



**Bandol rosé 2010  
Domaine de l'Olivette**

En bouche, les arômes de fruits rouges pressés se mêlent à des saveurs épicées dans une matière ronde et pleine. Belle persistance.

Prix public TTC : 13 euros chez les cavistes



**Château de l'Aumérade Cru Classé 2010  
Pierrefeu du Var**

Vin cristallin à la teinte rose pâle. Le nez frais est composé d'arômes d'agrumes. L'attaque en bouche est charnue et impressionne par un équilibre de très haut niveau.

Prix de vente public conseillé : 75 cl : 7,80 euros T.T.C



**Le Plaisir rosé 2010 du  
Mas Amiel**

Robe rose chatoyant et lumineux avec des notes fuchsias. Nez fruité ananas, cerise et fraise des bois, et une note grillée. Bouche charnue avec un fruité suave, bien structurée sur la fraîcheur, avec une finale poivrée et ciselée. Prix TTC départ du Mas Amiel : 8,70 euros.



**Château de l'Aumérade Cru Classé 2010  
Pierrefeu du Var**

Vin cristallin à la teinte rose pâle. Le nez frais est composé d'arômes d'agrumes. L'attaque en bouche est charnue et impressionne par un équilibre de très haut niveau.

Prix de vente public conseillé : 75 cl : 7,80 euros T.T.C

**Château de Gaure  
Limoux blanc 2010 Oppidum**

Attaque en bouche fraîche. Belle rondeur et bonne persistance, soutenues par une acidité bien présente qui renforce l'équilibre. Servir à 10° sur poissons, viandes blanches, cuisine exotique. Prix public ttc : 14.50 euros



**Secret des Vignes  
Côteaux de Saumur 2009**

Robe jaune dorée avec des reflets émeraude. Nez complexe magnifiquement équilibré entre finesse, fraîcheur amère et douce. En bouche belle longueur, arômes exotiques. Prix : 9,90 euros TTC la bouteille de 50 cl.



**Clos des amandiers  
Pinot gris 2008**

Robe or franc. Nez intense et très expressif, abricot et melon, amande, miel, floral blanc acacia et chèvre-feuille, avec une note de badiane et d'épices douces, cumin. Bouche : à la fois suave et sec, fin et frais. Prix TTC départ cave : 9,50 euros



**Domaine Brusset  
Les Travers 2010**

Robe or paille à nuance argentée. Nez intense, suave et frais, fruité pêche, ananas et agrumes, herbes aromatiques, épice muscade et poivre blanc, une note florale d'aubépine. Joliment équilibrée entre matière et fraîcheur. Prix TTC départ : 9,00 euros.



**Château de Gaure Rouge 2008  
Cuvée pour mon père**

Concentré, mais sans excès, le vin se fait tout doux en bouche sur fond de saveurs de fruits noirs bien mûrs avec des notes de réglisse. Servir à 17° sur viandes rouges et gibiers. Prix public ttc : 14.50 euros



**Le Gigondas rouge 2009 « Oratorio »**

Nez d'une grande complexité, aux arômes intenses de crème de mûre, de cassis et de kirsch évoluant sur des notes de fourrure et de fèves de cacao torréfiées. Bouche puissante, concentrée, rafraîchissante. Prix public TTC 12.90 euros



**Château Viguerie de Beaulguy**

Rien ne dépasse. Tout est harmonie. La matière est lisse, soyeuse, charnue. Servir à une température de 15° pour accompagner viandes rouges bien saignantes. Prix Ttc départ cave : 11.50 euros [Http://www.christi-neontivero.com/photos/fronton-viguerie-enchanteur.jpg](http://www.christi-neontivero.com/photos/fronton-viguerie-enchanteur.jpg)



**Secret des Vignes Saumur Champigny 2008**

Nez frais et intense avec des arômes de mûres et de chocolat complété de notes épicées. Attaque puissante, bouche croquante, fraîche et charnue, joliment structurée avec une persistance sur le fruit mûr et la réglisse. Prix : 12,90 euros TTC

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

## Champagne Esterlin Cuvé Cléo rosé de saignée

Le nez est frais, expressif : l'impression de panier de fruits rouges s'impose. En bouche: l'attaque est franche, «droite». Les arômes de groseille, cassis, mûre, cerise sont enrichis par une pointe subtile de vinosité. La finale est charnue et imposante. Ce rosé est caractérisé par une couleur chatoyante, un rose franc aux reflets clairs. La forme de la bouteille de la Cuvée Cléo est si particulière qu'elle exclut toute mécanisation. Remuage et dégorgement sont donc réalisés manuellement.



Cette cuvée est éditée en quantité limitée à 2 160 exemplaires.  
Prix de vente conseillé : 49,00€ TTC

## Champagne Drappier Brut rosé

Le champagne Brut rosé Drappier, un rosé de saignée, non filtré et élevé trois ans sur lattes offre une bouche gourmande aux arômes de fruits rouges (framboise, mûre et cassis), de mandarine et de poivre, avec une belle acidité sobrement enrobée de cette liqueur longuement mûrie.

Son élégante robe est mise en valeur par la bouteille transparente.

Le servir à une température de 8° pour accompagner les fêtes estivales où il sera particulièrement à l'aise sur les poissons grillés et tous les desserts aux fruits rouges.

Prix TTC départ cave : 30 euros



## AUTHENTIC ROSE La Nouvelle Génération Canard-Duchêne

Il aura fallu près de 8 années d'un travail d'orfèvre à Laurent Fédou, Chef de Caves de Canard-Duchêne, pour obtenir les belles évolutions qu'il a souhaité apporter à la nouvelle génération des champagnes Canard-Duchêne.

Evolution des cuvées mais aussi évolution des flacons, la gamme Authentic opte pour une esthétique plus contemporaine, dans un choix de matières nobles et de couleurs dynamiques pour un effet coup d'éclat. Une collection d'étuis totalement retravaillée, dans un style très épuré, contribue à mettre en valeur la personnalité et l'origine géographique de la Maison.

D'une teinte légèrement rosée, avec un beau cordon nacré, Authentic Rosé se distingue par ses arômes à dominante de fraises ponctués d'une touche subtile de grenadine et d'un fond de notes minérales qui lui apporte une belle fraîcheur. Un plaisir estival et très féminin. Assemblage: 45 % Pinot noir 30 % Chardonnay 25 % Pinot Meunier

Prix de vente : 25 euros

## Réserve de Sours- Rosé effervescent

Robe saumon clair. Arômes vivaces de petits fruits rouges. Bulles fines et persistantes, mousse délicate. L'équilibre est très agréable avec une belle longueur soulignée par une acidité rafraîchissante.

Prix ttc départ cave : 8 euros. En vente à la propriété



## Champagne Gérard et Olivier BELIN

Vin rosé à la robe framboise et aux reflets bleutés. La bulle est discrète, légèrement persistante. L'attaque en bouche est franche avec une certaine vivacité. La rétro-olfaction est simple sur des notes de fruits rouges et d'agrumes compotés. La bulle est bien réalisée.

SUGGESTION D'ACCORD :  
Petite caille rôtie et farcie au foie de volaille et hachis de porc

Prix TTC départ cave : 15.10 euros



## Vignerons d'Oléron Frissons marins

Robe rose fuchsia,. Nez de fruits rouges frais, notes de fraises. Belle attaque en bouche, ronde avec des saveurs acidulées. ...

A déguster à l'apéritif sur des toasts de saumon fumé. A découvrir sur des brochettes chorizo-St Jacques, ou bien en dessert sur des verrines de fraises et mangues avec du mascarpone, le tout saupoudré de noix de coco

Prix de vente public TTC :  
5.80 euros / 6.20 euros

