



Sélection vins

DU BLANC ET DU ROUGE pour l'été



CLOS POGGIALE
Blanc 2013

Nez intense et élégant sur des arômes d'agrumes et de notes de fleurs sauvages du maquis. La bouche est fraîche, équilibrée et d'une grande minéralité, et offre une très belle persistance. Ce vin de Corse, parfait pour accompagner plateaux de fruits de mer et poissons grillés, donne toute sa plénitude en apéritif.



CHÂTEAU LAQUIROU
Ausines 2012

Le bouquet, très inspiré, offre un parfum de fruits à l'alcool comme la griotte et le cassis, mais aussi de truffe noire, d'encens et de vanille boisée. Rond et charnu avec sa chair noble, ce rouge bio aux reflets violines, alimente le palais d'un bel assortiment d'arômes qui rappellent la mûre et les épices douces.

CHÂTEAU ANGUEIROUN
Prestige Blanc 2013

Cet assemblage de rolle et sémillon élevé en fûts présente une robe brillante aux reflets dorés. La dégustation s'engage sur de délicates notes aromatiques de miel, coing et brioche. La bouche ronde et puissante se prolonge par une longue finale vanillée. Un Côtes de Provence excellent, médaillé d'or au concours des Grands Vins de France 2015 de Mâcon.



DOMAINE MICHELAS ST JEMMS
Fleur de Syrahne

Ce Crozes-Hermitage au goût suave a bénéficié d'une vinification courte afin de conserver un maximum de fruit, et de lui apporter un côté croquant. Mûres, cassis et autres fruits noirs explosent en bouche et sont soutenus par des tanins fins et soyeux.



TERRES D'HACHENE
Robur 2011

Assemblage de cabernet sauvignon, de syrah, mourvèdre et petit-verdot, ce vin équilibré, très riche en tanins, offre un nez délicat et subtil de fruits noirs et d'amande amère. Un vin de grande constitution avec un fruit constant et une belle finale épicée, qui s'affirmera dans la durée.



WOLFBERGER
Gewurztraminer Bio 2013

Notes épicées de poivre et de clous de girofle caractérisent ce vin bio, à la robe jaune or et au nez expressif. L'attaque en bouche est riche et puissante avec une belle présence aromatique en finale. Accompagne à merveille les plats sucrés-salés, la cuisine asiatique, les fromages de caractère et les desserts aux fruits.

CHÂTEAU FABRE CORDON
Qui m'aime me suive 2013

Mélange de syrah et de grenache noir, ce Corbières fruité et rond en bouche, offre une belle finale persistante. Un vin équilibré aux arômes très agréables qui accompagnera facilement les plats typiques de l'été.



CHÂTEAU LE PUY
Marie-Cécile

Avec une robe pailletée dorée, un nez très fruité, des arômes de poires et de fleurs exotiques, ce vin blanc sec, issu à 100% du cépage sémillon, a une bouche pleine avec une attaque souple à trame serrée. Un millésime à consommer plutôt jeune, principalement sur des fruits de mer, des poissons, ou sur des fromages persillés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération