



Vins Divins

Guy Louis rouge 2011 Côtes du Rhône

60% grenache, 35% syrah et 5% mourvèdre. Les vignes âgées d'environ 40 à 50 ans produisent un vin assez puissant et concentré. Les Grenaches sont fins et aromatiques grâce aux rendements naturellement bas. Les vieilles vignes sont le secret de cette réussite. Vin de garde (10 ans). Un passage en carafe 10 minutes avant de le servir lui fera le plus grand bien. 15,00 € au caveau mais également dans les Caves Bourdin, 10-12 avenue de la Drionne, 78380 Bougival.



Château Meyney 2011

Assemblage 43% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot et 11% Petit Verdot. Un bel équilibre, des tanins de qualité, une belle densité, une palette aromatique racée, il présente un nez de fruit noir, légèrement relevé en fond par la poivre et le toasté du bois. En bouche il se déploie, opulent :



dense, rond, velouté avec une légère pointe de fraîcheur en finale qui sied à l'équilibre de ce vin. 27 € sur www.millesima.fr

Maison Nicolas Perrin – Crozes Hermitage 2011

Le vin est d'une couleur rubis intense qui révèle à la dégustation un intense bouquet de fruits rouges. Il se montre très gourmand, équilibré et concentré. Il s'accordera à merveille avec des viandes ou des grillades. 18 € en vente directe, circuit CHR et cavistes.



Tél : 06 22 06 22 92

AOC Condrieu – Château Saint Cosme 2012

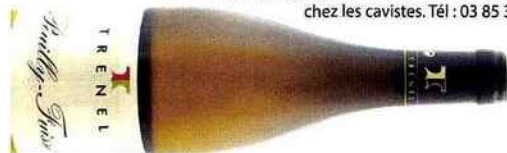
Cépage viognier. Notes de pêche, réglisse violette et fleur de sureau. Le Condrieu est un vin de gastronomie d'une palette aromatique et d'une texture qui permettent de partir à l'aventure : homard, cuisine japonaise, tous les fromages bleus, les produits de la Méditerranée (rouget, bouillabaisse, tellines). Température de service : 10-12°C -



32,50 € en vente directe, cavistes et circuit CHR. Tél : 04 90 65 80 80

Maison Trenel – Magnum Pouilly Fuisse 2010

Robe or-pale brillante, notes de fruits exotiques (fruit de la passion). En rappel du nez, la bouche est franche et généreuse aux arômes complexes (beurre frais, fougère et verveine). La saveur de ce Pouilly Fuisse est harmonieuse, souple, avec un sillage pur et long. Servi en apéritif ou tout au long d'un repas, il s'apprécie notamment sur une escalope de saumon à l'oseille. - 28 € en vente directe et chez les cavistes. Tél : 03 85 34 48 20



Inspire rouge 2011 du Château Roubine AOC Côtes de Provence

Assemblage 75% Syrah et 25% Cabernet-Sauvignon. La cuvée 2011 présente une robe profonde et soutenue, couleur grenat aux reflets violine. Le premier nez un peu sur la retenue décline des fruits noirs compotés, signe d'une belle maturité. Après aération, le vin s'affirme d'avantage. Les fruits se confirment sur des notes de mûres et de prunes. Une très belle élégance épicée, notamment le genièvre, se découvrent ainsi qu'une notion racinaire très délicate. En bouche, l'attaque est nette et introduit un vin ample et puissant. Un équilibre raffiné qui met en avant le fruité gourmand du nez et les épices qui se recentrent sur le poivre. Idéale avec de l'agneau ou du gibier. 27,80 €



AOC Ventoux Château Pesquié Terrasse 2012

Viognier, roussanne et clairette pour une robe limpide aux reflets dorés, un beau bouquet de fleurs blanches, légèrement citronné. Grâce à ses notes d'agrumes et de fruits blancs, ce vin, idéal en apéritif, accompagnera par sa fraîcheur des entrées à base de légumes et des fromages. Température de service : 8°C. 9 € en vente directe, circuit CHR et chez les cavistes. Tél : 04 90 61 94 08



AOC Côtes du Rhône Château Montfaucon Comtesse Madeleine 2012

Marsanne, viognier, grenache blanc, clairette, bourboulenc pour ce vin d'un nez très élégant aux notes d'agrumes, de pamplemousse rose, fleur d'orange, citron vert, ananas et poire. Au palais c'est cette sensation de volume, d'ampleur et de fraîcheur qui confère cette dimension de vin d'exception. On retrouve les parfums d'agrumes mêlés à des notes calcaires qui donnent une dimension minérale. Longueur, équilibre et finesse sont les maîtres mots de ce vin. Il accompagnera parfaitement des plats marins comme une terrine de poisson ou de la langoustine froide, ainsi qu'un plateau de fromage de chèvre. Température de service : 10-12°C - 6,50 € en vente directe, circuit CHR et chez les cavistes. Tél : 04 66 50 37 19



AOC Costières de Nîmes – Château Valcombe – Garance 2010

97% Syrah, 3% Grenache pour cette cuvée phare de Valcombe, Garance affiche une robe grenat à reflets profonds. Le nez surpuissant dévoile richesse et complexité des arômes de fruits noirs, des notes de vanille et de fumé. En bouche la puissance se mue en une extrême finesse, où tanins, arômes et fraîcheur constituent la trame unique de ce vin. A déguster avec un perdreau mijoté au romarin ou des côtelettes d'agneau aux herbes de Provence et purée de pomme de terre à l'huile d'olive. 16€ en vente directe, cavistes et circuit CHR. Tél : 04 66 01 32 20

