



AVEC MODÉRATION

# Vins rosés : la fin des clichés

\* Constitué de trois appellations d'origine contrôlée, le vignoble historique des vins de Provence est le seul en France à être constitué à 91 % de rosé. Ce vin d'un rose pâle, sec et très aromatique, est au cœur de certaines idées reçues qui lui collent à la peau. \*

PAR LÉA LEVY

## Un vin ancien, exigeant et varié

À cause des nombreuses idées reçues sur le rosé, on peut penser qu'il n'a pas d'histoire. Cependant, c'est l'un des premiers vins créés : pendant l'Antiquité, les vins étaient tous très clairs et étaient appelés au Moyen Âge « clairet » ou « gris-de-perle » avant d'être qualifiés de rosés en 1680. En France, le rosé est donc élaboré depuis 2 500 ans et n'est devenu une spécialité provençale qu'après le XVII<sup>e</sup> siècle, lorsque les autres vignobles ont décidé de produire des vins rouges et blancs. La Provence reste fidèle à cette couleur et est aujourd'hui le seul vignoble constitué à 91 % de rosé.

Contrairement à ce que l'on peut penser, le rosé n'est pas un mélange de blanc et de rouge. Comme tous les vins, le rosé demande un savoir-faire et de l'expérience et serait même le plus exigeant ! Pour produire un bon rosé, il est néces-



© Hervé Fèvre

saire d'avoir un grain de raisin optimal ainsi qu'une très bonne maîtrise des techniques de vinification et de respecter des conditions de vendange strictes. En Provence, les vignerons ont développé une technique de vinification particulière, le pressurage direct, qui permet de garder la fraîcheur de la vendange en séparant le jus de la peau.

Par ailleurs, on croit souvent que les rosés sont tous les mêmes, mais il existe une multitude de styles de rosés en fonction des cépages utilisés, des terroirs, de la maturité des raisins et des choix de vinification. On retrouve également

## On a aimé

### AOC CÔTES-DE-PROVENCE

*Éternelle favorite cru classé 2019 - Château de Saint-Martin*

20,90 € – Cavistes, vente directe

\* Avec sa jolie robe scintillante couleur pêche de vigne aux légers reflets bleus, ce cru classé est issu des cépages tibouren, cinsault et grenache. Il propose un nez puissant évoquant un champ de fleurs, avec des notes d'iris, de glycine, de lilas et de jasmin, mais aussi de pastèque et de pamplemousse rose. En bouche, on retrouve des notes de fleurs de cerisier, de carambole et de pamplemousse pour une exposition aromatique tout en élégance. \*

### AOC CÔTES-DE-PROVENCE

*Excellence cru classé 2020 Château Saint-Maur*

25 € – Cavistes, vente directe

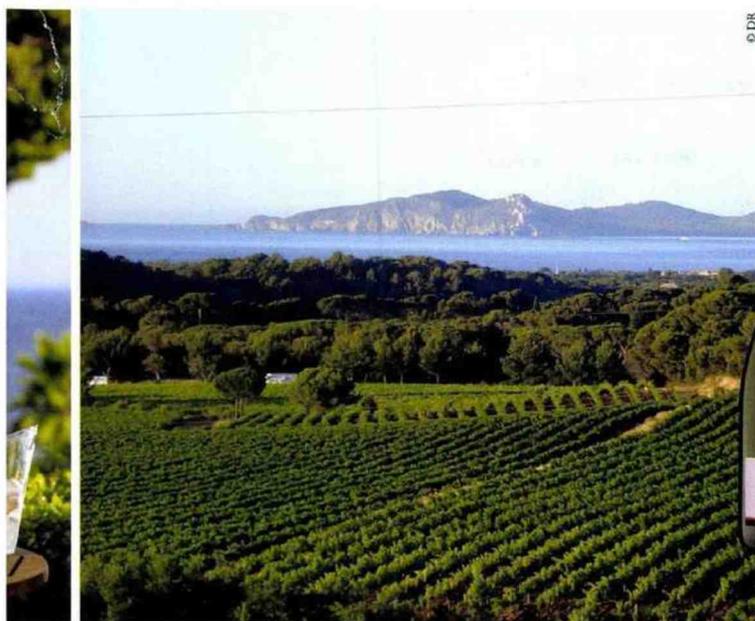
\* Cuvée emblématique du domaine, le rosé Excellence est né de l'union de plusieurs cépages. Sa robe est d'un rose pâle aux reflets saumonés et son nez, puissant et complexe, offre des notes exotiques de mangue, de pêche de vigne et d'agrumes. La bouche est élégante, délicate, généreuse et fraîche avec des notes de pêche. Ce vin se marie parfaitement avec des rougets grillés, un steak de thon, des fleurs de courgette farcies ou encore une mozzarella di buffalo. \*

### AOC CÔTES-DE-PROVENCE

*Rosé 2020 Fleurs de prairie*

7,95 € – GMS

\* Ce rosé à la jolie robe rose très pâle et aux reflets argentés dégage au nez, un parfum de fruits acidulés comme les baies de cassis et le citron, ainsi que des notes minérales qui apportent de la fraîcheur. La bouche offre une belle intensité aromatique aux notes fruitées et acidulées qui le rendent parfait pour accompagner des coquillages, des fruits de mer, du poisson en sauce ou des mignardises au chocolat. \*



des profils différents: secs, doux, demi-secs et effervescents. En Provence, il existe trois AOC: côtes-de-provence, coteaux-d'aix-en-provence et coteaux-varois-en-provence, qui se démarquent en fonction des sols, de l'altitude, du vent et de la proximité de la Méditerranée.

### Plus qu'un vin d'été réservé à l'apéro

Avec la massification du tourisme, la saison touristique majeure, autrefois l'hiver, est devenue l'été et c'est à ce moment que les Français redécouvrent le rosé et l'associent aux vacances dans le Sud, au beau temps et aux températures chaudes. C'est une construction culturelle propre à la France et liée au développement du tourisme, surtout dans le Midi et le nord de l'Italie. Aujourd'hui, le rosé est consommé tout au long de l'année, bien qu'il soit encore plus apprécié lorsqu'il fait beau.

Le rosé est également un vin de garde, contrairement à ce que l'on peut penser. Avec le temps, sa robe évolue vers un rose saumon et sa palette aromatique arbore des notes épicées et florales. Les vignerons ont même développé une maîtrise de la gestion de l'oxygène afin de donner vie à des rosés de garde gourmands que l'on peut déguster été comme hiver. De plus, le rosé se déguste tout au long du repas! Ce vin polyvalent s'adapte à différentes préparations, ce qui le rend idéal lorsque tout le monde ne mange pas la même chose à table. Cette versatilité est un atout majeur, car il s'accorde aussi bien avec les crustacés qu'avec les poissons, les légumes, les volailles et certains fromages. \*

**27 680 ha**  
(dont 31% en agriculture biologique ou Haute valeur environnementale)

**Volume de production:**  
1 246 010 hl, soit 166 millions de bouteilles

**Répartition par couleurs:** 91% de rosés, 5% de rouges et 4% de blancs

**551 producteurs de vins provençaux**

**3 AOC**

• Côtes-de-provence: 70%

• Coteaux-d'aix-en-provence: 19%

• Coteaux-varois-en-provence: 11%



Et aussi...

### CHAMPAGNE HENRIOT

*Brut rosé*

**49,95 € – Caves Nicolas, vente directe**

• Ce champagne brut rosé, issu d'un assemblage des cépages pinot noir, pinot meunier et chardonnay, se dévoile dans une belle robe d'un rose léger aux reflets cuivrés accompagnée d'une fine effervescence. Au nez, on découvre une intensité complexe et fruitée avec des notes de fruits rouge et noir, d'agrumes et de fleurs délicates. La bouche offre de jolies notes balsamiques et florales avec quelques arômes épicés. Servi à 8 °C, il est idéal pour l'apéritif ou pour accompagner des desserts tels que les tartes aux fruits, les gâteaux ou les glaces et sorbets. \*



### CHAMPAGNE PALMER & CO

*Rosé Solera*

**37 € – Cavistes, vente directe**

• Ce rosé réserve est un champagne de caractère issu d'un assemblage de chardonnay, de pinot noir et de pinot meunier enrichi d'une solera de vins rouges issus d'une réserve perpétuelle de plusieurs décennies. Son nez est intense avec des arômes de fraise des bois et des notes vives et légères de groseille, de cassis et d'épices comme la vanille et la cannelle. Servi à 10 °C, il est idéal pour accompagner des desserts aux fruits rouges ou bien des plats aux saveurs méditerranéennes comme les filets de rouget ou la paella de poissons. \*



### AOC ROSÉ-DES-RICEYS

*Rosé-des-Riceys 2014*

*Champagne Devaux*

**25 € – Vente directe**

• Ce Rosé des Riceys issu d'un cépage unique de pinot noir s'habille d'une jolie robe rose très intense, aux reflets couleur rubis et griotte. Il offre au nez une belle complexité aromatique avec des notes fruitées et épicées. On découvre une bouche fruitée et friande aux arômes de petits fruits rouges accompagnés d'une note de réglisse et de griotte. Servi entre 10 et 12 °C, il accompagne parfaitement le chapon rôti, le thon, le chaource et autres fromages. \*





## SÉLECTION VINS

**AOC CÔTES-DE-PROVENCE****Château de Saint-Martin Grande réserve rosé 2019**

Habillé d'une belle robe rose cuivrée aux nuances dorées, ce cru classé offre un nez fin et élégant aux notes de violette, de jasmin, de pétales de rose, de pêche de vigne, de mûre, de litchi et de mangue. Ce nez gourmand laisse place à une bouche aux arômes de rose ancienne et d'orange sanguine. Ce rosé se marie parfaitement avec une dorade, du magret de canard ou une caille.

**Vente directe, cavistes – 17,90 €**

**AOP LUBERON****Domaine de Fontenille rosé 2020**

Ce rosé bio du Luberon dévoile un nez suave aux nombreux parfums de fruits exotiques, de petites baies rouges et de notes de garrigue. La bouche est généreuse, intense et fraîche, ce qui le rend idéal pour accompagner des repas gourmands en toute saison. Il se marie parfaitement avec la charcuterie, le bœuf grillé, le saumon, ou encore le veau.

**Vente directe, cavistes – 12 €**

**AOC BANDOL****Château de Pibarnon rosé 2020**

Issu des cépages mourvèdre et cinsault, ce millésime propose un rosé bio équilibré et un nez qui dévoile des arômes encore primaires, prêts à se complexifier. Il lui faut quelques mois pour se détendre, s'allonger et développer davantage ses arômes pour une bouche saline qui le caractérise. Il est idéal pour accompagner les plats épicés, les poissons comme les rougets ou certains fromages.

**Vente directe – 21 €**

**AOC REUILLY****Jean-Michel Sorbe La Muse rosé 2020**

Ce pinto gris à la robe rose tendre, à peine nuancée de touches saumonées propose un nez délicat aux arômes de pivoine, rose et pêche de vigne. La bouche est gourmande, élégante et précise avec des notes de fruits blancs à noyau. Ce rosé peut être servi dès l'apéritif et accompagne les terrines de poissons, la charcuterie et les viandes blanches.

**Vente directe, cavistes – 11,60 €**

**AOC CÔTES-DE-PROVENCE****La Madrague Claire rosé 2020**

Ce rosé bio issu des cépages grenache, cinsault et rolle se dévoile dans une jolie robe rose pâle. On découvre au nez des arômes de fruits frais et de bonbon anglais qui se traduisent en une bouche complexe et équilibrée, pleine de fraîcheur et de gourmandise. À déguster avec des gambas grillées aux légumes provençaux à une température de 6 à 8 °C.

**Vente directe, cavistes – 17 €**

**AOC BANDOL****Domaine La Suffrène rosé 2020**

Ce rosé s'exprime tout en subtilité et en finesse avec sa fraîcheur et sa robe brillante. Né de l'assemblage parfait de mourvèdre, cinsault, grenache et carignan, il offre un nez fin et discret aux arômes de fruits rouges et aux notes épicées. La bouche est complexe et équilibrée avec des notes d'agrumes pour un amer délicat. Parfait sur une assiette d'oursins, une côte de bœuf au barbecue ou une paella.

**Vente directe – 15 €**

**AOC CÔTES-DE-PROVENCE****Domaine La Navicelle rosé 2020**

Un rosé 100% bio à la robe saumonée très pâle et au nez très fin marqué par des notes de fruits frais, d'agrumes et de fleurs blanches. Il s'exprime tout en fraîcheur et en minéralité avec une bouche complexe et ronde qui le rend idéal pour accompagner la cuisine exotique ainsi que la cuisine méditerranéenne.

**Cavistes – 15 €**

**IGP GARD****Les Terrasses d'Hortense rosé 2019**

Né d'un assemblage de grenache, syrah et cinsault, ce rosé bio dévoile une robe rose pâle brillante et un nez complexe et aromatique. La bouche révèle des notes fraîches et gourmandes de fruits du verger, d'agrumes et de fleurs. À déguster accompagné de tapas, d'une côte de bœuf grillée, de sushi ou encore de fromage de chèvre.

**Cavistes – 11 €**

**AOC CÔTES-DE-PROVENCE****Château Sainte Roseline La Chapelle de Sainte Roseline rosé 2020**

Un rosé cru classé habillé d'une robe rose intense et limpide qui propose un nez fruité aux notes exotiques de fruit de la passion, noix de coco et litchi, ainsi que d'écorces de clémentines. La bouche se veut équilibrée et structurée avec des arômes de pêche jaune et de pomélo. Il accompagne parfaitement la bouillabaisse, les crustacés et les cuisines asiatique et orientale.

**Cavistes, vente directe – 25,90 €**

**AOC CÔTES-DE-PROVENCE****Domaine La Courtade Les Terrasses de La Courtade rosé 2020**

Avec sa robe rose pâle brillante, ce joli rosé bio se présente tout en fraîcheur et en subtilité. Le nez est gourmand avec des notes de raisin frais, de pêche blanche et de citron vert que l'on retrouve en bouche, accompagnées de l'intensité des agrumes et du litchi. Ce rosé est parfait servi sur une assiette d'oursin ou une côte de bœuf.

**Vente directe – 15 €**





SÉLECTION VINS



**AOC CÔTES-DE-PROVENCE**  
*Château Saint-Roux rosé 2020*

Résultat d'un assemblage minutieux de grenache noir, cinsault, syrah, mourvèdre et rolle, ce rosé bio arbore une robe profonde d'un joli rose pêche qui laisse place à un nez expressif aux arômes de fruits mûrs et d'agrumes. La bouche est équilibrée et pleine de fraîcheur. Parfait pour accompagner une cuisine provençale ou des fromages de chèvre.

**Vente directe, cavistes – 16 €**



**AOC ROSÉ-DE-LOIRE**  
*Domaine du Petit Clocher rosé 2020*

Un rosé-de-loire intense à la robe de couleur pourpre et brillante qui se présente tout en fraîcheur avec un nez délicat aux arômes de fruits rouges frais et d'épices qui se traduisent en bouche par une belle gourmandise. Ce rosé est le compagnon idéal des repas d'été comme les barbecues, grillades et salades estivales.

**Vente directe, cavistes – 14,90 €**



**AOC CÔTES-DE-PROVENCE**  
*Mas de Pampelonne*

Paré d'une belle robe légèrement ambrée, ce rosé se dévoile tout en fraîcheur avec un nez aux notes de fruits secs. Ce côtes-de-provence né des cépages grenache et cinsault sur sable donne en bouche des notes d'agrumes et de petits fruits rouges accompagnées d'une finale saline et légèrement iodée. Idéalement servit sur une anchoïade, un poisson grillé ou une ratatouille.

**Vente directe, cavistes – 12,90 €**



**AOP PATRIMONIO**  
*Clos Teñdi Grande Cuvée rosé 2019*

Constitué des cépages corses niellucciu et sciaccarellu, ce rosé à la robe claire et limpide dévoile un nez floral aux notes prononcées d'agrumes. La bouche est minérale et saline et s'exprime tout en finesse, ce qui le rend idéal pour accompagner une cuisine méditerranéenne.

**Vente directe, cavistes – 16,56 €**



**AOP BELLET**  
*Château de Bellet rosé 2019*

Cette AOP bellet est parée d'une belle robe d'un rose saumoné soutenu et d'une belle brillance aux reflets argentés. Il s'exprime avec un nez frais de fraise des bois très élégant qui laisse place à des notes complexes de violette et d'épices. La bouche s'articule autour d'arômes de petits fruits rouges, de pêche sanguine et d'amande avec une belle minéralité. À déguster avec des rougets, des asperges ou bien un bavarois de framboises et fraises des bois.

**Vente directe, cavistes – 19 €**



**AOC CÔTES-DU-RHÔNE**  
*Xavier Vignon rosé 2020*

Issu d'un assemblage des cépages mourvèdre, cinsault, syrah et grenache, ce rosé bio s'exprime tout en fraîcheur avec sa robe saumonée et brillante et son nez fruité et épicé. La bouche est équilibrée et fruitée avec des notes de fraise des bois et de thym qui accompagnent très bien les repas d'été composés de viandes et de poissons grillés.

**Vente directe, cavistes – 7,90 €**



**VIN DE FRANCE**  
*Mont d'Oraàs A.D.N 64 rosé*

Ce rosé léger et équilibré se dévoile dans une robe brillante de couleur rose pâle et offre un nez frais, fruité et gourmand. Issue des cépages tannat et cabernet franc, cette cuvée pleine de fraîcheur et de gourmandise est à déguster bien fraîche entre 10 et 12 °C. Ce rosé accompagne très bien la cuisine d'été, les barbecues et les apéritifs.

**Vente directe, cavistes – 7,90 €**



**AOP CÔTES-DE-PROVENCE - LA LONDE**  
*La Sanglière Apogée rosé 2020*

Composé des cépages grenache, cinsault et syrah, ce rosé de La Londe s'exprime avec plein de finesse et d'élégance. Il est idéal pour accompagner les mets nobles comme les poissons à la chair délicate et moelleuse ou les noix de St Jacques, ainsi que les fromages moelleux comme le Reblochon.

**Vente directe, cavistes – 19,90 €**



**AOC CÔTES-DE-PROVENCE**  
*Château La Mascaronne rosé 2020*

Ce rosé à la jolie couleur typique de la Provence est un vin de terroir issu des cépages grenache, cinsault, syrah et vermentino. Avec sa jolie robe d'un rose lumineux, il propose un nez fin aux notes de pêche blanche, de fleur d'aubépine et de citron ainsi qu'une bouche élégante, fraîche et structurée. Délicieux à l'apéritif ou tout au long du repas, ce rosé peut également se garder quelques années.

**Vente directe, cavistes – 19 €**



**AOC CÔTES-DE-PROVENCE**  
*Maison Mirabeau Étoile rosé 2020*

Issu des cépages grenache et syrah, ce rosé est paré d'une robe lumineuse couleur litchi aux reflets argentés. Il dévoile une palette d'arômes complexes tels que le pamplemousse rose, le zeste d'orange, la poire, la pêche blanche et quelques notes florales. La bouche est citronnée et minérale, ce qui le rend parfait pour accompagner du homard, des poissons, des desserts fruités et des fromages crémeux.

**Vente directe, cavistes – 18,50 €**





SÉLECTION VINS



**AOC MOULIN-À-VENT**  
*Domaine Labryuère*  
**Le Carquelin rouge 2018**  
Ce 100% gamay se dévoile dans une belle robe d'un rouge intense presque noir, aux reflets violets. Le nez est élégant avec des notes fleuries de violette, rose et pivoine, et frais avec des notes mentholées et réglissées. La bouche est fraîche et épicée, avec des arômes de cerise juteuse pour ce vin de garde.

**Vente directe, cavistes – 24,90 €**



**AOC CAHORS**  
*Clos Troteligotte*  
**K-or rouge 2019**  
Fidèle aux vins de Cahors, ce 100% malbec offre un parfait équilibre entre vivacité, volume et délicatesse. Des arômes de fruits noirs, de pruneaux et d'épices s'expriment pleinement au nez, accompagnés de notes de chocolat. La bouche est fraîche et équilibrée avec des notes de fruits confits à l'alcool. Ce vin de garde est à servir sur un foie gras, un confit de canard ou du gibier.

**Vente directe, cavistes – 15 €**



**AOP COSTIÈRES-DE-NÎMES**  
*Scamandre*  
**rouge 2013**  
Avec un potentiel de garde de 15 à 20 ans, ce vin rouge issu de multiples cépages se distingue par sa belle robe rubis profonde et brillante. Son nez est intense et complexe, mêlant les fruits mûrs, des épices et des notes fumées. On retrouve ces arômes en bouche accompagnés de notes de fruits noirs confiturés, de bois de cèdre et de cuir. Il est idéal pour accompagner une souris d'agneau.

**Vente directe, cavistes – 18 €**



**AOC BOURGOGNE-CÔTE-D'OR**  
*Domaine Michel Magnien*  
**pinot noir 2018**  
Ce pinot noir propose un vin frais au nez dense et fruité avec des notes de fruits mûrs et de fruits rouge et noir que l'on retrouve en bouche, comme la cerise, la fraise et le cassis, ainsi que des notes épicées et boisées. Il est idéal pour accompagner les plateaux de charcuterie, les fromages doux et les volailles.

**Vente directe, cavistes – 26 €**



**AOP CROZES-HERMITAGE**  
*Héritiers Gambert*  
**rouge 2020 - bio sans sulfite**  
Ce crozes-hermitage issu uniquement de syrah est un vin bio et sans sulfites ajoutés à la robe brillante, intense et aux reflets violets. Son nez est typique de la syrah avec des arômes de fruits mûrs comme le cassis, la framboise et la cerise et d'épices douces. La bouche est équilibrée et fraîche avec des notes de fruits noirs. Idéal pour l'apéritif.

**Vente directe, cavistes – 16,95 €**



**AOC COTEAUX BOURGUIGNONS**  
*Louis Latour*  
**Les Pierres dorées rouge 2018**  
Ce pinot noir se présente dans une jolie robe sombre, couleur grenat avec un nez intense de fruits noirs, de myrtille et de cerise. La bouche est ample et accompagnée de notes de mocha et de cassis. Idéal pour accompagner un carré d'agneau, un tartare de thon rouge ou encore un bar de lignes.

**Vente directe, cavistes – 17,50 €**



**VIN DE FRANCE**  
*Vignobles Bonnage*  
**Pourpre 2018**  
Ce 100% merlot se présente dans une robe sombre soutenue et offre un nez intense de fruits noirs, comme la prune et la cerise noire, et de notes épicées. La bouche est riche, accompagnée d'une belle fraîcheur qui le rend idéal pour accompagner les viandes rouges et les gibiers. Il peut se garder jusqu'à 30 ans.

**Cavistes, vente directe – 40 €**



**AOP SAINT JOSEPH**  
*Vignobles Verzier*  
**Empreinte rouge 2019**  
Ce vin rouge issu exclusivement de syrah présente une belle palette aromatique de fruits rouges et de notes épicées comme le poivre. Vinifiée pour être gardée 3 à 5 ans, cette cuvée bio sait accompagner tout au long du repas, particulièrement les viandes rouges.

**Vente directe, cavistes – 16 €**



**VIN DE FRANCE**  
*Mont D'Oraàs*  
**A.D.N 64**  
Ce rouge issu exclusivement du cépage tannat, est un vin à la robe rouge grenat et aux arômes de fruits rouges que l'on retrouve au nez. Extrêmement fruité, on découvre des notes de fruits rouges des bois comme la mûre, le cassis ou encore les griottes, ainsi qu'une légère note caramélisée. Parfait pour accompagner la charcuterie et certains fromages.

**Vente directe, cavistes – 7,90 €**



**AOP CORSE-SARTÈNE**  
*Castellu di Baricci*  
**rouge 2019**  
Issu des cépages corses sciaccarellu et nielluciu, ce vin rouge se dévoile dans une robe rouge rubis suivie d'un nez d'épices soutenu par des notes de fruits rouges tels que la fraise et la framboise. On retrouve ces arômes en bouche avec une belle palette aromatique épicée aux notes de cacao. Ce vin de garde tout en finesse accompagne l'agneau et les plats en sauce.

**Vente directe, cavistes – 25,20 €**





SÉLECTION VINS



**AOC ALSACE  
PINOT NOIR  
Bestheim**

*Exception rouge 2018*  
Avec sa robe rouge intense aux reflets rouge vif, ce pinot noir se distingue par ses arômes de fruits rouges frais tels que la cerise, la framboise et la mûre, accompagnés d'une belle intensité et structure que l'on retrouve en bouche. Il accompagne aussi bien les viandes rouges que le canard et les fromages affinés.

**Vente directe – 16 €**



**AOP CROZES-HERMITAGE  
Domaine Melody  
Étoile noire**

Ce 100% syrah à la robe pourpre et aux reflets violets s'exprime tout en complexité avec des notes de fruits rouges et noirs confiturés que l'on retrouve au nez et en bouche. Il est idéal pour accompagner de la charcuterie, des viandes rouges et blanches, du gibier, du fromage ainsi que des barbecues et une cuisine du monde.

**Cavistes – 22 €**



**AOC MENETOU-SALON  
Domaine Pellé  
Les Cris**

La cuvée Les Cris offre un pinot noir d'une belle intensité accompagnée de minéralité qui se lie à merveille au fruit. C'est un vrai vin de repas aux arômes de fruits rouges complexes qui s'accordent parfaitement avec une belle pièce de viande rouge, du gibier ou encore une cuisine épicée.

**Vente directe, cavistes – 22 €**



**AOC MERCUREY  
Domaine Meix Foulot  
La Côte chalonaise  
rouge 2019**

Habillé d'une belle robe brillante couleur rouge grenat, ce pinot noir au nez intense et complexe propose une palette aromatique traditionnelle de fruits rouges tels que la cerise, la framboise et la groseille. La bouche est équilibrée, délicate et relevée par ces arômes de fruits. Idéal pour sublimer les viandes blanches, rouges, grillées et les fromages.

**Vente directe, cavistes – 25 €**



**AOC TERRASSES-DU-LARZAC  
Domaine de La Réserve  
d'O - Hissez O  
rouge 2018**

Ce vin bio du Languedoc issu des cépages syrah, grenache et cinsault propose un nez aux arômes de fruits rouges, d'épices, de garrigue et d'olives noires. La bouche est opulente et puissante avec une belle concentration de fruits rouges qui s'accorde bien avec les fromages affinés, la souris d'agneau et les champignons.

**Vente directe, cavistes – 27 €**



**AOC CHOREY-LÈS-BEAUNE  
Joseph Drouhin  
rouge 2018**

Ce pinot noir est un vin agréable aux arômes étonnants de fruits intenses. En bouche, il s'exprime tout en tendresse, souplesse et fluidité avec des notes parfumées de confiture de mûres. Avec le temps, le nez est dominé par la mûre sauvage et le fumet de truffe et de sous-bois.

**Vente directe – 21,70 €**



**AOP SAINT-NICOLAS-DE-BOURGEUIL  
Domaine Frédéric  
Malibeu - Les Coutures  
rouge 2017**

Ce vin rouge entièrement issu de cabernet franc est un vin élégant dégageant un bouquet frais et fruité accompagné de notes de cacao et de vanille. La bouche est ronde avec des arômes de fruits noirs et un bel équilibre entre fraîcheur et finesse. Parfait sur des viandes grillées.

**Vente directe, cavistes – 16 €**



**AOC SAINT-ESTÈPHE  
Château Tronquoy-  
Lalande rouge 2017**

Issu d'un assemblage de merlot, de cabernet sauvignon, de petit-verdot et de cabernet franc, ce vin rouge offre un nez complexe et expressif grâce à ses belles notes de fruits rouges. Il séduit dès sa jeunesse et gagne en élégance au fil des années de garde. À déguster avec des plats traditionnels.

**Vente directe, cavistes – 25 €**



**AOP ALSACE  
PINOT NOIR  
Pierre et Frédéric Becht  
Frédéric rouge 2016**

Ce vin rouge issu exclusivement du cépage pinot noir, se dévoile dans une robe grenat, voire rubis, et offre au nez des notes de cerises noires confites et de framboises sauvages ainsi que de subtiles notes de vanille. En bouche, on retrouve des arômes de baies noires et de sous-bois qui rendent cette cuvée idéale pour accompagner un rôti de bœuf ou un civet de chevreuil.

**Vente directe – 11,30 €**



**AOC CÔTES-DE-PROVENCE -  
LA LONDE  
Figuière  
Confidentielle rouge**

Habillé d'une belle robe grenat aux jolis reflets, ce vin rouge bio propose un nez intense aux notes de cerises mûres, de garrigue, de réglisse et de fèves de cacao grillées. La bouche est élégante avec des arômes de fruits rouges et de réglisse. C'est un vin harmonieux et équilibré qui accompagne merveilleusement bien l'agneau.

**Vente directe, cavistes – 27,70 €**

