REGAL
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 165218

Date : Juillet - aout 2021
Page de l'article : p.92

RÉGAL EN BOUTEILLES

Plaisirs abordables >>> de 8 à 13€

Cette fourchette de prix offre de belles pépites : bulles et rosés élégants, rouges juteux, blancs bien nés, éventuellement en bio. Des vins prêts à boire et qui ont tout pour passer à table.

Sélection BIO

Domaine Adèle Rouzé, quincy, 2019. BIO Un sauvignon allègre. > *Chèvre sec, moules marinières, marinade de poisson.* > 8,50 €.

La Croix Gratiot, Bréchallune, Picpoul-de-pinet 2019. BIO Onctueux, raffiné, long. > *Cabillaud au fenouil.* > 12 €.

Clos Puy Arnaud, Cuvée Bistrot, vin de france rouge, 2020. BIO Mentholé et souple. > *Charcuteries, pizza, grillades.* > 12 €.

Alliance Loire, Bandits de Loire, Le Sec, chenin, saumur blanc, 2019. Vif, charnu, fruité. > *Poisson grillé, brochettes de poisson, crustacés.* > 8,50 €. En ligne.

La Gravette, Tourtourel, pic-saint-loup rosé, 2020. Généreux et frais. > *Tarte provençale, ratatouille.* > 9,30 €. En ligne.

Domaine Courbis, Syrah, 2020, IGP ardèche, rouge, 2020. Sapide et concentré. > *Magret grillé.* > 9,50 €. En ligne.

Domaine des Masques, Essentielle, IGP méditerranée blanc, 2020. Citronné, dynamique, estival. > *Salade César, chèvre chaud, caviar d'aubergine.* > 9,80 €.

Château de Gaure, Campagne, syrah grenache, languedoc rouge, 2019. Complexe, méditerranéen, souple. > *Bœuf sauté aux poivrons, côtelettes d'agneau.* > 10 €. En ligne.

Domaine Philippe et Sylvain Ravier, L'Abymes naturel, savoie blanc 2019. Un vin nature, vivifiant et désaltérant. > *Filet de perche, truite grillée.* > 10,30 €. En ligne.

Terres Secrètes, Clos du Four, mâcon milly-lamartine 2018. Un chardonnay parfumé. > *Blanc de poulet à la crème, poêlée de champignons, poisson au beurre blanc.* > 10,35 €. En ligne.

Château des Bormettes, L'Argentière, côte-de-provence rosé, 2020. Riche, épicé, un rosé de gastronomie. > *Rougets grillés.* > 10,90 €. En ligne.

Antech, brut, Cuvée Eugénie, crémant-de-limoux blanc, 2018. Tendre et équilibré. > *Apéritif, gougères, terrine de légumes.* > 11,50 €.

Maison Auvigue, Moulin du Pont, mâcon-solutré, blanc, 2019. Rond, fruité, convivial. > *Courgettes farcies, salade de pâtes.* > 12 €.

MÉLODIE EN SOUS-SOL

En attendant l'ouverture de la Cité du Vin *(voir p. 94)*, direction la Bourgogne pour (re)découvrir les Hospices de Beaune, l'Athenaeum (la plus belle librairie de France dédiée aux vins) et l'une de ses très nombreuses caves. Rue d'Enfer, celles de Drouhin, l'une des meilleures maisons de négoce de la région, s'étend sur un hectare et vous fait plonger dans le sous-sol et l'histoire de la cité. Visites-dégustations à partir de 38 €.
www.drouhin-oenotheque.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Tous droits réservés à l'éditeur