

Les rouges

Aromatique

Comment résister à ce 100 % syrah très aromatique qui restera gravé dans les mémoires. Gouleyant à souhait, il a su développer la finesse de ses tanins avec son passage en fût. Résultat, on tend son verre pour le déguster avec une volaille festive ou un poisson !

Syrah 2022,
Domaine Christophe
Pichon, 16 €.



Magnum

Aux grandes occasions les grandes bouteilles ! Osez ce magnum de Mouton Cadet à l'excellent rapport qualité/prix. Il sera du meilleur effet sur vos grandes tables. Séduction assurée grâce à la souplesse de ses tanins. À servir tout au long du dîner.

Bordeaux, Mouton
Cadet rouge 2023,
23,50 € (1,5 l).

À découvrir

So sweet

Pour les repas de fête, quoi de mieux, à l'heure du fromage ou des desserts, qu'une petite pause dégustation qui révèle toute l'âme de la Gascogne ? Drapé d'un jaune doré, ce moelleux exceptionnel, avec sa bouche fondante tout en fraîcheur, sera magique.

Côtes-de-gascogne
moelleux, Jardin
secret, Villa
Dria, 8,60 €.



Puissance

Qui dit moment d'exception dit vin d'exception et... raisin d'exception ! Pour preuve, ce 100 % négrette, cépage unique local de Fronton, vendangé de nuit et aux heures matinales, est en bouche une déflagration de complexité, d'intensité et de velouté. Une pépite !

Fronton, Vin de minuit, Château
Bellevue la Forêt, 16 €.



Héritage romain

Rendons à César ce qui est à César : c'est bien un hommage à l'héritage romain qui est rendu avec cet assemblage grenache et syrah. Voilà un vin bien structuré qui vous emmène avec son nez de fruits noirs et qui, en bouche, atteint son point culminant, tout en élégance. Une pépite !

Côtes-du-rhône-villages, Esprit des vestiges rouge, 15,50 €.

*Carnet d'adresses
page 98.*

Orange

Si le vin orange, vin de macération, reste mystérieux, la cuvée Art de vivre devrait vous donner envie de le découvrir. Son nez complexe trouve écho en bouche avec sa finesse, sa fraîcheur aromatique et sa touche finale amère. Idéal avec le fromage et les plats épices.

Vin orange, Art de vivre,
Gérard Bertrand, 13,50 €.