

Au sommaire

Pascale
GUILLIER

Les variétés
RÉSISTANTES

Nero
d'AVOLA

Cocktails
ARMAGNAC

Trophée
CHATEAUNEUF
du-Pape

Revue fondée en 2004

Collection
CONTACT PRO®

Le magazine des

CAVISTES & SOMMELIERS

Numéro
74



AUTOMNE-HIVER 2023/24

NOTRE SÉLECTION DE
CHAMPAGNES
ROSÉS



VINS BLANCS



Des vins blancs pour tous les budgets, dégustés tout au long de l'année. Ils ont été sélectionnés pour leur qualité intrinsèque mais aussi pour leur excellent rapport qualité-prix, voire pour leur originalité. Certains peuvent être dévolus à l'apéritif, mais beaucoup ont un rôle à jouer à table. Voici notre sélection.

RIEN À CIRER 2022 - IGP PAYS D'OC

- Tél. 04 68 74 79 40
- 11300 LIMOUX
- Gewurztraminer 100%
- cuvée parcellaire
- vinification en cuve pour moitié et le reste en fûts pendant 6 mois
- prix public : 12,50 €
- cette cuvée éphémère ravira quelques chanceux par ses arômes nets, autant sur les fruits exotiques que sur les fleurs.



ANNE DE JOYEUSE



BLANC 2022 AOC COTEAUX D'AIX

- Tél. 04 90 59 13 16
- 13116 VERNÈGUES
- Rolle 70%, sauvignon 20% et ugni blanc 10%
- élevage sur lies
- prix public : 10 €
- frais et rond. Le nez est sur les fleurs blanches et les fruits exotiques. La bouche sur les fruits à chair blanche. Belle finale.



CHÂTEAU BAS



MIOCÈNE 2021 IGP CÔTES DE GASCogne

- Tél. 05 62 28 02 21
- 32100 LARROQUE-SUR-L'OSSE
- Sauvignon blanc 57%, gros manseng 43%
- fermentation en cuve inox puis élevage en fûts d'acacia de 400 l. pendant 10 mois
- prix public : 17 €
- très floral, le nez évoque le jasmin, l'acacia mais aussi la poire et la pêche. En bouche, les agrumes sont ciselés.



DOMAINE CHIROULET



LA FOSSE LE LOUP COTEAUX CHAMPENOIS 2017

- Tél. 03 26 58 86 32
- 51130 BLANCS-COTEAUX
- Chardonnay 100%
- vieilles vignes de Vertus, premier cru
- vinification en fûts de chêne et vieillissement de 12 mois en fûts
- prix public : 38 €
- un magnifique vin... tranquille en terres champenoises. Arômes complexes.



CHAMPAGNE COLIN



GRAND CALCAIRE 2021 AOC CHABLIS 1^{ER} CRU VAUCOUPIN

- Tél. 03 80 61 53 70
- 21220 L'ÉTANG-VERGY
- chardonnay 100%
- prix public : 42 €
- une cuvée confidentielle qui offre de superbes arômes floraux et d'agrumes. En bouche, le côté miellé et pâtisseries est rejoint par la tension finale sur le citron et une pointe de verveine.



DOMAINE DELAUNAY



BLANC 2020 AOC CHÂTEAUNEUF- DU-PAPE

- Tél. 04 90 83 70 28
- 84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
- Grenache blanc 50%, roussanne 25%, bourboulenc 15% et clairette 10%.
- élevage de 7 mois en barriques
- prix public : 32,50 €
- un vin ample, frais et vif. Coing, citron et pain beurré.



DOMAINE DU GRAND TINEL

