



Sélection : 40 vins pour passer l'été 2021

L'été tarde à pointer le bout de son nez mais pas de panique les beaux jours arrivent à grands pas. Soleil et brise marine viendront prochainement ponctuer vos journées ou tout simplement poser en terrasse un verre de vin à la main. Comme chaque année, la rédaction a sélectionné quelques vins pour parfaire cette période estivale. Santé !



photo : Calvin Shelwell | Unsplash

Rouges L'Odyssée La Généreuse 2019

Robe est d'un beau rubis soutenu, ses arômes s'ouvrent sur le fruit (griottes, cassis, mûres), on remarque quelques légères notes torrifiées et d'épices sur une finale mentholée. D'un bel équilibre • Appellation : Côtes du Rhône – HVE • Cépages : Syrah, Grenache et Carignan • Elaboration : 2 ans en cuve • Prix : 13€ • Accord : Filet de rouget sauce à la lie de vin rouge

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





Château de Gaure Campagne Syrah Grenache 2019

La robe est amarante, presque pourpre. Le nez s'ouvre sur des notes de fruits noirs. La bouche est structurée par des tanins délicats soulignés par des notes de cassis ou de mûres. • Appellation : Languedoc – Bio • Cépages : Syrah et Grenache • Terroir : Schistes bruns et calcaire • Elaboration : Elevage 8 mois en barriques et foudres de 20 et 30 hl • Prix : 10€ • Accord : Côte de bœuf grillée, tiramisu

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





[Visualiser l'article](#)

Château Chapelle d'Aliénor by La Gaffelière 2018

Robe pourpre dense, le nez offre une explosion de fruits noirs, fleurs épicées. En bouche, l'attaque en fraîcheur laisse place au croquant des fruits noirs mûrs et denses, des tanins délicats et une belle longueur en finale.

• Appellation : Bordeaux Supérieur • Cépages : 80 % Merlot, 20 % Cabernet franc • Terroir : Coteaux argilo-calcaires • Elaboration : Elevage 8 mois en cuve et barrique pour 20% du vin • Prix : 10€ • Accord : Grillades, viandes rouges

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



[Visualiser l'article](#)

Domaine Marcel Richaud Terre de Galets Rouge

Véritable panier de petits fruits rouges juteux, le bouquet se relève d'épices chaleureuses et de nuances réglissées dans une intense gourmandise. La bouche de belle profondeur s'équilibre d'une fraîcheur salvatrice pour un jus sapide et digeste, offrant de délicieux arômes fruités à la persistance d'olive noire et de réglisse

• Appellation : Côtes du Rhône – Bio • Cépages : 25% de Grenache, 20% de Syrah, 20% de Carignan, 20% de Cunoise, 15% de Mourvèdre • Prix : 11€ • Accord : Plateau de charcuterie, de fromages à pâte dure ou des côtes d'agneau grillé

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





Le Marquis de Calon Ségur 2017

Couleur vive et intense. Le bouquet aromatique se développe sur des notes florales fraîches et de fruits rouges. L'attaque est suave et ample grâce à ses tannins fins et élégants. La fraîcheur aromatique persiste tout au long de la dégustation jusqu'à sa finale. Les cabernets francs contribuent particulièrement dans l'assemblage par le raffinement de leurs tannins. • Appellation : 3ème Grand Cru Classé de Saint-Estèphe • Cépages : 57% Merlot, 38% de Cabernet sauvignon et 5% de Cabernet franc • Terroir : Epaisse couche de graves et sous-bassement à dominante argileuse • Elaboration : Elavage pendant 17 mois en barriques dont 30% neuves • Prix : 27,50€ • Accord : Grillades, viandes rouges

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion 2018

Couleur rubis foncé, profonde et nette. Nez ouvert sur des notes de fruits noirs frais écrasés mêlées à des aromes épicés et fumés. La bouche est ronde et pleine, charnue, les tanins bien présents ne sont pas agressifs. Le vin est long et harmonieux. Couleur franche, rubis foncé, brillante. • Appellation : Pessac-Léognan • Cépages : 70% Merlot et 30% Cabernet Sauvignon • Terroir : Graves profondes à matrice argileuse • Elaboration : Élevage pendant 14 mois en jarre en terre cuite, foudres et barrique en chêne • Prix : 20€ • Accord : Grillades, viandes rouges

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





Le Petit Ducru-Beaucaillou 2018

Robe grenat foncé. Au nez il se distingue par une attaque fruitée aux arômes de fruits rouges. La bouche offre une belle ampleur et une belle finale. Un vin sphérique, très charmeur. • Appellation : Saint-Julien • Cépages : 60% de merlot noir et 40 % de cabernet-sauvignon • Elaboration : Elevage de 12 mois en barriques avec 1/3 de bois neuf • Prix : 28€ • Accord : Grillades, viandes rouges

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Albert Bichot Hautes-Côtes de Nuits 2017

Très frais, il a un fruit intense et fin de cassis, de myrtille et de lys. Bien charnu, il est vineux avec un beau fond.

• Appellation : Bourgogne – Bio • Cépages : Pinot noir • Terroir : Sols argilo-calcaires dominants • Elaboration : Elevage 8 à 12 mois avec 10 à 30 % en fûts de chêne • Prix : 20€ • Accord : Grillades, viandes rouges, tartare de boeuf

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Famille Fabre Domaine Coulon Tempranillo 2020

Robe rubis pâle. Nez intense de réglisse. Bouche légère, lactée de framboise. Suave et délicate. •
Appellation : Pays d'Oc – Bio – HVE • Cépages : Tempranillo • Terroir : Argilo calcaires et galets roulés de la
terrasse de Cruscades • Elaboration : Elevage quelques semaines dans nos barriques neuves • Prix : 8,20€
• Accord : Viande en sauce, poulet aux olives

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Domaine Jean Féry & Fils Savigny-lès-Beaune « Sous la cabotte » 2018

Souplesse en bouche et des arômes charmeurs de baies noires. Notes fruitées que l'on retrouve au nez comme en bouche, généreuse, les tanins sont soyeux. et bien équilibrés. • Appellation : Savigny-lès-Beaune • Cépages : Pinot noir • Terroir : Sols argilo-calcaires bruns-rouges et caillouteux • Elaboration : Elevage en fût de chêne avec 20% de fûts neufs • Prix : 29€ • Accord : Viande blanche, Rôti de bœuf, Risotto aux champignons

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0





Domaine Saint Patrice Côtes du Rhône 2016

Couleur rouge profond, vin fruité, rond, aux arômes de fruits rouges et noirs épicés. Ses tanins sont fondus, ce qui confère à ce vin une belle souplesse, riche et ronde • Appellation : Côtes du Rhône • Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre • Terroir : Sous-sols graveleux, argile rouge et grès, cailloutis et galets roulés • Elaboration : Macération pré-fermentaire et fermentation alcoolique en cuve béton • Prix : 12€ • Accord : Viandes blanches et rouges, fromages affinés

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Les Javelles Minimalist 2020

La robe est rouges sombre avec de jolies nuances bleutées. Le nez est expressif et intense. S'il dévoile d'abord des arômes primaires de cerise rouge, il s'ouvre ensuite sur de délicates notes de vanilles, d'épices et de poivre gris. En bouche, fraîcheur, épices et fruits caractérisent la dégustation. On y retrouve aussi des notes de réglisse, une touche de minéralité et des tanins bien intégrés. • Appellation : Pays d'Oc • Cépages : Syrah 70% et Grenache 30% • Terroir : Coulées basaltiques argilo-calcaires et sols calcaires • Elaboration : Vinifié et élevé sans ajout de sulfites • Prix : 6,95€ • Accord : Agneau, aubergines, fromages

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





Blancs Beau Rivage Blanc 2019

Robe brillante jaune pâle. Nez floral de lilas. Bouche aux notes de pamplemousse, finale vive et fraîche. Ce vin de marque, exclusivité de La Grande Cave, est un joli assemblage sauvignon-sémillon-muscadelle, qui tape dans le coeur de la cible des amateurs de Bordeaux Blanc. Joli gras, chair juteuse de fruit blanc et finale sur les agrumes. • Appellation : Bordeaux • Cépages : 60% Sauvignon, 30% Sémillon, 10% Muscadelle • Terroir : Sols calcaires et molasses • Prix : 7€ • Accord : Tarte au saumon, salade de fruits de mer

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Grandes Serres Carius Blanc

Belle richesse de la palette aromatique des co#tes-du-rho#ne blancs méridionaux avec des notes fruitées d'abricot, d'agrumes et de fleurs blanches et d'amande. On retrouve en bouche, cette finesse aromatique, soutenue par le très bel équilibre du vin, entre frai#cheur et rondeur. • Appellation : Cairanne – Bio • Cépages : Viognier, Grenache blanc, Roussanne, Marsanne • Terroir : Argiles de la montagne et des garrigues • Prix : 11€ • Accord : Poissons et crustacés, fromages de chèvre

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Chanson Rully 2017

Robe or pa#le, ce Rully est un vin de plaisir. Il révèle des fragrances forales très frai#ches sur des notes d'agrumes et une minéralité en filigrane. Bien équilibré et précis, il affiche en fin de bouche une belle longueur légèrement iodée • Appellation : Rully • Cépages : Chardonnay • Terroir : Argilo-calcaire sur des veines d'alluvions et de marne • Elaboration : Elevage en fu#ts de che#ne non neufs • Prix : 20€ • Accord : Pa#té en croute, chèvre frais, comté

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

AltO de Cantenac Brown 2018i

Jolie robe or. Le nez possède des notes de fruits exotiques avec de l'ananas. La bouche est ronde et élégante, elle est marquée par des arômes de sauvignon blanc. • Appellation : Bordeaux • Cépages : 90 % Sauvignon Blanc et 10 % Sémillon • Terroir : Argilo-calcaire • Elaboration : Elevage en barriques de chêne français à 10 % neuves • Prix : 27€ • Accord : Fruits de mer, viandes blanches, plateau de fromages

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





Maison Ventenac Le Bâtard 2020

Arvine vive et charnue. Minéral, agrumes, fleurs blanches, poire, léger coin, longueur et sapidité. • Appellation : Vin de France • Cépages : Arvine • Elaboration : Elevage trois mois dans des jarres venues d'Italie • Prix : 20€ • Accord : Grillades de poissons, plateau de fromages

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Maison Denuzière Viognier 2018

Abondant de notes délicieuses d'abricot et de pêche blanche, et des nuances délicats de fleurs d'acacia. Un blanc aux notes de fruits blancs et de fleurs avec en bouche, assez typique, une finale d'abricot • Appellation : IGP Collines Rhodaniennes • Cépages : Viognier • Prix : 7,60€ • Accord : Planche de charcuterie-fromage

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





Château de Fontaine-Audon Sancerre 2019

Robe jaune paille. Son nez présente des notes d'agrumes citronnées et de fruits blancs. La bouche s'ouvre de manière ample et suave. En final, une tension saline et minérale donne tout son caractère à ce Sauvignon d'exception • Appellation : Sancerre – Terra Vitis & HVE • Cépages : Sauvignon blanc • Terroir : Silex • Elaboration : Elevage sur lies • Prix : 17,50€ • Accord : Cuisine japonaise, plats iodés, saumon fumé ou poissons grillées

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0





www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Crouseilles Les Frondeurs Pacherenc du Vic-Bilh sec 2019

Aromes de fruits frais à chairs blanches et des notes citronnées, exotiques pour un croquant irrésistible tout en fraîcheur. • Appellation : Pacherenc du Vic-Bilh sec • Cépages : Gros Manseng et Petit Courbu • Elaboration : élevage en cuve inox sur lies • Prix : 5,30€ • Accord : Apéritif, huîtres, sushis, poissons blancs, fromages

www.alambic-magazine.com

Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Famille Fabre Grande Courtade Alvarinho 2020

Robe jaune pâle aux reflets or. Nez de limoncello, cade et citron confit. Bouche racée, minérale et épicée. Tendue, vive et fruitée. • Appellation : Côtes du Rhône Villages – Bio • Cépages : Alvarinho • Terroir : Divers sols complémentaires allant des marnes aux sous-bergues et calcaire • Elaboration : Elevage sur lies • Prix : 7,90€ • Accord : Teriyaki, supions, oursins

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Maison Ventenac Cassandre 2020

Un beau vermentino apportant de la fraîcheur. Pe#che blanche, tilleul, mandarine, l'attaque est tendue mais avec une belle sucrosité en milieu de bouche, sur la longueur. • Appellation : Vin de France • Cépages : Vermentino • Elaboration : Elevage 3 mois sur lies en cuve inox • Prix : 9€ • Accord : Cuisses de grenouilles, escargots, coquilles St Jacques

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0





Domaine La Florane A Fleur de Pampre 2020

Vin tout en simplicité au nez discret et frais. Il présente en bouche des notes de fruits frais. Bonne vivacité et longueur en bouche étonnante. • Appellation : Côtes du Rhône Villages – Bio • Cépages : Marsanne, Roussanne, Viognier, Bourboulenc, Grenache Blanc et Clairette. • Terroir : Galets roulés et de terre • Elaboration : Elevage en cuve béton sur lies fines • Prix : 9,50€ • Accord : Poissons, crustacés

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





Les Arums de Lagrange 2019

Le nez est explosif sur des arômes d'agrumes, citron et ananas. L'attaque est vive avec un milieu de bouche gras et ample. Le vin est élégant, harmonieux doté d'une longueur remarquable, et présente une fenêtrure de dégustation resserrée si vous souhaitez profiter de cette large palette aromatique fruitée • Appellation : Bordeaux • Cépages : 77% Sauvignon Blanc, 23% Sémillon • Terroir : Sables graveleux et argiles calcaires • Elaboration : Elevage de 6 mois en barrique avec 50 % de barriques neuves • Prix : 22€ • Accord : Poissons, crustacés

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





Abbotts & Delaunay Métayage Chardonnay 2019

La robe, or pâle, laisse place à un nez expressif de Chardonnay d'altitude frais et tendu, avec des notes minérales de caillou, de citron et de noisette grillée. En bouche, l'attaque est ample avec une bonne acidité parfaitement maîtrisée. La finale, plus gourmande, évoque des notes d'ananas. • Appellation : IGP Pays d'Oc – Bio • Cépages : Chardonnay • Elaboration : Elevage 9 mois en cuves sur lies fines • Prix : 13€ • Accord : Apéritif, grillades de poisson, tapas, gambas poêlées

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0





www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Dopff & Irion Cuvée René Dopff Muscat 2020

La robe est or clair et brillante. Complexité, fraîcheur et subtilité décrivent ce Muscat. A la fois minéral et fleuri on y retrouve des notes de rose, d'iris mais aussi de pêche blanche et d'ananas. En bouche le vin dévoile intensité et élégance ainsi qu'une délicate harmonie d'épices. La finale persiste sur une belle aromatique. •

Appellation : Alsace • Cépages : Muscat • Elaboration : Elevage 4 mois sur lies fines • Prix : 7,90€ • Accord : Asperges vertes, poissons, Saint-Marcellin

www.alambic-magazine.com

Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





Eole Blanc 2020

Ce blanc lumineux, aux reflets ensoleillés, évoque une petite escapade en Provence. Une cuvée fraîche, aux notes subtiles de confiture d'abricot et de pivoine, avec une pointe gourmande de brioche. L'attaque en bouche est franche, marquée par des arômes de pêche fraîche. Avec une belle longueur en bouche et une finale acidulée. • Appellation : AOP Coteaux d'Aix en Provence – Bio • Cépages : 50% Rolle, 50% Grenache blanc • Terroir : Sols sablonneux et calcaires • Prix : 14,50€ • Accord : Poissons grillés, un cocktail d'avocat et crabe, des rillettes de thon, une salade de crevettes, du caviar d'aubergines

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





La Chablisienne Chablis 1er Cru Côte de Léchet 2018

Robe limpide couleur or, jaune pâle et blanc mêlés. Le premier nez est complexe avec des notes florales et de fruits blancs légèrement épicés et vanillés. A l'aération, il s'épanouit et dévoile une élégante touche minérale calcaire. La mise en bouche est fraîche et élancée, le développement est délicieusement minéral et salin. La finale est longue, complexe et minérale • Appellation : Chablis 1er Cru Côte de Léchet • Cépages : Chardonnay • Terroir : Argilo-calcaire du Kimméridgien • Elaboration : Elevage 12 mois sur lies fines, cuve et fûts • Prix : 21,20€ • Accord : Fruits de mer, poissons, crottin de chèvre

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Domaine Courbis Viognier 2019

Belle palette aromatique autour des fruits à chair jaune (abricot, pêche, coing), des fruits exotiques, mangue avec des notes florales (chèvrefeuille, acacia, tilleul). Sa bouche est ample et onctueuse, soutenue par une finale minérale. • Appellation : IGP Ardèche • Cépages : Viognier • Elaboration : Elevage 9 mois en fûts de 2 à 3 vins • Prix : 13,50€ • Accord : Asperges, écrevisses, artichauts, fromages

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0





Rosés Eole Rosé 2020

Teint pétale de rose excelle dans des arômes de fruits rouges et d'agrumes et présente une bouche harmonieuse toute en finesse. Tout en fraîcheur et en fruits, ce rosé chante la Provence. • Appellation : AOP Coteaux d'Aix en Provence – Bio • Cépages : Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Counoise, Roll et Grenache blanc • Terroir : Sols sablonneux et calcaires • Prix : 13€ • Accord : Grillades, des plats aromatisés aux herbes de Provence et à l'huile d'olive & la cuisine exotique

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Crouseilles Les Frondeurs 2020

Ce rosé pa#le doit e#tre dégusté frais pour révéler ses aro#mes de fruits rouges acidulés soutenus par des notes de framboises. Belle ampleur, vif et tendre à la fois. • Appellation : Béarn • Cépages : Tannat et Cabernet Franc • Elaboration : Elevage en cuve inox • Prix : 5,30€ • Accord : Apéritif, cuisine à la plancha, plats asiatiques

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



L'Odyssée La Fougeuse 2020

Robe rosée claire. Nez bien ouvert sur des notes d'agrumes, de mandarine, et de fruits des bois. Bouche ample, fondue aux arômes fruités d'agrumes et de pêche blanche, du gras, et de la rondeur en bouche et une belle persistance aromatique. • Appellation : Côtes du Rhône – Bio • Cépages : Grenache, Syrah et Carignan • Prix : 9,50€ • Accord : Plats d'été, viandes blanches ou poissons

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





Les Grandes Serres Le Rosé 2020 sans sulfites ajoutés

Jolie robe rose lumineuse, très brillante, presque à reflets d'or. Au nez, il exhale des arômes de fruits rouges et d'agrumes (citron, pamplemousse). En bouche, il révèle des notes acidulées accompagnées de la tension des agrumes. Vif et équilibré, il a de corps et de la trempe • Appellation : Méditerranée • Cépages : Grenache noir, Syrah & Carignan • Prix : 6,90 • Accord : Chèvres-légumes, barbecue, rougets

www.alambic-magazine.com

Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Domaine Marcel Richaud Rosé 2020

Robe claire et brillante aux reflets saumonés s'ouvre sur des arômes fruités floral (framboise, coing, rose, sureau) La bouche au fruit expressif et généreux est fraîche et vive. • Appellation : Vin de France – Bio • Cépages : 60% Syrah, 20% Grenache, 20% Cinsault • Terroir : Argiles épaisses • Prix : 10€ • Accord : Cuisine épicée, des poissons ou des viandes grillées

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Plaimont Hilha 2020

Robe rose clair à reflets bleutés. Vif et tendre, ce vin séduit par ses arômes de fruits rouges frais (groseille, cassis) et ses notes de framboise. Belle ampleur et fraîcheur. • Appellation : Saint Mont – HVE • Cépages : Tannat, Pinenc et Cabernet Sauvignon • Terroir : Argiles calcaires, argiles bigarrées et sables fauves • Elaboration : Elevage en cuve inox sur lies fines • Prix : 7,30€ • Accord : Apéritif, entrées, poissons, crustacés

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Calisson de Calissane 2020

Robe d'un joli rose. Nez aux arômes floraux qui rafraîchissent les notes dominantes d'agrumes. Bouche ronde et raffinée en fait un rosé qui se prête à toutes les heures gourmandes • Appellation : Coteaux d'Aix-en-Provence • Cépages : 45% Grenache, 30% Cinsault, 15% Syrah et 10% Mourvèdre • Terroir : Coteaux calcaires • Prix : 13,90€ • Accord : Jambon cru, légumes grillés à l'italienne, salade de fruits rouges et basilic

www.alambic-magazine.com

Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





Clos Dubreuil Clara 2019

Robe rubis, brillante et limpide. Cette cuvée développe un nez net de fruits rouges écrasés (cerises, fraises, framboise) et d'épices, le tout souligné par un léger boisé très fondu. En bouche, cette cuvée révèle une grande sucrosité dès l'attaque, très belle acidité, équilibre parfait le tout avec beaucoup de fraîcheur. Ce vin possède beaucoup de rondeur et de gras, il se dévoile très fruité avec une grande longueur et un équilibre remarquable • Appellation : Bordeaux Clairet – Terra Vitis • Cépages : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot • Terroir : Plateau argilocalcaire de Saint- Christophe des Bardes • Elaboration : Elevage 9 mois en barriques neuves à 30% • Prix : 17€ • Accord : Apéritif, viandes maigres

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Pink Flamingo Gris de Gris 2020

Très équilibré et doté d'une belle minéralité, ce vin offre des notes de fleurs d'amandier, de pêche et d'abricot. sa robe pâle aux légers reflets dorés, sa finesse et sa fraîcheur lui donnent élégance et gourmandise. • Appellation : IGP Sable de Camargue • Cépages : Grenache Gris • Prix : 8,90€ • Accord : Rouget meunière, légumes méditerranéens

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Château La Castille Glorius 2020

Jolie robe paille, aux reflets pomelo. Nez fin, élégant agrumes et fruits blancs. Sa bouche est onctueuse, sensuelle, élégamment fruitée. Il est long en bouche avec une plaisante persistance aromatique. L'ensemble est vif et bien équilibré • Appellation : Côtes de Provence • Cépages : Cinsault, Grenache • Prix : 12€ • Accord : Apéritif, grillades

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





Plaimont Rosé d'Enfer 2020

Robe rose clair aux reflets bleutés. Aromes de fruits rouges – groseille et cassis, et notes de framboise. Belle fraîcheur en bouche, avec une pointe de vivacité et une finale gourmande. • Appellation : Saint Mont – HVE • Cépages : Tannat, Pinenc et Cabernet Sauvignon • Terroir : Sols argilo-sableux à argilo-limoneux • Elaboration : Elevage en cuve inox sur lies fines • Prix : 9€ • Accord : Salades estivales, grillades, gambas et poisson à la plancha

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





La Rédaction

Alambic Magazine décrypte l'actualité des cocktails et spiritueux pour les barmen et professionnels de la restauration depuis 2008

L'été tarde à pointer le bout de son nez mais pas de panique les beaux jours arrivent à grands pas. Soleil et brise marine viendront prochainement ponctuer vos journées ou tout simplement poser en terrasse un verre de vin à la main. Comme chaque année, la rédaction a sélectionné quelques vins pour parfaire cette période estivale. Santé !

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page
82/162

[Visualiser l'article](#)



photo : Calvin Shelwell | Unsplash

Rouges L'Odyssée La Gènereuse 2019

Robe est d'un beau rubis soutenu, ses arômes s'ouvrent sur le fruit (griottes, cassis, mûres), on remarque quelques légères notes torréfiées et d'épices sur une finale mentholée. D'un bel équilibre • Appellation : Côtes du Rhône – HVE • Cépages : Syrah, Grenache et Carignan • Elaboration : 2 ans en cuve • Prix : 13€ • Accord : Filet de rouget sauce à la lie de vin rouge

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Château de Gaure Campagne Syrah Grenache 2019

La robe est amarante, presque pourpre. Le nez s'ouvre sur des notes de fruits noirs. La bouche est structurée par des tanins délicats soulignés par des notes de cassis ou de mûres. • Appellation : Languedoc – Bio • Cépages : Syrah et Grenache • Terroir : Schistes bruns et calcaire • Elaboration : Elevage 8 mois en barriques et foudres de 20 et 30 hl • Prix : 10€ • Accord : Côte de bœuf grillée, tiramisu

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





Château Chapelle d'Aliénor by La Gaffelière 2018

Robe pourpre dense, le nez offre une explosion de fruits noirs, fleurs épicées. En bouche, l'attaque en fraîcheur laisse place au croquant des fruits noirs mûrs et denses, des tanins délicats et une belle longueur en finale.

• Appellation : Bordeaux Supérieur • Cépages : 80 % Merlot, 20 % Cabernet franc • Terroir : Coteaux argilo-calcaires • Elaboration : Elevage 8 mois en cuve et barrique pour 20% du vin • Prix : 10€ • Accord : Grillades, viandes rouges

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





Domaine Marcel Richaud Terre de Galets Rouge

Véritable panier de petits fruits rouges juteux, le bouquet se relève d'épices chaleureuses et de nuances réglissées dans une intense gourmandise. La bouche de belle profondeur s'équilibre d'une fraîcheur salvatrice pour un jus sapide et digeste, offrant de délicieux arômes fruités à la persistance d'olive noire et de réglisse

• Appellation : Côtes du Rhône – Bio • Cépages : 25% de Grenache, 20% de Syrah, 20% de Carignan, 20% de Cunoise, 15% de Mourvèdre • Prix : 11€ • Accord : Plateau de charcuterie, de fromages à pâte dure ou des côtes d'agneau grillé

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





Le Marquis de Calon Ségur 2017

Couleur vive et intense. Le bouquet aromatique se développe sur des notes florales fraîches et de fruits rouges. L'attaque est suave et ample grâce à ses tannins fins et élégants. La fraîcheur aromatique persiste tout au long de la dégustation jusqu'à sa finale. Les cabernets francs contribuent particulièrement dans l'assemblage par le raffinement de leurs tannins. • Appellation : 3ème Grand Cru Classé de Saint-Estèphe • Cépages : 57% Merlot, 38% de Cabernet sauvignon et 5% de Cabernet franc • Terroir : Epaisse couche de graves et sous-bassement à dominante argileuse • Elaboration : Elavage pendant 17 mois en barriques dont 30% neuves • Prix : 27,50€ • Accord : Grillades, viandes rouges

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0





www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion 2018

Couleur rubis foncé, profonde et nette. Nez ouvert sur des notes de fruits noirs frais écrasés mêlées à des aromes épicés et fumés. La bouche est ronde et pleine, charnue, les tanins bien présents ne sont pas agressifs. Le vin est long et harmonieux. Couleur franche, rubis foncé, brillante. • Appellation : Pessac-Léognan • Cépages : 70% Merlot et 30% Cabernet Sauvignon • Terroir : Graves profondes à matrice argileuse • Elaboration : Élevage pendant 14 mois en jarre en terre cuite, foudres et barrique en chêne • Prix : 20€ • Accord : Grillades, viandes rouges

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Le Petit Ducru-Beaucaillou 2018

Robe grenat foncé. Au nez il se distingue par une attaque fruitée aux arômes de fruits rouges. La bouche offre une belle ampleur et une belle finale. Un vin sphérique, très charmeur. • Appellation : Saint-Julien • Cépages : 60% de merlot noir et 40 % de cabernet-sauvignon • Elaboration : Elevage de 12 mois en barriques avec 1/3 de bois neuf • Prix : 28€ • Accord : Grillades, viandes rouges

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





Albert Bichot Hautes-Côtes de Nuits 2017

Très frais, il a un fruit intense et fin de cassis, de myrtille et de lys. Bien charnu, il est vineux avec un beau fond.

• Appellation : Bourgogne – Bio • Cépages : Pinot noir • Terroir : Sols argilo-calcaires dominants • Elaboration : Elevage 8 à 12 mois avec 10 à 30 % en fûts de chêne • Prix : 20€ • Accord : Grillades, viandes rouges, tartare de boeuf

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Famille Fabre Domaine Coulon Tempranillo 2020

Robe rubis pâle. Nez intense de réglisse. Bouche légère, lactée de framboise. Suave et délicate. •
Appellation : Pays d'Oc – Bio – HVE • Cépages : Tempranillo • Terroir : Argilo calcaires et galets roulés de la
terrasse de Cruscades • Elaboration : Elevage quelques semaines dans nos barriques neuves • Prix : 8,20€
• Accord : Viande en sauce, poulet aux olives

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Domaine Jean Féry & Fils Savigny-lès-Beaune « Sous la cabotte » 2018

Souplesse en bouche et des arômes charmeurs de baies noires. Notes fruitées que l'on retrouve au nez comme en bouche, généreuse, les tanins sont soyeux. et bien équilibrés. • Appellation : Savigny-lès-Beaune • Cépages : Pinot noir • Terroir : Sols argilo-calcaires bruns-rouges et caillouteux • Elaboration : Elevage en fût de chêne avec 20% de fûts neufs • Prix : 29€ • Accord : Viande blanche, Rôti de bœuf, Risotto aux champignons

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0





Domaine Saint Patrice Côtes du Rhône 2016

Couleur rouge profond, vin fruité, rond, aux arômes de fruits rouges et noirs épicés. Ses tanins sont fondus, ce qui confère à ce vin une belle souplesse, riche et ronde • Appellation : Côtes du Rhône • Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre • Terroir : Sous-sols graveleux, argile rouge et grès, cailloutis et galets roulés • Elaboration : Macération pré-fermentaire et fermentation alcoolique en cuve béton • Prix : 12€ • Accord : Viandes blanches et rouges, fromages affinés

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Les Javelles Minimalist 2020

La robe est rouge sombre avec de jolies nuances bleutées. Le nez est expressif et intense. S'il dévoile d'abord des arômes primaires de cerise rouge, il s'ouvre ensuite sur de délicates notes de vanilles, d'épices et de poivre gris. En bouche, fraîcheur, épices et fruits caractérisent la dégustation. On y retrouve aussi des notes de réglisse, une touche de minéralité et des tanins bien intégrés. • Appellation : Pays d'Oc • Cépages : Syrah 70% et Grenache 30% • Terroir : Coulées basaltiques argilo-calcaires et sols calcaires • Elaboration : Vinifié et élevé sans ajout de sulfites • Prix : 6,95€ • Accord : Agneau, aubergines, fromages

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





Blancs Beau Rivage Blanc 2019

Robe brillante jaune pâle. Nez floral de lilas. Bouche aux notes de pamplemousse, finale vive et fraîche. Ce vin de marque, exclusivité de La Grande Cave, est un joli assemblage sauvignon-sémillon-muscadelle, qui tape dans le coeur de la cible des amateurs de Bordeaux Blanc. Joli gras, chair juteuse de fruit blanc et finale sur les agrumes. • Appellation : Bordeaux • Cépages : 60% Sauvignon, 30% Sémillon, 10% Muscadelle • Terroir : Sols calcaires et molasses • Prix : 7€ • Accord : Tarte au saumon, salade de fruits de mer

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Grandes Serres Carius Blanc

Belle richesse de la palette aromatique des co#tes-du-rho#ne blancs méridionaux avec des notes fruitées d'abricot, d'agrumes et de fleurs blanches et d'amande. On retrouve en bouche, cette finesse aromatique, soutenue par le très bel équilibre du vin, entre frai#cheur et rondeur. • Appellation : Cairanne – Bio • Cépages : Viognier, Grenache blanc, Roussanne, Marsanne • Terroir : Argiles de la montagne et des garrigues • Prix : 11€ • Accord : Poissons et crustacés, fromages de chèvre

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





Chanson Rully 2017

Robe or pa#le, ce Rully est un vin de plaisir. Il révèle des fragrances forales très frai#ches sur des notes d'agrumes et une minéralité en filigrane. Bien équilibré et précis, il affiche en fin de bouche une belle longueur légèrement iodée • Appellation : Rully • Cépages : Chardonnay • Terroir : Argilo-calcaire sur des veines d'alluvions et de marne • Elaboration : Elevage en fu#ts de che#ne non neufs • Prix : 20€ • Accord : Pa#té en croute, chèvre frais, comté

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

AltO de Cantenac Brown 2018

Jolie robe or. Le nez possède des notes de fruits exotiques avec de l'ananas. La bouche est ronde et élégante, elle est marquée par des arômes de sauvignon blanc. • Appellation : Bordeaux • Cépages : 90 % Sauvignon Blanc et 10 % Sémillon • Terroir : Argilo-calcaire • Elaboration : Elevage en barriques de chêne français à 10 % neuves • Prix : 27€ • Accord : Fruits de mer, viandes blanches, plateau de fromages

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Maison Ventenac Le Bâtard 2020

Arvine vive et charnue. Minéral, agrumes, fleurs blanches, poire, léger coin, longueur et sapidité. • Appellation : Vin de France • Cépages : Arvine • Elaboration : Elevage trois mois dans des jarres venues d'Italie • Prix : 20€ • Accord : Grillades de poissons, plateau de fromages

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0





www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Maison Denuzière Viognier 2018

Abondant de notes délicieuses d'abricot et de pêche blanche, et des nuances délicats de fleurs d'acacia. Un blanc aux notes de fruits blancs et de fleurs avec en bouche, assez typique, une finale d'abricot • Appellation : IGP Collines Rhodaniennes • Cépages : Viognier • Prix : 7,60€ • Accord : Planche de charcuterie-fromage

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





Château de Fontaine-Audon Sancerre 2019

Robe jaune paille. Son nez présente des notes d'agrumes citronnées et de fruits blancs. La bouche s'ouvre de manière ample et suave. En final, une tension saline et minérale donne tout son caractère à ce Sauvignon d'exception • Appellation : Sancerre – Terra Vitis & HVE • Cépages : Sauvignon blanc • Terroir : Silex • Elaboration : Elevage sur lies • Prix : 17,50€ • Accord : Cuisine japonaise, plats iodés, saumon fumé ou poissons grillées

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Crouseilles Les Frondeurs Pacherenc du Vic-Bilh sec 2019

Aromes de fruits frais à chairs blanches et des notes citronnées, exotiques pour un croquant irrésistible tout en fraîcheur. • Appellation : Pacherenc du Vic-Bilh sec • Cépages : Gros Manseng et Petit Courbu • Elaboration : élevage en cuve inox sur lies • Prix : 5,30€ • Accord : Apéritif, huitres, sushis, poissons blancs, fromages

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Famille Fabre Grande Courtade Alvarinho 2020

Robe jaune pâle aux reflets or. Nez de limoncello, cade et citron confit. Bouche racée, minérale et épicée. Tendue, vive et fruitée. • Appellation : Côtes du Rhône Villages – Bio • Cépages : Alvarinho • Terroir : Divers sols complémentaires allant des marnes aux sous-bergues et calcaire • Elaboration : Elevage sur lies • Prix : 7,90€ • Accord : Teriyaki, supions, oursins

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Maison Ventenac Cassandre 2020

Un beau vermentino apportant de la fraîcheur. Pe#che blanche, tilleul, mandarine, l'attaque est tendue mais avec une belle sucrosité en milieu de bouche, sur la longueur. • Appellation : Vin de France • Cépages : Vermentino • Elaboration : Elevage 3 mois sur lies en cuve inox • Prix : 9€ • Accord : Cuisses de grenouilles, escargots, coquilles St Jacques

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)



Domaine La Florane A Fleur de Pampre 2020

Vin tout en simplicité au nez discret et frais. Il présente en bouche des notes de fruits frais. Bonne vivacité et longueur en bouche étonnante. • Appellation : Côtes du Rhône Villages – Bio • Cépages : Marsanne, Roussanne, Viognier, Bourboulenc, Grenache Blanc et Clairette. • Terroir : Galets roulés et de terre • Elaboration : Elevage en cuve béton sur lies fines • Prix : 9,50€ • Accord : Poissons, crustacés

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





Les Arums de Lagrange 2019

Le nez est explosif sur des arômes d'agrumes, citron et ananas. L'attaque est vive avec un milieu de bouche gras et ample. Le vin est élégant, harmonieux doté d'une longueur remarquable, et présente une finesse de dégustation resserrée si vous souhaitez profiter de cette large palette aromatique fruitée • Appellation : Bordeaux • Cépages : 77% Sauvignon Blanc, 23% Sémillon • Terroir : Sables graveleux et argiles calcaires • Elaboration : Elevage de 6 mois en barrique avec 50 % de barriques neuves • Prix : 22€ • Accord : Poissons, crustacés

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Abbotts & Delaunay Métayage Chardonnay 2019

La robe, or pâle, laisse place à un nez expressif de Chardonnay d'altitude frais et tendu, avec des notes minérales de caillou, de citron et de noisette grillée. En bouche, l'attaque est ample avec une bonne acidité parfaitement maîtrisée. La finale, plus gourmande, évoque des notes d'ananas. • Appellation : IGP Pays d'Oc – Bio • Cépages : Chardonnay • Elaboration : Elevage 9 mois en cuves sur lies fines • Prix : 13€ • Accord : Apéritif, grillades de poisson, tapas, gambas poêlées

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Dopff & Irion Cuvée René Dopff Muscat 2020

La robe est or clair et brillante. Complexité, fraîcheur et subtilité décrivent ce Muscat. A la fois minéral et fleuri on y retrouve des notes de rose, d'iris mais aussi de pêche blanche et d'ananas. En bouche le vin dévoile intensité et élégance ainsi qu'une délicate harmonie d'épices. La finale persiste sur une belle aromatique. •

Appellation : Alsace • Cépages : Muscat • Elaboration : Elevage 4 mois sur lies fines • Prix : 7,90€ • Accord :

Asperges vertes, poissons, Saint-Marcellin

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





Eole Blanc 2020

Ce blanc lumineux, aux reflets ensoleillés, évoque une petite escapade en Provence. Une cuvée fraîche, aux notes subtiles de confiture d'abricot et de pivoine, avec une pointe gourmande de brioche. L'attaque en bouche est franche, marquée par des arômes de pêche fraîche. Avec une belle longueur en bouche et une finale acidulée. • Appellation : AOP Coteaux d'Aix en Provence – Bio • Cépages : 50% Rolle, 50% Grenache blanc • Terroir : Sols sablonneux et calcaires • Prix : 14,50€ • Accord : Poissons grillés, un cocktail d'avocat et crabe, des rillettes de thon, une salade de crevettes, du caviar d'aubergines

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





La Chablisienne Chablis 1er Cru Côte de Léchet 2018

Robe limpide couleur or, jaune pâle et blanc mêlés. Le premier nez est complexe avec des notes florales et de fruits blancs légèrement épicés et vanillés. A l'aération, il s'épanouit et dévoile une élégante touche minérale calcaire. La mise en bouche est fraîche et élancée, le développement est délicieusement minéral et salin. La finale est longue, complexe et minérale • Appellation : Chablis 1er Cru Côte de Léchet • Cépages : Chardonnay • Terroir : Argilo-calcaire du Kimméridgien • Elaboration : Elevage 12 mois sur lies fines, cuve et fûts • Prix : 21,20€ • Accord : Fruits de mer, poissons, crottin de chèvre

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Domaine Courbis Viognier 2019

Belle palette aromatique autour des fruits à chair jaune (abricot, pêche, coing), des fruits exotiques, mangue avec des notes florales (chèvrefeuille, acacia, tilleul). Sa bouche est ample et onctueuse, soutenue par une finale minérale. • Appellation : IGP Ardèche • Cépages : Viognier • Elaboration : Elevage 9 mois en fûts de 2 à 3 vins • Prix : 13,50€ • Accord : Asperges, écrevisses, artichauts, fromages

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)



Rosés Eole Rosé 2020

Teint pétale de rose excelle dans des arômes de fruits rouges et d'agrumes et présente une bouche harmonieuse toute en finesse. Tout en fraîcheur et en fruits, ce rosé chante la Provence. • Appellation : AOP Coteaux d'Aix en Provence – Bio • Cépages : Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Counoise, Roll et Grenache blanc • Terroir : Sols sablonneux et calcaires • Prix : 13€ • Accord : Grillades, des plats aromatisés aux herbes de Provence et à l'huile d'olive & la cuisine exotique

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Crouseilles Les Frondeurs 2020

Ce rosé pa#le doit e#tre dégusté frais pour révéler ses aro#mes de fruits rouges acidulés soutenus par des notes de framboises. Belle ampleur, vif et tendre à la fois. • Appellation : Béarn • Cépages : Tannat et Cabernet Franc • Elaboration : Elevage en cuve inox • Prix : 5,30€ • Accord : Apéritif, cuisine à la plancha, plats asiatiques

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0





L'Odyssée La Fougeuse 2020

Robe rosée claire. Nez bien ouvert sur des notes d'agrumes, de mandarine, et de fruits des bois. Bouche ample, fondue aux arômes fruités d'agrumes et de pêche blanche, du gras, et de la rondeur en bouche et une belle persistance aromatique. • Appellation : Côtes du Rhône – Bio • Cépages : Grenache, Syrah et Carignan • Prix : 9,50€ • Accord : Plats d'été, viandes blanches ou poissons

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Les Grandes Serres Le Rosé 2020 sans sulfites ajoutés

Jolie robe rose lumineuse, très brillante, presque à reflets d'or. Au nez, il exhale des arômes de fruits rouges et d'agrumes (citron, pamplemousse). En bouche, il révèle des notes acidulées accompagnées de la tension des agrumes. Vif et équilibré, il a de corps et de la trempe • Appellation : Méditerranée • Cépages : Grenache noir, Syrah & Carignan • Prix : 6,90 • Accord : Chèvres-légumes, barbecue, rougets

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Domaine Marcel Richaud Rosé 2020

Robe claire et brillante aux reflets saumonés s'ouvre sur des arômes fruités floral (framboise, coing, rose, sureau) La bouche au fruit expressif et généreux est fraîche et vive. • Appellation : Vin de France – Bio • Cépages : 60% Syrah, 20% Grenache, 20% Cinsault • Terroir : Argiles épaisses • Prix : 10€ • Accord : Cuisine épicée, des poissons ou des viandes grillées

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





Plaimont Hilha 2020

Robe rose clair à reflets bleutés. Vif et tendre, ce vin séduit par ses arômes de fruits rouges frais (groseille, cassis) et ses notes de framboise. Belle ampleur et fraîcheur. • Appellation : Saint Mont – HVE • Cépages : Tannat, Pinenc et Cabernet Sauvignon • Terroir : Argiles calcaires, argiles bigarrées et sables fauves • Elaboration : Elevage en cuve inox sur lies fines • Prix : 7,30€ • Accord : Apéritif, entrées, poissons, crustacés

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





Calisson de Calissane 2020

Robe d'un joli rose. Nez aux arômes floraux qui rafraîchissent les notes dominantes d'agrumes. Bouche ronde et raffinée en fait un rosé qui se prête à toutes les heures gourmandes • Appellation : Coteaux d'Aix-en-Provence • Cépages : 45% Grenache, 30% Cinsault, 15% Syrah et 10% Mourvèdre • Terroir : Coteaux calcaires • Prix : 13,90€ • Accord : Jambon cru, légumes grillés à l'italienne, salade de fruits rouges et basilic

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





Clos Dubreuil Clara 2019

Robe rubis, brillante et limpide. Cette cuvée développe un nez net de fruits rouges écrasés (cerises, fraises, framboise) et d'épices, le tout souligné par un léger boisé très fondu. En bouche, cette cuvée révèle une grande sucrosité dès l'attaque, très belle acidité, équilibre parfait le tout avec beaucoup de fraîcheur. Ce vin possède beaucoup de rondeur et de gras, il se dévoile très fruité avec une grande longueur et un équilibre remarquable • Appellation : Bordeaux Clairet – Terra Vitis • Cépages : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot • Terroir : Plateau argilocalcaire de Saint- Christophe des Bardes • Elaboration : Elevage 9 mois en barriques neuves à 30% • Prix : 17€ • Accord : Apéritif, viandes maigres

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Pink Flamingo Gris de Gris 2020

Très équilibré et doté d'une belle minéralité, ce vin offre des notes de fleurs d'amandier, de pêche et d'abricot. sa robe pâle aux légers reflets dorés, sa finesse et sa fraîcheur lui donnent élégance et gourmandise. • Appellation : IGP Sable de Camargue • Cépages : Grenache Gris • Prix : 8,90€ • Accord : Rouget meunière, légumes méditerranéens

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Château La Castille Glorius 2020

Jolie robe paille, aux reflets pomelo. Nez fin, élégant agrumes et fruits blancs. Sa bouche est onctueuse, sensuelle, élégamment fruitée. Il est long en bouche avec une plaisante persistance aromatique. L'ensemble est vif et bien équilibré • Appellation : Côtes de Provence • Cépages : Cinsault, Grenache • Prix : 12€ • Accord : Apéritif, grillades

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





Plaimont d'r 2020

Robe rose clair aux re ets bleutés. Aro#mes de fruits rouges – groseille et cassis, et notes de framboise. Belle fraîcheur en bouche, avec une pointe de vivacité et une nale gourmande. • Appellation : Saint Mont – HVE • Cépages : Tannat, Pinenc et Cabernet Sauvignon • Terroir : Sols argilo-sableux à argilo-limoneux • Elaboration : Elevage en cuve inox sur lies fines • Prix : 9€ • Accord : Salades estivales, grillades, gambas et poisson à la plancha

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)