



La Cave Vins divins

NUANCES 2019 ROSÉ

95% Mourvèdre, un vin d'un équilibre rare, d'une étoffe soyeuse, doté d'une belle longueur. Un univers s'ouvre dès la première gorgée (grenade, safran, abricot, sauge) et tactilement raffinées.

Sa couleur est irisée et un peu soutenue, son aromatique est élégante et rafraîchissante. Il n'a rien d'exubérant, ni de primesautier, mais bien au contraire de la finesse, de la profondeur et de la longueur. Avec une viande blanche, une grive d'automne, des ris de veau. C'est aussi un hymne à la Méditerranée avec des rougets, du safran, des langoustes... 30€.

VIN ROSÉ DE RÊVE DOMAINE DE LA GRANDE SIESTE

80% Grenache et 20% Syrah, un vin de France qui offre des arômes de groseille et de bonbon acidulé, comme une parenthèse de gourmandise que l'on a envie de partager avec les siens. Jolie robe très pale, nez expressif sur des arômes de groseille et de bonbon acidulé, bouche tonique et désaltérante sur le zeste de pamplemousse. 14€ chez les cavistes.

INOPINÉ ROSÉ 2021, DOMAINE DE MAS LAURIS

40% de Grenache noir, 25% de Mourvèdre 15% de Syrah et 10% de Cinsault, une robe rose pâle magnifique soutenue de notes violines. Au nez, il est subtil et intense sur des notes de petit fruits rouges, d'agrumes et de fruits exotiques. Beaucoup de finesse. Bouche fraîche et croquante avec une belle amplitude. On y retrouve les notes d'agrumes présentes au nez. Idéal avec des repas légers, salades, sushis, grillades. Accompagne un poisson à chair blanche juste grillé ou encore une pièce de veau avec des petits légumes. 12€.

« 1566 ORIGINE » ROSÉ 2021,

CHÂTEAU LA CASTILLE

Jolie robe pâle, aux reflets pomelo. Nez fin, élégant agrumes et fruits blancs. Sa bouche est onctueuse, sensuelle, élégamment fruitée. Il est long en bouche avec une plaisante persistance aromatique. L'ensemble est vif et bien équilibré. 17€.

L'OSTAL ROSÉ

Robe rose très pâle, reflets légèrement argentés. Nez intense, très fruité aux arômes gourmands de petites baies acidulées (groseille, framboise) et de notes exotiques (orange, passion), assez rare. L'ensemble est très séducteur et charmeur. En bouche, le rosé dévoile une belle fraîcheur avec une bonne acidité. L'explosion d'arômes, bien équilibrée permet de garder le caractère gourmand du vin. La finale est longue et aromatique. Un rosé très agréable sur la fraîcheur et le plaisir. 10 €.

LAUZINA BLANC - CORBIÈRES BLANC 2021

50% roussane et 50% vermentino, nez floral avec une touche végétale, bouche ample élégante qui présente de beaux amers qui allongent la bouche. Lauzina est le nom d'une parcelle. Son nom vient de l'occitan qui signifie « chêne vert ». 18€. Château Beauregard Mirouze - 11200 Bizanet.

DOMAINES PAUL MAS LE GRAND PIOCH 2021, IGP PAYS D'OC

100% Viognier, une robe dorée aux reflets verts, des parfums d'agrumes, de fleurs blanches et une délicieuse texture onctueuse. Le millésime 2021, où le gel a causé la perte de plus de la moitié de la récolte, rend le résultat encore plus savoureux. 6,90€ - en GMS.



BAUDRY & DUTOUR CUVÉE ACACIA 2020 LA CHAPINIÈRE

100% Sauvignon Blanc proposé par Justine Baudry oenologue de La Chapinière, est cultivé sur les coteaux ensoleillés du Val de Cher et récolté à pleine maturité. Elle réinvente la tradition en élevant le vin en fûts d'acacia, une essence de bois longtemps oubliée qui apporte fraîcheur, élégance et complexité au Sauvignon. Son nez flatteur de fleurs blanches d'acacia laisse place à une bouche à l'équilibre délicat entre fraîcheur et douceur. Il accompagnera idéalement les poissons crus ou crus, en ceviche, les coquillages et crustacés. 25€.

www.baudry-dutour.fr

ANJOU - DOMAINE DES HARDIÈRES, LES PTITS GARS, 2020

100% Chenin, robe jaune serin aux pointes or, nez : fraîcheur des agrumes mêlés à des notes de fruits mûrs (pêches, abricots et une pointe de coings) caractéristiques du chenin blanc. Bouche : un équilibre également « recto-verso » avec la rondeur de la maturité du raisin et la fraîcheur du cépage ligérien. En service direct, sa complexité aromatique permet de nombreuses associations avec des poissons fumés et crus, des coquillages crus et cuits, des crustacés (langoustines, langoustes, homards...) accompagnés d'une sauce réduction crémeuse, des noix Saint-Jacques poêlées, de nombreux poissons grillés ou en sauce, les fromages de chèvre secs. 14.20€.

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE - CHÂTEAU BEAUPRÉ, LE CHÂTEAU BLANC, 2021

50% Rolle, 25% Sauvignon, 20% Semillon et 5% Clairette. Un blanc très expressif qui marie rondeur et fraîcheur. Des notes d'agrumes, de fruits exotiques et fleurs blanches. Une pointe de minéralité. Un vin de repas très polyvalent qui s'apprécie de l'apéritif, au poisson en passant par des

fromages de chèvre. 13.50€

CROZES-HERMITAGE - CAVE DE TAIN, LES HAUTS D'EOLE, 2020

95% Marsanne ; 5% Roussanne, robe : joli jaune pâle aux reflets dorés. Arômes expressifs sur les fruits jaunes (abricot, nectarine), la pêche de vigne, la fleur d'acacia. En bouche : des notes d'abricot, des arômes de vanille et de noisette grillées dues à l'élevage ; sur la maturité avec de la rondeur. La finale est longue et portée par une belle fraîcheur. Parfait avec des crevettes grises, un tourteau, des praires ou une lotte aux agrumes. Se marie également avec des fromages frais comme le chaource et le St Marcellin. 18.80€.

LA PERRIÈRE SILEX SANCERRE BLANC - 2021

Cette cuvée révèle toute la pureté et la minéralité du Sauvignon Blanc sur un de ses terroirs de prédilection. En effet, les terroirs de silex, sols chauds et précoces, donnent des vins droits et équilibrés aux arômes si typiques de pierre à fusil. Dotée d'une bonne aptitude au vieillissement cette cuvée ravira les amoureux de vins de terroir. Avec sa robe brillante et ses arômes d'agrumes, ce vin fin et équilibré accompagnera parfaitement un turbot au beurre blanc. 19€ au domaine, en e-boutique et chez les cavistes.

LOCUS CLISSON - MUSCADET SÈVRE ET MAINE CLISSON - 2018

Un Muscadet Sèvre et Maine dont les arômes s'expriment sur des notes de fruits confits, fruits secs, coing et agrumes très mûrs. Il apporte puissance et force avec une pointe de salinité. S'accordera parfaitement avec une tranche de foie gras mi-cuit. 14,50€ au domaine, en e-boutique et chez les cavistes.

