



La cave à vins
par Lucie Philibert

Pour une maman
élégante...

Champagne rosé brut millésimé 2005. LENOBLE.
Fruité et léger, grâce à son assemblage unique à forte majorité de chardonnay grand cru, ce champagne rosé allie l'élégance à l'onctuosité des arômes de fruits rouges.
Accords : accompagne volontiers un foie gras poêlé, un magret, un confit, du gibier, des viandes rouges et du fromage.
Prix : avec sa housse qui garde le vin 2 h au frais, 28 €.
Circuit : chez les cavistes.



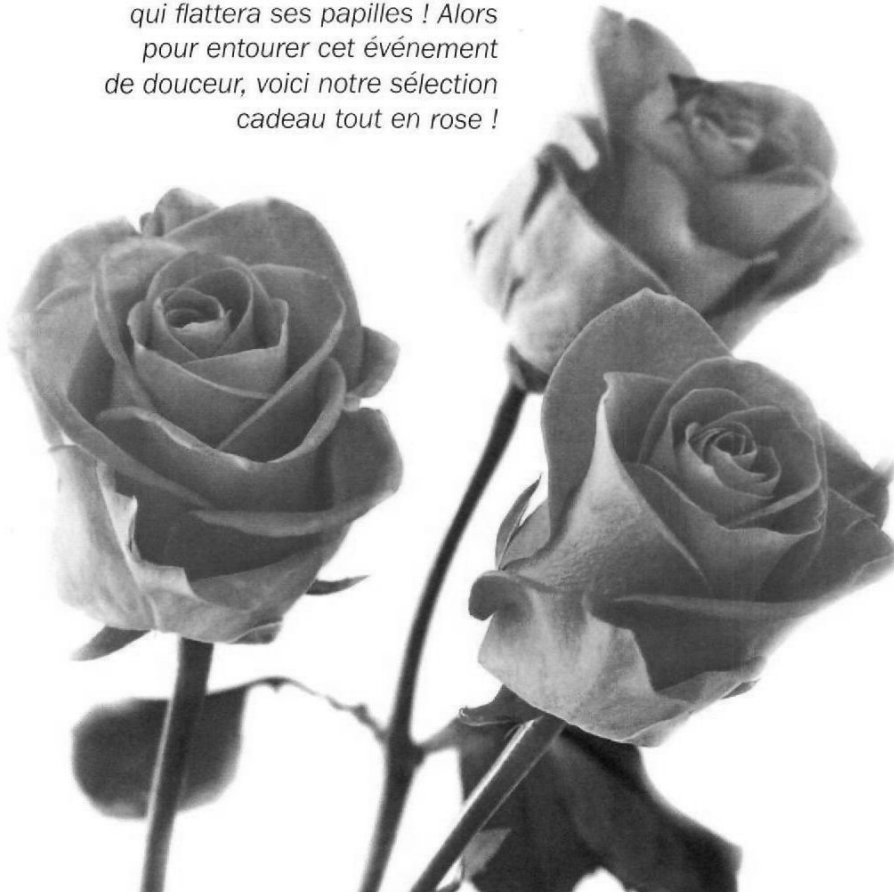
Série limitée à
2160 bouteilles !

Champagne rosé de saignée. Esterlin Cléo.
Derrière sa couleur fascinante, ses notes de fruits rouges et son fond épicé, cette cuvée est un véritable concentré de fraîcheur dont la beauté n'a d'égale que la densité aromatique : une robe grenat aux reflets brique, un nez boisé, de fruits noirs et de prunes d'Ente. Il est vineux, charnu, a un caractère accusé, nerveux et des tanins fermes qui se fondent.
Accords : avec un carré d'agneau, un poisson grillé ou un dessert acidulé aux fruits rouges.
Prix : 49 € avec son étui.
Circuit : chez les cavistes.

Une fête des mères tendre et pétillante !

S'il est facile de faire plaisir à une maman ce jour-là, il est plus difficile de choisir le nectar qui flattera ses papilles ! Alors pour entourer cet événement de douceur, voici notre sélection cadeau tout en rose !

Des roses pour



Une véritable
gourmandise !

Champagne rosé brut. De Castelnau.
Un champagne de connaisseurs couleur pomele, aux notes de petites fraises des bois et de prunes gorgées de soleil. Avec ses arômes de confiseries et de pâtes de fruits, cette cuvée présente tous les attraits d'un champagne blanc !
Accords : tartes chaudes, clafoutis et desserts à base de fruits blancs et rouges.
Prix : 22,67 €.
Circuit : chez les cavistes.

Télé Star Cuisine



Parfaite expression de la Loire !

Crémant rosé du château Cléray.

Un crémant d'une grande harmonie au nez comme en bouche. Il développe un nez complexe où les arômes de baies rouges prédominent. La bouche est fraîche et les bulles persistantes.

Accords : mariez-le à des desserts à base de fruits rouges tel qu'un framboisier ou une soupe de fraises.

Prix : 10 €.

Circuit : chez les cavistes.



Un superbe cadeau !

Champagne Rosé Billecart-Salmon.

Depuis sept générations, la célèbre maison se transmet le secret de composition de cette "magie rose". Noté 94/100 chez Parker, précieux, vif et persistant, il a conquis le monde entier avec sa finesse, son charme et son équilibre aérien.

Accords : une merveille sur du saumon sauvage ou avec des sushis, une soupe de fraises ou un dessert à base de fruits rouges.

Prix : 57,90 €.

Circuit : chez Lavinia, les cavistes et www.1855.com



Des bulles roses, fines et originales !

Crémant X Noir. Ackerman.

Robe saumon lumineuse et chatoyante, bulle fine et légère ; nez fin et fruité de bonbon à la cerise et de gelée de coing et pomme, floral aux nuances de rose ; en bouche, une douceur fruitée dans un ensemble mûr et acidulé.

Accords : avec une quiche au saumon, des légumes grillés, une blanquette de veau, un chèvre frais, une charlotte aux pommes.

Prix : 6 €.

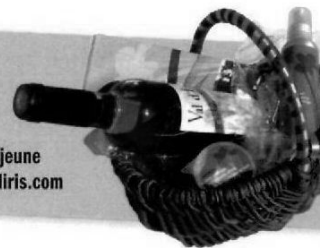
Circuit : grande distribution.

maman...

Si féminin !

Panier Val d'Iris, Côte-de-Provence rosé 2009.

Un panier comprenant : une bouteille 50 cl de rosé + une crème visage + un lait corporel ! Le vin est frais, aérien, jeune et fruité. 58 €. À la propriété et www.valdiris.com



De subtils arômes de fruits noirs...

Fronton rosé. Allégresse 2010. Château Bellevue La Forêt.

Robe intense et chatoyante aux couleurs de fraise et de géranium. Nez frais et tonique, fruité, arômes de fraise, citron, bonbon anglais, menthe et estragon. Bouche mûre, poivrée et citronnée, de belle ampleur, avec une longue finale sur des notes épicées et acidulées.

Accords : chorizo, plats épicés, cuisine thaï, tajine de poisson au citron confit, fromage au poivre.

Prix : 7,65 €.

Circuit : à la propriété.



Le magnum à partager en famille !

Château Léoube rosé. Le Secret de Léoube.

La couleur est délicate, la robe limpide et brillante. Le nez offre un bouquet d'arômes très subtil et la bouche est élégante et pleine... Le palais est envoûté !

Accords : un poisson grillé, un tajine d'agneau aux pruneaux, un foie gras poêlé aux asperges, une lotte au curry, un filet mignon de porc au curry.

Prix : 39 € le magnum.

Circuit : chez les cavistes et dans les restaurants.



Une cuvée de prestige !

Côtes-de-Provence rosé. Cuvée "Madame de Saint-Louis" du Cercle des Vignerons de Provence.

Un rosé lumineux, exprimant des arômes de fruits d'été, rond et soyeux en bouche. Vin certifié Agri confiance.

Accords : cuisine provençale, poissons marinés, côtelettes d'agneau grillées.

Prix : 3,50 €.

Circuit : grande distribution.

