COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Vous revenez de baignade et votre déjeuner sort de l'eau... Le rosé est le parfait miroir des chairs nacrées issues de la mer ou de nos rivières. Notre sélection de cuvées sudistes.

CHÂTEAU ROUQUETTE-SUR-MER, CUVÉE MARINE
LANGUEDOC ROSÉ
Descendu du massif de la Clape, regardant la mer, voilà un grand rosé, expressif, aux arômes de fraise, d'épices et de pêche de vigne. Vibrant, intense, parfaitement équilibré, il rafraîchit et fait voir du pays.
Steak de thon. **8,95 €**

DOMAINE DE SAINT-SER, TRADITION
CÔTES-DE-PROVENCE-SAINTE-VICTOIRE
Cyprès, mistral et excellents rosés à siroter à l'ombre de la Sainte-Victoire, voici une belle adresse qui décline le rosé en trois cuvées, toutes réussies. La cuvée Tradition est franche, gourmande et un peu épicée.
Terrine de poisson. **9 €**

LA CHAPELLE GORDONNE
CÔTES-DE-PROVENCE-PIERREFEU, 2013
Flacon cossu, saveurs aussi fines que pures de pomelos et de fruits rouges frais, avec toute l'intensité et la fraîcheur en bouche que l'on attend d'un rosé de ce prix. Beau, bon, chic, cher : un style.
Crustacés. **23 €**

HECHT & BANNIER
CÔTES-DE-PROVENCE
Ces deux négociants haute couture du Languedoc s'aventurent en Provence pour notre plus grand plaisir. Un excellent vin, très fruité et suave de texture, le tout emballé par ce qu'il faut de fraîcheur, et une pointe épicée et saline pour finir.
Tartare de saumon. **9,50 €**

DOMAINE DE VALCOLOMBE
COTEAUX-VAROIS
Un bon rosé, pâle, vif et dynamique dont on aime la fraîcheur, l'éclat des saveurs et la légèreté. Un archétype du bon vin d'été, idéal à l'apéritif mais avec une intensité suffisante pour tenir sa place à table.
Thon grillé. **11 €**

MAS DE CADENET
CÔTES-DE-PROVENCE-SAINTE-VICTOIRE, 2013
Une robe à peine teintée, un nez de pamplemousse et de fleurs, et une bouche tonique, délicate et salivante : un vrai bol de fraîcheur. Les amateurs de rosés colorés choisiront la cuvée Arbaude (8,50 €), tout aussi estimable.
Poisson grillé. **12 €**

CLOS POGGIALE
CORSE, 2013
Un détour par la Corse et son cépage vedette, le niellucciu, assemblé ici à la syrah. Nez floral et de baies rouges, bouche tendre et fraîche qui conserve un beau fruit, un peu épicé en finale. Élégance et caractère pour ce joli vin de l'île de Beauté.
Moules de l'étang de Diane. **11,90 €**

DOMAINE DE CAZABAN
HORS SÉRIE N°1, CABARDÈS, 2013
Ce vignoble bio qui offre une vue imprenable sur les Pyrénées donne naissance à un rosé délicieux, pâle, au fruité acidulé d'agrumes et de groseilles, aérien et persistant. On aime beaucoup le croquant et la fraîcheur du fruit.
Langoustines. **11,90 €**

TOUTES NOS ADRESSES PAGE 128