



La cave à vins

par Lucie Philibert

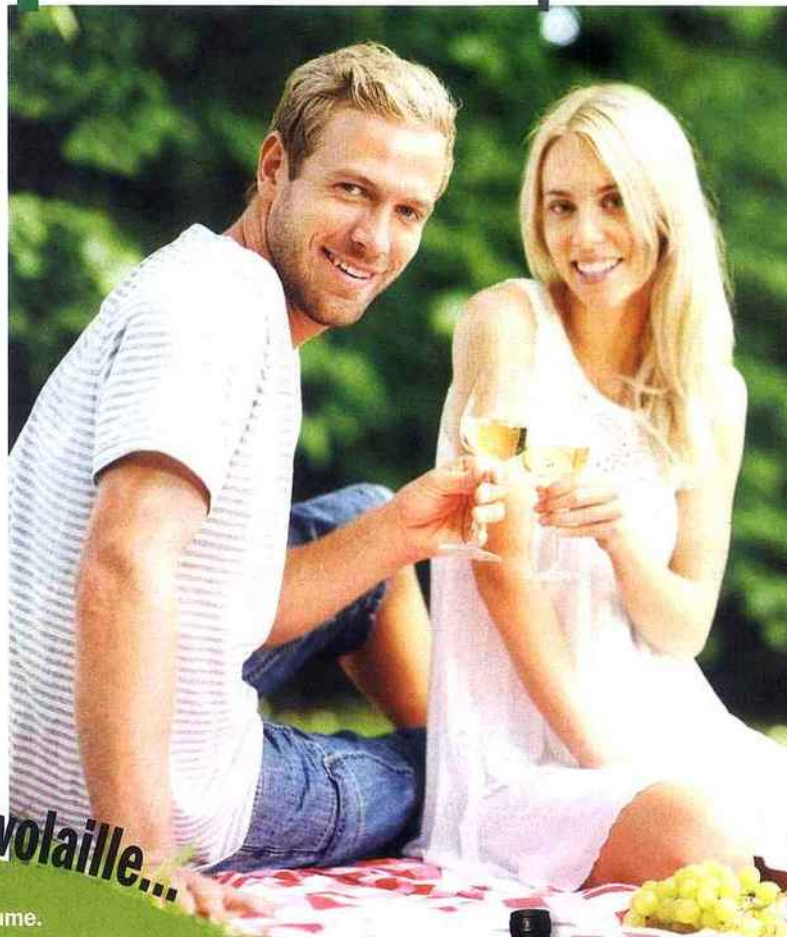
# Pique-nique : on emporte

## UN APÉRO FRUITÉ !



**Partie de Campagne Framboise, Cassis, Griotte**  
Avec : snacks et toasts à l'apéritif.

**Prix : 7,70 €.**  
**Distribution : Nicolas.**  
Boisson aromatisée à base de vin, contenant du jus de griotte (10 %) et de l'infusion framboise-cassis (3,5 %). Partie de Campagne est une gamme d'apéritifs fruités dans l'esprit des vacances, pour un moment agréable entre amis, un plaisir partagé.  
**Dégustation :** robe carminée, beau nez frais et éclatant de framboise, de cassis, de menthol. Bon équilibre, franc, fin, rond, moelleux, bien signé, finale nerveuse, acidulée et croquante.



## Et pour la volaille...



3



**1. Domaine de la Baume. Les Mariés 2010. Blanc. Provence.**

Avec : volaille aux morilles, mais aussi canapés de saumon mariné à l'aneth, chèvre frais. **Prix : 6 €.**  
**Distribution : cavistes.** Dégustation : robe pâle limpide aux reflets verts, profonde et brillante ; nez d'agrumes et de fruits exotiques avec un côté herbacé ; bouche intense, arômes de vanille et de kiwi, une touche acidulée en arrière-bouche.

**2. Béret noir Saint Mont 2009. Rouge. Sud-Ouest.** Avec : volaille rôtie, pasta parmigiana, jambon cru, rôti de bœuf. **Prix : 6,90 €.**

**Distribution : brasseries, cavistes, restaurants, VPC.** Dégustation : robe pourpre, nez de baies noires, notes grillées et d'eucalyptus, touche de poivre. Bouche tannique, fraîche et fruitée, note de cacao amer. Assez long.  
**3. Bag-in-box Vin de pays bio (3 l). Rouge. Ardèche.** Avec : volailles rôties, pizzas. **Prix : 9,30 €.** **Distribution : cavistes.** Dégustation : robe rubis, vin aromatique, puissant, souple et chaleureux.

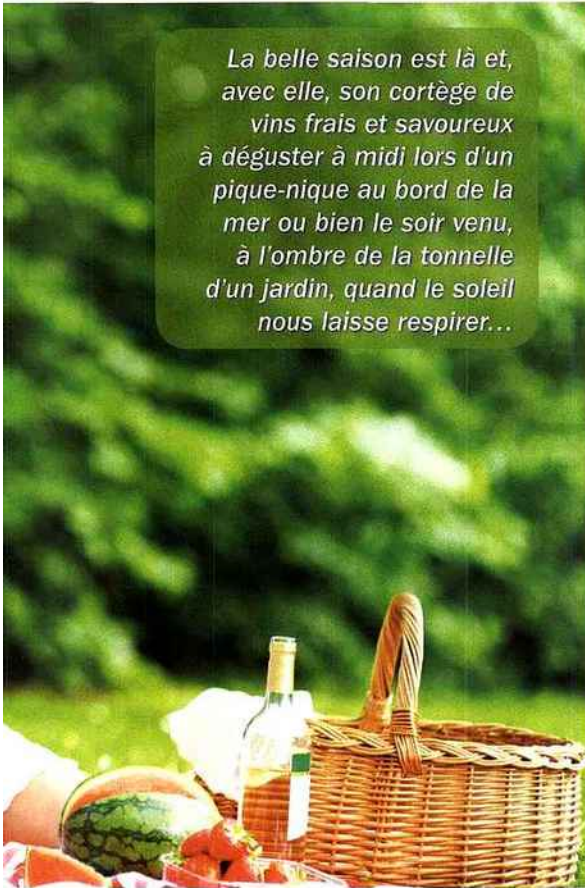
## OPÉRATION



Avec des délices au chocolat...  
**Dégustation :** notes d'épices, de garrigue et de fruits noirs. Bouche ample et longue qui laisse découvrir des notes de fruits confits. **Domaine de la Patience. Sébastien 2009. Rouge. Languedoc** **Prix : 11 €.**  
**Distribution : cavistes.**

# une bouteille

La belle saison est là et, avec elle, son cortège de vins frais et savoureux à déguster à midi lors d'un pique-nique au bord de la mer ou bien le soir venu, à l'ombre de la tonnelle d'un jardin, quand le soleil nous laisse respirer...



## DESSERT

Avec un crumble de fruits rouges... Dégustation : robe jaune pâle aux reflets verts. Au nez, des notes d'agrumes et d'acacia. En bouche, un vin frais et fin grâce à un subtil mélange d'arômes d'amande, de noisette et de poire. Camp romain. Laudun. Côtes-du-Rhône Villages. 2010. Blanc. Rhône. Prix 5,85 €. Distribution : à la cave.



## BBQ Party

### 1. Réserve Cairanne de Camille Cayran 2010. Rosé. Côtes-du-Rhône Villages. Vaucluse.

Avec : grillades aux herbes, tomates provençales, samoussas. Prix : 6 €. Distribution : cavistes. Dégustation : robe saumon aux reflets violacés. Au nez, arômes de cassis et de framboise, notes de violette. En bouche, explosion de fruits frais et note finale ronde et élégante.

### 2. La Ficelle de Saint-Pourçain. Rouge. 2010. Auvergne.

Avec : grillades aux herbes, saucisson, chèvre mi-sec. Prix : 6,30 €. Distribution : [www.cfu.fr](http://www.cfu.fr). Dégustation : robe rubis cerise assez claire ; nez frais, arômes de sous-bois, de poivre, de myrtille, de laurier et de réglisse. Bouche croquante, fraîche et fruitée, jolie longueur sur le poivre.



### 1. Pink Flamingo gris de gris 2010. Rosé IGP des Sables du Golfe du Lion. Languedoc-Roussillon.

Accords : rouget meunière et ses légumes méditerranéens. Prix : 8 €. Distribution : Nicolas. Alliance de grenache, cinsault et carignan. Dégustation : robe très brillante surlignée de rose-gris pâle. Arômes élégants de petits fruits, notes soyeuses et épicées. Rond et souple, ce vin presque charnu a une finale fine et fraîche.

### 2. Château Sainte-Roseline. Cuvée Priure 2010. Rosé. Provence.

Accords : brandade de morue à la nimoise, asperges. Prix : 15,95 €. Distribution : cavistes et au domaine. Dégustation : robe rose très pâle, brillante ; nez de réglisse, agrume et coco ; bouche puissante et complexe, finale rafraîchissante.

## AVEC LE POISSON

### 3. Pinot noir 2010. Rosé. Alsace.

Accords : terrine de poisson aux herbes. Prix : 7 €. Distribution : à la cave. Dégustation : robe brillante, saumon aux nuances bleutées. Nez de pêche, d'estragon et touche d'agrumes. Bouche fraîche sur des tonalités d'agrumes et de poivre, bonne longueur.

### 4. Château Ferry Lacombe Haedus 2009. Blanc. Provence.

Accords : poissons grillés, fruits de mer, dos de dorade rôti, moules à la provençale ou rougets grillés. Prix : 9 €. Distribution : cavistes. Dégustation : belle robe jaune clair ; au nez, les arômes de fleurs blanches sont prédominants ; la bouche est citronnée. Un pur plaisir qui se laisse aussi savourer à l'apéritif.

