



### AOC Bandol

Vendanges manuelles, vinification cépage par cépage à basse température. Après clarification, assemblage et réalisation de la cuvée.

Robe rose aux reflets rubis, nez fin, fruité, belle longueur, avec des notes de framboise et de groseille. Bel équilibre en bouche, harmonieux, bonne fraîcheur, belle saveur fruitée. Une belle attaque fraîche avec des notes de fruits rouges.

Anchoïade, Filets de poisson grillés, Rougets grillés, Viandes blanches, Moules marinières, cuisine asiatique

Prix 7 euros ttc



### Chablis Saint-Martin 2009

Le Chablis Saint Martin provient d'une sélection de chardonnays cultivés sur les meilleures parcelles du Domaine Laroche qui portent des vignes de 15 ans d'âge minimum Les raisins font l'objet d'un léger pressurage. Les jus sont ensuite transférés dans des cuves de débouillage, plus larges que hautes, spécialement conçues afin de raccourcir le processus de décantation... Pour le Chablis Saint Martin, la vinification se fait exclusivement dans des cuves en acier inoxydable avec une durée de fermentation de 15 jours.

Une Robe limpide, or vert.

Un subtil parfums de sous bois et de citron.

Prix public Ttc : 13,50 euros.



### Côtes de Provence

#### Coteaux granito gneissiques

Les vins rosés sont vinifiés à partir de saignées après un débouillage par le froid, suivi d'une fermentation à basse température.

Robe rose pâle, nez fruité avec des notes de fleurs de pêches de vignes, une bonne longueur en bouche, une belle structure.

Poissons à la plancha, barbecue, lapin au romarin et cuisine provençale.

Prix 6,00 euros ttc



### Châteauneuf du Pape blanc 2008

#### Les Saintes Vierges

un vin complexe et minéral

Une robe dorée et un nez complexe et délicat de fruits blancs, d'agrumes, de fruits exotiques avec une note de sauge et une touche de pierre à fusil. En bouche, bel équilibre entre acidité, salinité, minéralité et boisé subtil.

Servir à une température de 10° pour accompagner poissons, crustacés, un poulet au citron, un carré de veau fermier ou une poularde de Bresse truffée.

Prix Ttc départ cave : 18,50 euros.

En vente chez les cavistes



### Château de Gaure

#### Mauzac limoux 2008

Un blanc rare

Cépage peu répandu - on en trouve surtout à Limoux et à Gaillac - le Mauzac produit des vins blancs au goût inimitable de jus de pomme.

Dès le premier nez, il abandonne ses arômes intenses de fleurs blanches (tilleul, acacia) auxquelles de mêlent des notes de pomme verte et de coing. Sa puissance aromatique en bouche est soutenue par une belle acidité qui lui apporte équilibre et fraîcheur.

On l'appréciera à une température de 10° pour accompagner viandes blanches, poissons et crustacés.

Prix Ttc départ cave : 21 euros.



### Domaine de l'Olivette

#### Bandol Blanc 2008 Cuvée Spéciale

Des arômes de fleurs blanches d'agrumes et d'épices.

Equilibre parfait en bouche. Attaque pleine, beaucoup de gras, de rondeur, de finesse et d'élégance. Final sur des notes de pinède.

Servir à une température de 10° sur un loup sauvage, une salade de fenouil à l'huile d'olive, des petites rougets à la tapenade, un banon de Provence.

PRIX Ttc départ cave : 15,80 euros.

En vente chez les cavistes.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,  
 À CONSOMMER AVEC MODÉRATION