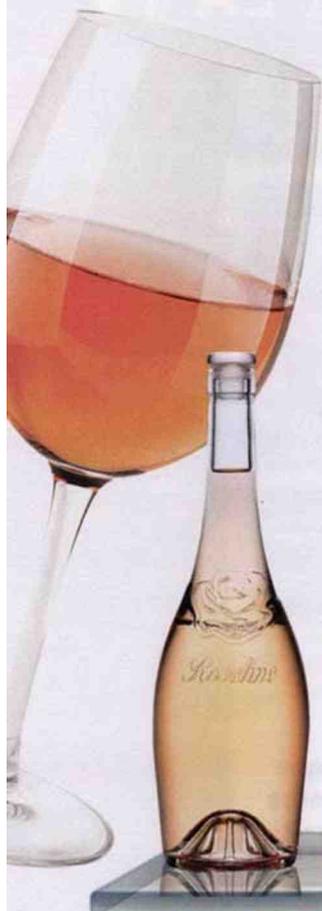




cuisine | SHOPPING

NOS VINS PRÉFÉRÉS de la saison

Blancs, rouges ou rosés... avec vos assiettes estivales, optez pour la fraîcheur et la gourmandise de crus finement fruités. Par Claudine Abitbol



FLORAL

Ce vin a les nuances et la fraîcheur de la rose gravée sur sa bouteille. A partager autour d'une assiette rouge ou rose (tomates, saumon, fraises...) sur une terrasse ombragée en bord de mer. Roseline Prestige 2017, côtes-de-Provence, 12,50 €, cavistes ou sur boutique-sainteroseline.com.

FRUITÉ

Un vin de copains qui libère, à pas de velours, ses arômes de fruits (mûre et groseille). Légèrement épicé et vanillé, ce vin chilien est parfait avec un gâteau au chocolat. Laissez-le s'aérer, il fera aussi des miracles avec un buffet froid. Gato Negro, San Pedro, Carménère, 4,50 €, en GMS.

GOURMAND

Finement gourmande, cette peinture du Luberon, certifiée AB, apporte de la fraîcheur. Un vin à la texture pulpeuse de gariguettes, groseille et cassis qui ravivera avec éclat les rôtis froids et les carpaccios. Château la Verrerie, grenache-cinsault 2017, 32 € le magnum, Lafayette gourmet ou sur chateau-la-verrierie.com.

RAFRAÎCHISSANT

Elaboré du côté de Poitiers, ce sauvignon blanc sans soufre, bio et végane, vous surprendra. Rafraîchissant, il a le charme et les saveurs (citron, ananas) des beaux jours. Avec des brochettes de courgettes et un taboulé. Ampelidae, Alias, sauvignon 2017, 12 €, en magasin bio ou sur doctorwines.com.

FESTIF

Terrines, charcuteries, fromages à pâte molle s'associent à ce vin rouge pimpant du Val de Loire aux notes de fraises. Souple et soyeux, il porte en lui la convivialité des grandes tablées d'été. Domaine Langlois-Château, saumur-champigny 2016, 11,30 €, cavistes ou sur la-boutique-langlois.fr.

Pensez aussi aux vins moelleux !

Servis frais (8-10 °C), les vins moelleux, moins riches en sucre que les liquoreux, conservent une belle acidité qui ravive les papilles. Ils s'accordent tout en légèreté avec les poissons, viandes blanches, fromages italiens et desserts aux fruits. A Bordeaux, privilégiez les

premières-côtes-de-bordeaux, graves supérieurs, côtes-de-bordeaux-saint-macaire ou bordeaux supérieur. Dans le Val de Loire, optez pour les côteaux-du-layon ou montlouis. En Alsace, pour les muscat ou pinot gris et dans le Sud-Ouest les gaillac, côtes-de-bergerac, haut-montravel.