

CAMPAGNE
GOURMANDE

CAMPAGNE GOURMANDE

LA CUISINE AUTHENTIQUE & GÉNÉREUSE

NOUVELLE
FORMULE

EN CUISINE
LE MEILLEUR
DU PRINTEMPS

À DÉCOUVRIR
LES POISSONS
FUMÉS, UN GOÛT
FAMEUX

TOUT CRU
CEVICHES, TARTARES
ET CARPACCIOS
NOUS RÉGALENT

**MARCHÉ
DE SAISON**
SARDINES, MÂCHE,
POITRINE D'AGNEAU

75 RECETTES

Cheesecake
aux trois
chocolats →

**POUR FÊTER
LE PRINTEMPS**

INTEMPORELS
LES CAKES
SANS PRISE
DE TÊTE !

10 IDÉES
AVEC DES
ÉPINARDS

**SPÉCIAL
CHOCOLAT**
DESSERTS FESTIFS
ET GOURMANDS

LE MAGAZINE
CULINAIRE DE

maisons
de campagne

L 15197 - 33 - F: 4,95 € - RD



NOS SÉLECTIONS DE VINS



ANJOU
Dumnacus Vignerons
Ronceray blanc
Le chenin révèle toute la typicité de ce vin. La robe présente des reflets dorés. Un vin racé aux notes fumées et minérales. Le nez associe les arômes d'abricot et de fleurs d'acacia. La bouche est harmonieuse.
Vente directe, 18,50€.



BOURGOGNE
Domaine Romy
Clos de la Chapelle
Aromatique, il est finement beurré, naturellement sans bois avec une belle fraîcheur et minéralité en fin de bouche. À servir avec des crustacés, des écrevisses à la nage, des quenelles de brochet ou une salade César.
Vente directe, 16€.



BOUZERON
Famille Roux
Les Fias blanc 2020
Ce bouzeron a une robe or pâle. Son nez évoque l'acacia et les fleurs blanches. Les arômes minéraux complètent, avec le citron, son bouquet classique. Une touche de miel, parfois, mais avec discrétion sur une note de croissant chaud.
Vente directe, cavistes, 18€.



CÉVENNES
Mas Seren
Étincelle nomade blanc
Paré d'une robe pâle aux reflets verts, ce vin blanc dévoile un nez explosif sur des notes florales, d'agrumes et de gingembre. La bouche est croquante et acidulée sur le citron et la mandarine. L'attaque est ronde et se déroule sur une finale tout en fraîcheur.
Cavistes, 10€.



CHABLIS
Domaine Passy
le Clou blanc 2020
Ce chablis se pare d'une robe jaune dorée et dévoile un nez expressif et floral avec une pointe de fruits blancs comme la pomme et la poire. La bouche propose des notes minérales et acidulées avec une belle structure.
Vente directe, cavistes, 15€.



CORBIÈRES
Abbaye de Fontfroide
Deo Gratias
Avec sa robe or pâle, ce vin blanc propose un nez aux arômes intenses de fruits à chair blanche et une fine minéralité accompagnée de délicates notes grillées. La bouche est onctueuse et fraîche, racée et équilibrée, associant en finale les arômes de fruits et la finesse du boisage.
Épicerie fine, 17,80€.



CÔTES-DU-RHÔNE
Alain Jaume
Blanc de Viognier
Ce vin à la robe jaune pâle brillante et limpide dévoile un nez intense et délicat d'arômes floraux et de fruits à chair blanche. La bouche est fraîche, minérale et aérienne. Les arômes de pêche blanche et de poire sont les plus expressifs.
Vente directe, cavistes, 13,50€.



CÔTES-DU-RHÔNE
Domaine du Grand
Tinel blanc 2020
Un côtes-du-rhône blanc tout en fraîcheur à la belle robe jaune paille. Il présente un nez intense agrémenté d'arômes de fruits compotés. En bouche, il s'exprime avec fraîcheur et plein de charme!
Vente directe, cavistes, 20€.



CÔTES-DE-GASCOGNE
Domaine Tariquet
Chardonnay Tête
de Cuvée
Cette cuvée raffinée offre un boisé fondu et discret avec un nez intense et élégant. Une belle fraîcheur en bouche souligne les arômes de pêche jaune, de mangue et d'abricot sec. La finale persistante est à la fois riche et nerveuse. Un chardonnay particulièrement atypique.
Vente directe, 16€.



CÔTES-DE-PROVENCE
Maîtres vignerons
de la presqu'île
de Saint-Tropez
Domaine Aureillan
La robe, brillante et limpide, est de couleur jaune aux reflets verts. Le nez révèle de belles notes d'agrumes et de fruits exotiques. La bouche est délicate, généreuse avec une finale longue. À déguster à 12 °C à l'apéritif ou avec des poissons et des viandes blanches.
Vente directe, cavistes, 12,90€.