



TCHIN !

# ★ Les blancs liquoreux

De la richesse, de la fraîcheur et de la vivacité pour mettre en valeur foie gras, fromage ou dessert.



## 1. Sensuel

Une robe d'or aux reflets ambrés, un nez complexe de fruits secs, de noix et de fruits blancs confits. La bouche ample et très savoureuse témoigne d'un équilibre maîtrisé entre le sucre et l'alcool. **C'est sublime avec une bûche chocolat-praliné.**

**Rivesaltes Ambré, Mas Cristine, 18 €**, cavistes.

## 2. Tentateur

L'appellation angevine produit des vins liquoreux des plus appétissants. Les saveurs de pâtisserie, de coing et d'abricot forment un ensemble savoureux. La bouche évolue sans lourdeur

jusqu'à une finale d'abricot cuit. **À marier avec un foie gras d'oie. Coteaux-du-layon 2019, Elysis, 6,80 €**, Système U.

## 3. Voluptueux

Ce liqueux laisse flotter des parfums d'abricot cuit, de cire d'abeille et d'agrumes confits. La bouche riche est à la fois souple et ronde. **À boire sur une bûche glacée à la fraise.**

**Monbazillac 2018, Pavillon de la Catie, Producta Vignobles, 7,50 €**, chez Monoprix.

## 4. Originale

Élaborée à partir de chenin, cette cuvée moelleuse enrobe les

papilles dans une harmonie de miel et de fruits confits. La bouche reste fraîche, équilibrée et aussi séduisante que le nez. **À servir avec une tarte au citron meringuée.**

**Coteaux-du-vendômois 2018, Le Haut du Parc, Domaine Brazillier, 13 € la bouteille de 50 cl**, chez les cavistes.

## 5. Gourmand

Un nez expressif de pamplemousse, d'écorce d'orange, de menthe poivrée et de litchi. La bouche fraîche, au goût de raisin, de pêche blanche et d'agrumes, séduit dès la première gorgée. **Un vin superbe pour accompagner un dessert glacé au nougat.**

**Muscat de Beaumes-de-Venise 2019, Réserve de Vidal-Fleury, 17,30 €**, chez les cavistes.

## 6. Précieux

Dans le sud de la vallée du Rhône, il est un trésor nommé Condrieu. Ses vins figurent parmi l'élite des blancs liquoreux. Quelle complexité ! Rose et jasmin, pêche jaune, vanille et épices tapissent le palais avec intensité. Riche et très élégant, une gorgée suffit pour combler les gourmets. **À savourer avec une galette des Rois.**

**Condrieu 2018, Cuvée Patience, Domaine Christophe Pichon, 32 € les 37,5 cl**, chez les cavistes.

