



FOIRES AUX VINS

FOIRES AUX VINS

RICHES EN DÉCOUVERTES, LES FOIRES AUX VINS SONT L'OCCASION D'ENRICHIR SA CAVE DE PÉPITES DÉNICHÉES POUR VOUS. À BOIRE TOUT DE SUITE OU À GARDER, PROFITEZ DE CES FLACONS RENDUS ACCESSIBLES POUR

Dégustation et textes Béatrice Delamotte.

•AUCHAN•
Du 22 septembre
au 6 octobre

Vin de France

Domaine Pugibet,
Cabernet noir 2019, 3,99 €.
Fin et suave, du volume
et une belle tension.

Macon-la-roche-vineuse

Domaine Chêne,
Cuvée prestige 2019, 6,99 €.
Floral et fruité, équilibré
et gourmand.

Crozes-hermitage

Domaine du Murinais, La Crimas
de Sy 2018, 12,95 €.
Juteux et profond, à la fois
sanguin et délicat.

Un coup de cœur.

Prosecco

Extra-dry Valdobbiadene,
Japo, 8,90 €
Bulles fines et persistantes,
fruité intense.

Châteauneuf-du-pape

Saint Dominique, Réserve 2018,
22,50 €.
Romarin et tapenade. Élégant
et puissant. Superbe.

IGP Méditerranée

Le Cellier des Princes, À l'ombre des
parasols 2019, 2,86 €.
Un vin gorgé d'agrumes
et de soleil. Il ne manque
que la piscine.

Castillon

Côtes-de-bordeaux

Château Fongaban 2018,
6,95 €.
Fin et élégant, une belle
matière et un super rapport
prix-plaisir.

Pacherenc-du-vic-bilh

Cave de Crouseilles, Seigneurie de
Crouseilles 2017, 8,99 €.

Riche, suave et complexe,
sur les agrumes et les fleurs
miellées.

Anjou

Château La Varière, Rosé 2019, 4,99 €.
Quatre cépages pour un vin
fringant et aromatique, très
bonbon anglais.

Sainte-croix-du-mont

Château Crabitan-Bellevue 2015,
8,50 €.

Les fruits exotiques, l'orange
confite ne masquent pas une
trame fraîche.

Portugal

Fior das Tecedeiras, Douro rouge
2018, 9,95 €.

Riche et élégant, sur les petits
fruits rouges et noirs.

Très charnu et gourmand.

Vouvray

FX Barc, Les fleurs blanches 2019,
6,90 €.

Fin et floral (tilleul, aubépine)
au nez, entre tension et charnu
en bouche.

Pézenas

Domaine de Fabrègues, La Chapelle
2016, 5,99 €.

Fruité et acidulé comme une
cerise. Rond et suave en
bouche. Une belle découverte.

Saint-mont

Plaimont, Les Vieilles vignes 2016,
6,49 €.

Généreux sur les fruits cuits, la
vanille. Bonne structure, tanins
ronds.

Champagne

Brut sans année, Veuve Émile, 18,90 €.

Notes florales et briochées
forment un bel équilibre sur
la gourmandise.

Alsace

Famille Hauler, Riesling vieilles
vignes 2018, 7,90 €.
Bien frais avec une note fumée.
De la tension et une finale
salivante.

•BIOCOOP•
Du 8 septembre
au 17 octobre

Bergerac blanc

Château Tour des Gendres, Cuvée
des Conti 2018, 9,75 €.

Tout en fleurs et en fruits!
Bon équilibre entre vivacité
et rondeur.

Bourgogne

Château de Melin, Hautes Côtes de
Nuits 2018, 14,90 €.

Complexe et fruité.
Un chardonnay fin et racé avec
une belle tension.

Crozes-hermitage blanc

Domaine Laurent Habrard, Cuvée
particulière 2018, 16,95 €.

Un bouquet voluptueux
de fleurs miellées et de fruits.
De la minéralité et de la verve.

Loire

Domaine de Montcy, Cheverny 2019,
10,90 €.

Le croquant du fruit avec une
pointe d'épices douces. Tout
en finesse et élégance.

Côtes-de-thongue

Domaine Bassac, Bee 2019, 7,50 €.

Entre la cerise et la mûre
sauvage. En bouche,
de la matière très fruitée
et de la fraîcheur.

Côtes-du-rhône

Florian André, Elzéard 2018, 11,50 €.

Rond et chaleureux avec du
fruit, du charnu et une belle
matière. **Un coup de cœur.**

Pic Saint-Loup

Mas Foulaquier, La mésange huppée
2017, 22 €.

Thym, poivre blanc et mûre
sauvage composent un
bouquet complexe.
Très belle matière juteuse.

•CASINO•
Du 28 août au
13 septembre

Italie

Mannara, Nero d'Avola 2019, 4,25 €.

Cerise et réglisse dominant
au nez, tandis que la bouche
se fait velours.

Loire

Jo Pithon, Savennières 2019, 10,95 €.

Jolie expression du chenin,
sur les fruits blancs et les
fleurs. Très rafraîchissant.

Margaux

Dauzac, Club des Sommeliers
Grandes Réserves 2017, 22,50 €.

Nez charmeur et élégant,
jolie structure et élégance
en bouche. À mettre en cave.

Sauternes

L'Îlot de Haut-Bergeron 2017, 15,90 €.

Fraîcheur, finesse et élégance
se conjuguent sur des notes
d'agrumes, litchi, fleur d'acacia.

**Côtes-du-roussillon-
villages**

Mas Amiel, Le Plaisir 2018, 9,95 €.

Tonique et puissant, sur les
fruits rouges. Juteux avec
de la minéralité.

Terrasses-du-larzac

Domaine du Causse d'Arboras,
La Faille 2016, 9,90 €.

Puissant et aromatique, un vin
qui ne cache pas ses origines
sudistes.

•CARREFOUR•
Du 8 au
21 septembre

Bourgogne

Frédéric Magnien, Pinot noir 2019,
9,95 €.

Tout ce qu'on aime dans
le pinot noir!

Bordeaux

André Lurton, Diane sauvignon
blanc 2019, 8,95 €.

Ample et complexe, fin
et fruité. Séduisant.

Morgon

Domaine des Montillets,
Côte du Py 2019, 5,95 €.

Rond, charnu, une pointe
de poivre blanc fumé en finale.

Vin de France

Guffens, 17 de moyenne, 8,95 €
Trois millésimes, trois
cépages... un ovari gourmand!

Bordeaux

Château La Rose Bourdieu 2016,
6,90 €

Fruité, fringant et élégant.
Une bonne affaire.

Terrasses-du-larzac

Château La Sauvageonne,
Cuvée Les Oliviers 2018, 8,95 €.

Ample et juteux, sur la finesse
et l'élégance.

Castillon

Côtes-de-bordeaux

Château Rochers
Bellevue 2016, 4,95 €.