

CHARDONNAY 2022 - CLOS DUBREUIL

Robe jaune profond. Son aromatique flamboyante exhale des senteurs vanillées mêlées à celles de fleurs, de marrons, d'amandes fraîches, de noisettes et d'épices. Ample, précis, doté d'un bel équilibre entre gras et acidité, il diffuse longtemps ses ondes de bonheur grâce à une finale délicatement iodée. Il se dégustera encore au moins 10 ans. 65€.

DOMAINE PICHON PÈRE ET FILS HERMITAGE BLANC OPALE, HERMITAGE BLANC 2021

100% Viognier, robe jaune avec des reflets dorés, limpide et brillante. Nez complexe, fleurs blanches, fruit de la passion et fruits à noyaux (pêche et abricot), miel de noisette. Bouche minérale, fraîche et de très belle longueur citronnée et veloutée. Ses plats : amonière d'écrevisses, des cuisses de volailles farcies aux morilles, dos de cabillaud au lait de coco, gingembre et citron vert. 64€ vente directe et <https://www.restonsenvigne.fr/domaines/christophe-pichon/>, cavistes, CHR.

LES FÉRÉOLES 2023 DOMAINE DE FOLTODON

Cépages vermentino, grenache blanc et roussanne, robe jaune citron. Le nez exprime des notes florales et d'agrumes avec une belle intensité. Amplitude et soyeux précèdent une jolie matière en bouche et de la longueur.

ROSÉ DE DESMIRAIL 2021

Un rosé de saignée aux notes intenses de fruits rouges et d'agrumes d'une belle couleur framboise, ce rosé est idéal pour accompagner les plats estivaux. Sa belle vinosité permet de l'apprécier l'été, mais aussi à d'autres moments de l'année, tel un vin rouge léger, tant à l'apéritif que sur un repas. 8€.

TAVEL - CHÂTEAU D'AQUERIA TAVEL 2023

50% Grenache, 20% Syrah, 10% Clairette, 10% Mourvèdre, 5% Cinsault, 5% Bourboulenc. Robe rubis intense aux reflets brillants, nez complexe et élégant sur des notes de fruits rouges (framboises, fraise des bois, grenade) mêlés d'épices. Arômes de fruits rouges et d'épices, persistants sur une finale remarquablement fraîche. À garder 1 à 3 ans, voir plus pour les amateurs de grande complexité. Accompagnera parfaitement des rougets sur lit de tapenade, bouillabaisse, cary de lotte, poulet coco, baron d'agneau grillés aux herbes de Provence ou St Jacques. 14,75€.

TAVEL- DOMAINE DE LA MORDORÉE - LA REINE DES BOIS 2023

Cépage : 60% Grenache, 20% Syrah, 10% Clairette, 10% Cinsault. La robe est d'un rosé soutenu, la bouche est aérienne, élégante, fraîche et ample, le nez est complexe avec des arômes de fleurs, de fruits blancs et rouges. Ce vin rosé est à accorder avec des viandes blanches et viandes rouges, certains poissons, fruits de mer, cuisine du monde et plats mijotés. 21,50€.



LES HORTS 2023 DOMAINE DE FOLTODON

Cépages : syrah, grenache et cinsault, robe rose clair.

Terroir : Côteaux exposés sud, banquettes argilo-calcaires. Belle présence olfactive sur des notes de confiserie et d'épices douces, de cannelle. En bouche, les sensations sont très équilibrées.

EXCELLENCE ROSÉ - IGP CÔTES DE THONGUE

Syrah, Grenache, Marselan. Magnifique robe rose pâle aux reflets «tendre», gourmand avec des notes aromatiques fraîches et intenses rappelant les bonbons aux fruits. La bouche est remarquable et surtout très flatteuse car riche en sensations : vivacité, persistance et élégance sont au rendez-vous pour cette cuvée plaisir par Excellence. 9,30€.

DOMAINE DE THALABERT MULE BLANCHE 2022

Le Domaine depuis 1834 est le plus ancien vignoble de l'appellation Crozes Hermitage. Ce vin certifié biologique, est composé à 95% de Marsanne et 5% de Roussanne. Il s'ouvre sur des arômes floraux et de pêche, agrémentés de subtiles notes d'élevage. La bouche ample est portée par des notes de fruits à chair blanche. 40€.



GRANDE RÉSERVE 2019, AOC CORBIÈRES ROUGE BIO CHÂTEAU DE LASTOURS

Cépages : Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre, robe rubis très profond. Nez intense fruits noirs (cassis-mûre) et rouges (framboise), finement épice muscade, vanille et chocolat. Bouche élégante et dense, structurée aux tanins fondus, riche avec des fruits noirs confiturés, longue sur des saveurs torréfiées et chocolatées, cacao et réglisse en finale. Ses plats : carpaccio de bœuf, magret de canard au grill, rôti de sanglier, cuisset de chevreuil, fromages affinés (munster, fourme d'Ambert, Brie ...). 39€ au château.

MADAME DE BEUCAILLOU 2021

71 % Merlot Noir, 15 % Cabernet Sauvignon et 14 % Petit Verdot, le bouquet révèle des arômes de groseilles et de cerises éclatantes, ainsi qu'une subtile touche de fleurs printanières et une pointe de vanille. Il présente un corps moyen, fruité et frais, avec des tanins marqués et une texture généreuse en milieu de bouche, menant à une finale juteuse et agréable. Ce vin est charmant et rafraîchissant. 20€.

MOULIN DU CHÂTEAU LA LAGUNE 2019

Pour le petit frère du Château La Lagune, viticulture, vinification et élevage sont réalisés avec le même souci de perfection. Le Moulin 2019 est constitué à 60% de Merlot, 33% de Cabernet Sauvignon et 7% de Petit Verdot. Le vin révèle une belle intensité aromatique avec des fruits rouges et petits fruits noirs. 19,22€.

BLASON D'ISSAN 2018

52 % cabernet sauvignon et 48 % merlot, robe éclatante et un nez délicat sur des notes de fruits confits et de truffe. La bouche est nuancée avec une attaque tout en douceur accompagnée de fruits généreux et une finale suave dans le pur style margalais. 33€.

