

AU PLAISIR... des tendances

Les vins de l'été

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€, GMS.

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

Le rouge à rafraîchir
Un millésime 2018 aux arômes de fruits rouges, avec une pointe épicée qui sera parfaite pour accompagner les planches de charcuterie. Saint-Pourçain, cuvée Jean-Marc Josselin, 5€, 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€, 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-main 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€, GMS.

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



Des Bag in Box pour un pique-nique au jardin

Un vin rouge 2018 gouleyant et très fruité de l'Hérault pour les barbecues.
Épicerie de Castelnau, 5 l, 22,45€, Le Repaire de Bacchus.

Les notes d'agrumes de ce vin blanc de Loire lui apportent une belle vivacité.
César de Vendôme, cuvée 2018, Coteaux du Vendômois, 3 l, 14€, GMS.

Un rosé friand de l'Ardèche, à boire «sans chichis» avec les salades composées.
Rosé Les Muletiers, Les Vignerons ardéchois, 3 l, 10€, GMS.



12

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