



SHOPPING

Les vins

De l'apéritif aux petits plats sous la tonnelle, régalez-vous avec notre sélection de blancs, rouges et rosés. On a même pensé aux bulles et aux grands formats!

À l'heure de l'apéro

Des bulles qui ont du pep

Tout nouveau, un chardonnay aux bulles toniques et délicatement fruitées. Il est élaboré par le vigneron Gérard Bertrand, que l'on ne présente plus! Sphère Chardonnay, Fines Bulles, 6,95 €, en GMS.

Le blanc bien fruité

Bonne pioche avec ce vin 2019 du Sud-Ouest aux arômes de litchi et d'ananas. Servi bien frais, ce colombarde petit-manseng est épatant avec les amuse-gueules. Plaimont, Planète Cépages IO, 6,10 €, en GMS.

Le rouge à rafraîchir

Un millésime 2018 aux arômes de fruits rouges, avec une pointe épicée parfaite pour accompagner les planches de charcuterie. Saint-Pourçain, cuvée Jean-Marc Josselin, 5 €, en GMS.

Le cocktail rosé

Un crémant de Bourgogne rosé aux arômes de fruits rouges, de pêche et de pamplemousse, à servir « on the rocks ». Veuve Ambal, Ice Rosé, 7,95 €, en GMS.

Comme un pétale de rose

Le rose pâle est la couleur fétiche des rosés de Provence. Une tendance qui ravit les papilles, avec cette cuvée tout en finesse. Rosé Victoria de la Clapière, 2019, 8 €, Magasins U.

Il est temps de passer à table

Avec les saveurs marines

Coquillages, crustacés, terrines, poissons grillés: épatez vos convives avec un muscadet-sèvre-et-maine subtil et aérien.

Cuvée des Vieilles Vignes 2018, Domaine Poiron Dabin, 6,20 €, Carrefour.

Le rosé de caractère

Cap vers le Languedoc avec cette bouteille de rosé aux arômes dominants de fruits rouges et de pêche de vigne. Cuvée Les Hauts des Bories 2019, Comtes de Lorgeril, 7,90 €, Casino et Franprix.

Le bio des copains

Il débarque du vignoble bordelais avec sa robe rouge profond, ses tanins velours et ses petites notes fumées. Excellent avec les grillades. Château La Rose Bourdieu 2016, Véronique et François Ducoin, 6,50 €, en GMS.

Le beaujolais chic

Un terroir qui déjoue les idées reçues, comme le prouve ce moulin-à-vent 2018 qui escortera une volaille rôtie. Domaine de la Tour du Bief, 13 €, Auchan.

Pour le pique-nique

Un vin rouge 2018 gouleyant et très fruité de l'Hérault pour les barbecues.

Épicerie de Castelnaud, 5 l, 22,45 €, Le Repaire de Bacchus.

Les notes d'agrumes de ce vin blanc de Loire lui apportent une belle vivacité.

Coteaux-du-vendômois, cuvée 2018, César de Vendôme, 3 l, 14 €, en GMS.

Un rosé friand de l'Ardèche, à boire « sans chichis » avec les salades composées.

Rosé Les Muletiers, Les Vignerons ardéchois, 3 l, 10 €, en GMS.



© SERVICE DE PRESSE. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CORINNE VILDER