



MAS DU NOVI

IGP PAYS D'OC
LOU ROSAT 2012

Aussi connu sous le nom Domaine Saint-Jean du Noviciat, ce domaine est une ancienne ferme de l'abbaye cistercienne de Valmagne. C'est un rosé d'inspiration provençale. Robe saumon, bouche tendre et fraîche sur des saveurs de fruits jaunes et d'orange amère. Pour l'apéritif.

18,10 € le magnum

CHATEAU DE CORCELLES

BEAUJOLAIS ROSÉ

ROSÉ D'UNE NUIT 2012

Une nuit de vendange, il n'en faut pas plus pour récolter les raisins de cette cuvée 100 % gamay, le cépage du Beaujolais. Le Château de Corcelles signe un joli rosé fruité et délicat, tout en fraîcheur. Un vin gourmand et désaltérant qui accompagnera parfaitement un dîner d'été. 21 € le magnum

CHATEAU LEOUBE

CÔTES-DE-PROVENCE 2012

Dans ce magnifique et vaste domaine littoral, à quelques kilomètres de La Londe-les-Maures, les vins sont au diapason des paysages de carte postale. Ne pas se fier à la pâleur de la robe : les arômes sont bien présents, parfumés au nez et croquants en bouche.

De la présence et beaucoup de plaisir.

29,60 € le magnum

CHATEAU LA GORDONNE

CÔTES-DE-PROVENCE

LA CHAPELLE 2012

Un flacon élégant pour ce rosé haut de gamme au nez fumé, d'agrumes et de petits fruits rouges. Texture raffinée, belle structure, saveurs fines et toniques.

Belle harmonie avec un poisson aux épices.

49,50 € le magnum

CHAMPAGNE DE CASTELNAU

BRUT ROSÉ

90 % de vin blanc (pinot meunier, pinot noir et chardonnay) et 10 % de vin rouge (pinot noir) pour ce rosé pâle de robe mais à la présence bien affirmée en bouche. Fin, intense avec une finale légèrement tannique qui n'enlève rien à la délicatesse de l'ensemble. Parfait pour l'apéritif.

60 € magnum



VAL D'ORBIEU

BOISSON À BASE DE VIN ROSÉ-PAMPLEMOUSSE CAP SOLEIL

C'est la tendance cet été, une boisson à base de vin et de pamplemousse qui affiche

quand même 10° d'alcool. Val d'Orbieu le propose en pouch (poche) version nomade légère et incassable, facile à transporter avec sa poignée. C'est frais et rond et agréablement fruité.

9,50 € (3 litres)



INTERCAVES

VIN SUREAU AROMATISÉ

Le vin version premix, tel qu'on vous en proposera aux terrasses cet été.

À boire nature bien frais, allongé d'eau gazeuse ou avec des fruits, style sangria maison. Cette boisson aromatisée à base de vin blanc se décline aussi en version hibiscus, poire ou pamplemousse rosé. De la fraîcheur, des notes exotiques, un bon équilibre. 19,95 € (5 litres), 10,5°



WINYBAR

Ce drôle d'animal est une fontaine à vin pour vos bag-in-box. Pratique, le robinet surélevé permet

de positionner le verre. Sa double paroi isolante et sa pochette réfrigérante conservent le vin à la bonne température. Démontable, il se transporte et se range facilement. Existe en 2 formats et 3 coloris. 54 € pour le format 3 litres, et 59 € pour le 5 litres