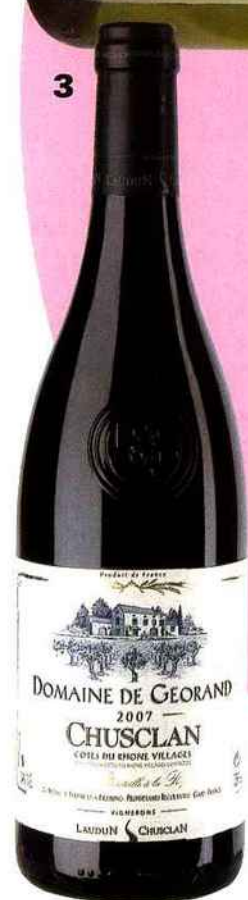


Les vins de l'été

# Nos coups de cœur



PHOTOS NEWBERG - PRESSE

# fraîcheur



**1. Fronton, château Bellevue-la-Forêt 2006 : 4,90 €.**  
Quelques notes de réglisse et une belle longueur en bouche. À déguster à 18 °C.

**Le bon accord :** terrine de légumes, entrecôte, fromage de chèvre.

**2. Saint-mont blanc, marquis de Seillan 2008 : 4,20 €.**  
Se distingue par une très agréable note acidulée. À déguster très frais, à 10 °C.

**Le bon accord :** maquereaux en papillote, foies de volaille sur lit de salade, gâteau de noix de coco.

**3. Côtes-du-rhône villages, Chusclan, domaine de Géorand 2007 : 4,50 €.**

Un rouge très fruité à boire à 16 °C, idéal les soirs d'été.

**Le bon accord :** poulet rôti, jambon grillé à l'ananas, dessert au cassis.

**4. Corbières, Le Sol de Veredus 2007 : 5,30 €.**

Très fruité, on peut le boire sur tout un repas entre 15 et 16 °C.

**Le bon accord :** plats sucrés-salés, quiche lorraine et fruits givrés.

**5. Bourgogne viré-clessé, Chanson 2007 : 11 €.**

Un grand bourgogne aux parfums exotiques à réserver pour les dîners un peu raffinés. Servez-le à 12 °C.

**Le bon accord :** sole au beurre blanc, bar délicat, fromage de chèvre.

**6. Côtes-du-rhône villages, Cairanne Cerise et Poivre 2007 : 4,50 €.**

D'une belle couleur rubis soutenue, ce cairanne au doux parfum de cerise et aux saveurs épicées est à servir frais, à 14 °C.

**Le bon accord :** tarte aux tomates, sardines grillées aux herbes, ratatouille relevée.

**7. Muscadet sèvre-et-maine sur lie, domaine de Montifault, clos des Vignes Madame 2005 : 4,50 €.**

Cultivé selon l'agriculture raisonnée, avec moins d'engrais chimiques, ce vin à la robe jaune doré exhale des arômes de poire. Il se déguste entre 10 et 12 °C.

**Le bon accord :** bouchées aux crevettes ou au crabe, moules-frites, fruits de mer, crottin de Chavignol.

**8. Bag-in-box côtes-du-rhône, Pierre Chanau (5 litres) : 12,95 €.**

Des parfums de garrigue, des saveurs de framboise et de griotte vous attendent ! Pratique, le vin se conserve huit semaines après ouverture !

**Le bon accord :** volaille au four, flan de courgettes, tarte aux fruits.

## Les vins rosés stars de l'été

Les rosés ne viennent pas que de Provence ! Voici un petit tour de France des vins rosés à servir avec les viandes grillées et les légumes d'été. À boire bien frais, entre 10 et 12 °C.



● **Tavel, caves Saint-Pierre 2007 : 6,45 €.**  
Des parfums fleuris, des saveurs fruitées de pamplemousse rose quelque peu épicées sur la fin.

**Le bon accord :** tian de légumes, pizza aux anchois, salade de fruits.

← Vallée du Rhône

● **Bordeaux, le rose de Courteillac 2008 : 5,90 €.**  
Un parfum de groseille et d'agréables saveurs fruitées.

**Le bon accord :** barbecue de saucisses et de poisson, fromage de chèvre frais, glace aux fruits exotiques.

→ Bordeaux



● **Côtes-de-provence, Château Gassier 2008 : 7 €.**

D'une jolie couleur pétale de rose, ce vin embaume la groseille douce et la framboise.

**Le bon accord :** salade composée, cake et soupe de fruits rouges.

← Provence

● **Bag-in-box cabernet d'Anjou, Plessis-Duval (3 litres) : 13,90 €.**

Doux, un peu sucré, il est idéal dès l'apéritif.

**Le bon accord :** bouchées marines, charcuterie et légumes crus, fruits frais.

→ Anjou

