéritif au dessert. 29 €.



AOC Corbières – Les vigneron de Camplong - La cuvée des vigneron 2011

Les notes olfactives complexes associent les fruits rouges confiturés aux notes vanillées... On retrouve en bouche une grande puissance et une complexité d'arôme de kirsch, de figes confites... Les tanins présents sont fins et vont s'assouplir avec le temps. 12 €



Château de Berne Rosé, A.O.C Côtes de Provence 2013

Expression d'un assemblage entre le fruit et la fraîcheur, le grenache et le cinsault, une cuvée plaisir présentant une robe légèrement saumonée, très brillante avec de jolis reflets irisés, un nez frais et vif avec des arômes de pêche et de brugnion, une bouche soyeuse et nerveuse avec une pointe de fruits exotiques, une finale florale longue et suave, de caractère ! A servir avec des rougets grillés, des tartes aux légumes, une salade d'artichauts et parmesan.

11,50 €.



Grand Corbin Manuel 2010

En 2005 Stéphane de Gaye acquiert le Château Grand Corbin Manuel, Saint-Emilion Grand Cru qu'il sublimerait. Robe profonde, sombre, d'une remarquable densité. Nez franc et direct, attaque ferme de fruits noirs et rouges bien mûrs. Il est rehaussé d'une note épicée délicate. Un second nez exhale des notes légèrement boisées et torréfiées d'un bel effet. Bouche ample, construite, structurée, pleine et riche avec des tanins d'une douceur griffue et d'une justesse précise. Belle longueur, où l'on retrouve la généreuse matière des fruits de sous-bois - et de montagne comme la myrtille. Une belle finale parfaitement équilibrée. 27 €



Pommeau de Normandie du Château du Breuil

Le Pommeau de Normandie AOC s'obtient par mutage de jus de pommes naturellement sucré et de Calvados vieilli pendant un an. L'ensemble vieillit ensuite en fûts de chêne dans les Chais du Château pendant deux ans minimum. Résultat : un pommeau à la robe couleur ambrée, nez frais, fruité avec des arômes de pomme cuite, de coing et de datte séchée. Sa bouche est fruitée, légère, fondue avec des notes de compote de pomme et d'abricot. Entre 11 et 14 €



Le Sec de Rayne Vigneau 2013

100% Sauvignon blanc, robe éclatante et lumineuse, agrémentée de reflets argentés, nez intense, débutant avec vivacité sur un très joli bourgeon de cassis, s'ouvrant ensuite sur une aubépine délicate et fraîche. La bouche, construite avec beaucoup de vivacité, contient une grande minéralité. On retrouve ensuite cette délicate opulence, avant d'aboutir avec tension sur une finale de pamplemousse rose. 14 €.



Rosé du Domaine de St Paul (Côtes du Rhône)

Composé exclusivement de grenache noir, ce rosé signe le retour des beaux jours !

Ce Côtes-du-Rhône rosé, aux arômes de petits fruits rouges, agrumes et pointe mentholée, saura se faire remarquer dès l'apéritif, lors d'un pique-nique estival mais il pourra également accompagner un tartare de saumon, des rougets ou bien encore des encornets à la plancha. 8,50€



Abbotts & Delaunay – Zéphyr blanc 2012

Elevé à la manière des grands Bourgognes blancs, cette cuvée Zéphyr est empreinte d'élégance, de générosité et de minéralité. Robe dorée, d'une limpidité solaire et d'une belle luminosité. Nez de fruits à noyau, abricot, pêche... En bouche, le vin est ample, gras, d'une belle architecture et un léger boisé pose avec tact sa touche structurante et tannique. Cette cuvée fera des merveilles sur une viande blanche, un carpaccio de st jacques, un bar grillé, ou sur un vieux comté. 19,90 € chez les meilleurs cavistes.



Château de Berne - Château des Bertrands rosé 2013

l'icône du vignoble, ce rosé 2013 offre finesse et fraîcheur avec des arômes floraux et des parfums d'agrumes. L'assemblage à forte dominance de cinsault lui confère une bouche franche légèrement minérale caractéristique de ce cépage sur ce terroir. A consommer à l'apéritif, avec des viandes grillées, des salades, des tartes aux fruits. Un rosé gouléant et gourmand. 13,30 €



AOC FITOU: Le Bel Amant 2012 du Château Champs des Sœurs

Née en 1948 l'AOC Fitou est la plus ancienne appellation du Languedoc et cultive sa différence. Des vins d'une grande finesse, une belle élégance, interpellant ainsi les amateurs. A l'œil la robe est rouge profond. Le nez est marqué par les fruits rouges de mûre, myrtille et cassis. En bouche on retrouve la suavité du fruit mûr, jolie rondeur des tanins. Le Bel Amant accompagne merveilleusement des viandes grillées ou cuisinées aux herbes. Il aime tout particulièrement la cuisine épicée et se prête volontiers à un fromage de brebis. 13 € chez les meilleurs cavistes.

