



livrer des vins croquants, tendus et au fruité pur. Comme ce rosé au nez subtil et intense d'agrumes et de fruits exotiques. **11,50 €**

**LA PETITE CAVALE  
LUBERON**

Le domaine de Paul Dubrule conclut sa renaissance, en juin, avec l'inauguration d'un spectaculaire nouveau chai et d'un caveau œnologique dessiné par Jean-Michel Wilmotte. Un magnifique écrin pour les vins de La Cavale, dont ce rosé aux notes acidulées (framboise, groseille) qui accompagnera savoureusement les repas sous la tonnelle. **11,50 €**

**VALLÉE  
DU RHÔNE**

**MAS LAURIS  
L'INOPINÉ ROSÉ**

Le terroir commence à parler sur ce beau domaine en pleine restructuration depuis 2010. Désormais certifié biologique, le jeune vignoble perché à 300 mètres au pied du Luberon bénéficie de nuits fraîches et de belles journées ensoleillées pour

**MARRENON  
LUBERON  
GRANDE TOQUE**

A cheval sur les deux célèbres massifs du Vaucluse, la cave sélectionne des vignobles plantés entre 300 et 500 mètres pour constituer sa collection Terroirs d'Altitude. Celle-ci privilégie l'intensité aromatique, la fraîcheur et la gourmandise comme dans cette cuvée issue de parcelles froides du Luberon. **5,25 €**

**TERRES DES  
AMOUREUSES  
LOVEROSE IGP ARDÈCHE**

Sur la rive droite du Rhône, aux portes des Gorges de l'Ardèche, à Bourg-Saint-Andéol, s'étend le vignoble du Château les Amoureuses, propriété depuis six ans de l'industriel Jean-Pierre Bedel et de sa femme Florence. De ce terroir, qui mêle la relative douceur du Nord au franc caractère méditerranéen, ils tirent des vins d'auteur et innovant. Tel ce rosé tonique aux plaisants arômes d'agrumes (citron vert, pomélo, yuzu) et de groseille à maquereau. Bouche fraîche et droite. **10,50 €**

