

ENTRE 10 ET 25 €



HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE
domaine Rocault 2018

Lucien et Fanny Rocault représente la 18^e génération de viticulteurs du domaine ! Un nez de fruits rouges mûrs, de cerises à l'alcool, en bouche des fruits noirs confits et de la profondeur. À déguster tout de suite avec des viandes grillées ou à garder en cave pour le prochain été. 14 € domaine ou cavistes.



IGP ALPILLES

Mas de la dame, Coin caché
Sémillon, roussane et clairette, fermentés séparément dans des fûts de chêne, composent cette cuvée complexe, dense et structurée aux arômes de fruits blancs et jaunes, légèrement toastés à servir avec toutes sortes de plats, d'œufs,

ROSÉ DE PROVENCE
Château d'Esclans,
Whispering angel 2020
Un rosé d'une grande finesse et très aromatique, en bouche, on sent le fruit rouge et les agrumes. Du croquant et du gras pour se marier aux charcuteries, salade César, brochettes de poulet. 19,99 € cavistes.



CHABLIS

French Beaches, Orgie silencieuse

Un vin fruit d'une collaboration avec la marque et cette fois-ci un vigneron chablisien. Élevé en levures indigènes et sans soufre ajouté. Un flacon minéral au nez d'agrumes et de fruits jaunes à noyaux, sa fraîcheur se marie à merveille avec des huîtres, un tartare de saumon, un ris de veau crémé. 25 € en ligne et cavistes.



COUP DE CŒUR



COTEAUX-D'AIX-EN-PROVENCE,
Les Vilaines 2020

Un rosé imaginé par trois femmes qui avaient envie de mettre leur amitié en bouteille. Assemblé en grenache, syrah et cinsault, le flacon est tout en délicatesse et fraîcheur. À boire avec plats méditerranéens, grillades et salades. 12 €, cavistes.



les.vilaines