

Trivento – réserve Malbec 2011

Un vin Argentin des plus réjouissants. Robe rouge carmin intense, nez prune, framboise et vanillée et bouche bien équilibrée aux tanins doux et à la finale ronde. Issu d'un imposant vignoble de 1 800 ha situé au cœur de la région de Mendoza, Trivento a été élu meilleur producteur de vins argentins en 2009. Son nom (« tri »-« vento ») est un hommage à Polar, Zonda et Sudesta, les trois vents soufflant sur la région de Mendoza à laquelle ils apportent mille vertus. Un vin exotique et chic qui s'apprécie particulièrement avec des viandes grillées ou des plats en sauce épicés. 10€ chez les cavistes.



Château des Muraires Côtes de Provence 2012

Situé au cœur de l'arrière-pays varois, le Château des Muraires bénéficie d'un incroyable potentiel, au pied du célèbre Massif des Maures. La cuvée 2012 est issue d'un assemblage Grenache, Syrah, Cinsault et Ugni Blanc. Doté d'une robe rose pâle, ce vin se distingue au nez par des notes de fruits frais. La bouche est élégante et harmonieuse. Il sera idéal à l'apéritif et accompagnera parfaitement des fruits de mer, poissons, charcuteries ou grillades. 8,95€



Terre de Croix 2012 Château Roubine Cru Classé Côtes de Provence

Château Roubine, autrefois possession de l'Ordre des Templiers, rend hommage à son histoire. La cuvée est issue d'un assemblage Mourvèdre, Tibouren et Rolle. Terre de Croix 2012 se distingue par une belle robe brillante et saumonée. Le nez est très plaisant et persistant sur des senteurs fruitées et épicées. En bouche c'est un vin de plaisir et de gastronomie. Il sera aussi agréable à déguster à l'apéritif que sur l'ensemble du repas. D'une belle acidité, et d'une finale longue et persistante, il sera idéal avec des viandes et poissons grillés, des fromages de toutes origines et même le roquefort. 18,50 €



Château de Corcelles Rosé d'une nuit 2012

Il tient son nom de sa vinification. Les nuits sont courtes pendant les vendanges - 4 à 6 heures maximum. C'est aussi la durée de macération des raisins avant pressurage. Un rosé gourmand et désaltérant. Ce Beaujolais se caractérise par un rose lumineux très pâle. Au nez, c'est un vin délicat aux notes de zestes d'agrumes. En bouche, il est très frais et également fruité. 8,50 € chez les bons cavistes.



Dési Rosé 2012

La Cuvée Ventoux Dési Rosé 2012 présente une belle couleur d'un rose brillant. Le premier nez est très fruité, laissant deviner les arômes de petits fruits rouges. Le second nez développe des arômes de groseille, framboise et d'amande douce. Agréable fraîcheur en bouche pour un vin fruité et acidulé. Belle finale sur l'amande douce. Idéal sur des grillades, carpaccios et fromages de chèvre frais.



Château de Berne - Grande Récolte Rosé 2011

Pour souligner le retour à la douceur, cap sur les rosés du Château de Berne. La Grande Récolte 2011 avec sa robe rosée très claire et ses reflets saumonés séduisent immédiatement. Au nez, c'est un vrai bouquet de notes fleuries et fruitées : freesia, pêche et abricot. Une réelle gourmandise. Frais et racé, il accompagne ainsi les déjeuners ensoleillés : idéal avec des petits farcis, des brochettes de cabillaud au jambon de Parme, une bruschetta à la mozzarella, des côtes d'agneau grillées et une purée de poivrons ou encore une tarte provençale aux courgettes. 7,90 €



Pétula 2012 des vignobles Marrenon AOC Luberon

Robe rose intense sur une teinte saumonée. Au nez, des arômes de petites baies rouges et une touche Maras des bois et framboise soutenue par les épices s'expriment pour constituer un nez expressif sur le fruit et légèrement acidulé. La bouche est juteuse, d'une belle rondeur, caractérisée par des notes de mangue et groseille. Parfait frais à 10°C, avec une salade provençale, un tian de légumes ou une viande braisée. 7,50€



Lafon-Roset 2012

D'une grande limpidité cristalline, une robe saumonée intense et profonde avec une nuance de pêche. Nez d'une grande fraîcheur aux fragrances d'agrumes (fruits blancs, pêche, brugnnon...) soutenues. Bouche ample et fraîche en attaque, on retrouve ensuite un cocktail de fruits exotiques (mangue, fruits de la passion et groseilles). S'accordera parfaitement avec des huîtres, des coquilles Saint-Jacques ou encore des langoustines. 8€ chez les cavistes, existe aussi en Magnum.



Château Saint-Louis La Perdrix Cuvée prestige rosée 2012 AOC costières de Nîmes

Jolie robe pâle limpide et brillante. Nez aux arômes de fruit rouges frais entre framboise et cassis. Ce fruité, en bouche, est soutenu par l'élégante fraîcheur des notes de fruit de la passion. C'est un rosé classique qui apportera fraîcheur et élégance à des apéritifs estivaux ou à des desserts fruités. 7 € chez tous les bons cavistes.



Mâcon La Roche Vineuse 2011 de Chanson

La Roche Vineuse est un petit terroir situé en Saône-et-Loire, proche de Pouilly-Fuissé. Les sols de l'appellation sont argileux-calcaires, issus du quaternaire, et de façon surprenante, leur structure se révèle identique à celle des terroirs bourguignons plus au Nord (Côte de Beaune et Côte de Nuits). Le millésime 2011 présente une robe jaune pâle et se révèle sur des arômes intenses de fleur d'oranger, de fruits blancs et exotiques. La bouche est ample en attaque, ronde et dense, finissant sur la tension et apportant la fraîcheur de ce terroir particulier. 13 €.

