



## RÉGAL EN BOUTEILLES



# Que boire avec les desserts ?

C'est le point culminant du repas, mais pas de la soirée ! Pour terminer sur une note légère, choisissez des verres plus petits pour les vins doux ou moelleux afin de concentrer les arômes et ne pas saturer les papilles de sucre.



### Coume del Mas, Galateo, banyuls, 2018.

Les vins doux du Roussillon ne sont peut-être pas à la mode mais quand y goûte on y succombe souvent. Celui-ci a pour lui sa jeunesse, sa robe sombre, son nez gorgé de fruit noir confit et d'épices et sa bouche moelleuse, puissante mais digeste et taillée pour s'associer au chocolat noir.

> Mousse au chocolat noir.  
> 16,50 € (50 cl)



### Château Tanesse, cadillac, 2016.

Ce château discret est issu d'une AOC non moins discrète spécialisée dans les vins blancs doux. Les deux gagnent à être connus sur la foi de ce 2016 à point, ambré, au nez bien confit de sucre candy, d'abricot sec, de pâte de fruit. En bouche point de lourdeur mais une jolie liqueur avec ce qu'il faut de fraîcheur.

> Tarte tatin, crème brûlée.  
> 10,50 €



### Champagne Colin, Rosé 1<sup>er</sup> cru Brut.

Installés dans la côte des blancs, les Colin ont ajouté une pincée de pinot noir (vinifié en rouge) à leur chardonnay. Résultat : une belle couleur saumon soutenu, un nez guilleret, fringant, de petits fruits rouges acidulés et de sous-bois, une bouche croquante de fruit, fraîche et tendre, au dosage généreux. Voilà un rosé qui s'assume, très polyvalent et qui devrait plaire à tout le monde.

> Mousse ou crumble de fruits rouges.  
> 27,50 €



### Les Vignerons de Cascatel, Vieille Reserve Rancio, rivesaltes.

Capiteux. > Tarte aux noix, bûche.  
> 8,50 €



### Les Vignerons Ardéchois, Côteau Saint-Giraud, Vendanges d'octobre, viognier, IGP ardèche, 2019.

Frais et langoureux.

> Bûche à l'abricot.

> 10,80 € (50 cl)



### Château du Cros, loupjac, 2017.

Voluptueux et complexe.

> Charlotte aux fruits exotiques.

> 14,90 €



### Champagne Lanson, Le Black Réserve Brut.

Frais et tonique. > Bûche pralinée.

> 39 €



### Bestheim, gewurztraminer, Sélection de grains nobles, 2017.

Exotique et floral.

> Fondant litchi et framboises.

> 28,50 €