



Saint-Valentin. Philtres d'amour et bonheur des papilles

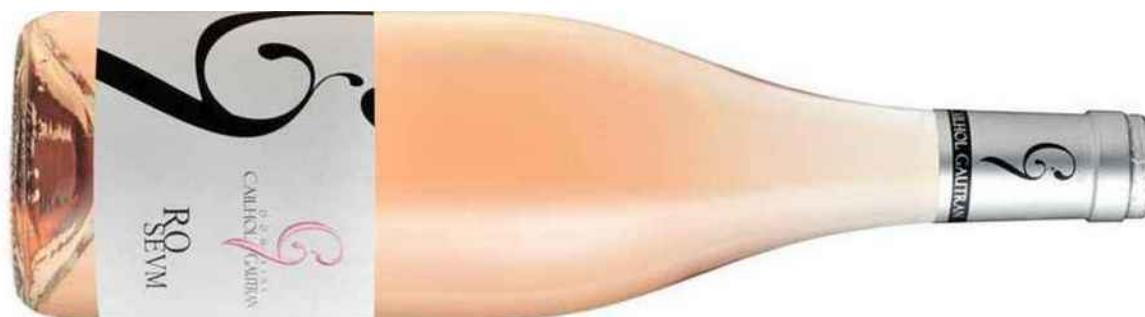


Quelques flacons, rouge et rosé, aux noms évocateurs et aux bulles joyeuses à partager avec l'élu(e) de son cœur. Mais également des chocolats et des mini-bocaux de foie gras à partager en tête-à-tête amoureux. Florilège.

LOVE. Cette nouvelle cuvée bio est un amour de rosé conçu dans le plus pur style Léoube, issu d'un assemblage de cépages et de vinifications traditionnelles : un vin élégant et fruité, qui porte la signature d'un savoir-faire unique. On notera des arômes légers d'agrumes et de fruits à chair blanche, un équilibre et une rondeur en bouche dignes des plus grands vins.



GRAIN D'AMOUR. Grâce à une technique innovante, l'étiquette sur la bouteille de rosé, dotée d'un revêtement thermo-chromique, révèle un message secret dès qu'elle passe au réfrigérateur. Au total, à travers cette opération, c'est 6 messages différents à collectionner, et un diamant à gagner. Pour jouer, rendez-vous sur <http://www.graindamour.fr/womenwine>.
6,05€ la bouteille de 75 cl



ROSEUM. Le Domaine Cailhol Gautran met en avant son rosé Roseum, l'une des cuvées phares de leurs Minervois. Le nez, très raffiné, diffuse des notes de fruits rouges et la bouche ronde et équilibrée, offre une belle persistance aromatique.

8€ la bouteille de 75 cl départ cave



SAINT AMOUR. Printemps intense 2017. Vinescence. Vignerons de Bel air. Gamay. Le nez mûr et complexe de raisin et fruits rouges fraise-cerise, épices réglisse-poivre noir laisse apparaître une touche de clou de girofle. La bouche est ample et gourmande, les tanins sont présents mais fondus, et procure une jolie longueur poivre-réglisse.

7,90€ la bouteille de 75 cl



DIS-MOI OUI ! 2017 – Consolation. IGP Côtes Catalane. Grenache noir. Le nez de fruits rouges confits framboise-fraise et raisin frais, est complété par une note pierre à fusil, menthe, poivre et torréfaction. La bouche gourmande et riche, est harmonieuse avec une longue finale réglisse et cacao.

12€ la bouteille de 75 cl départ cave



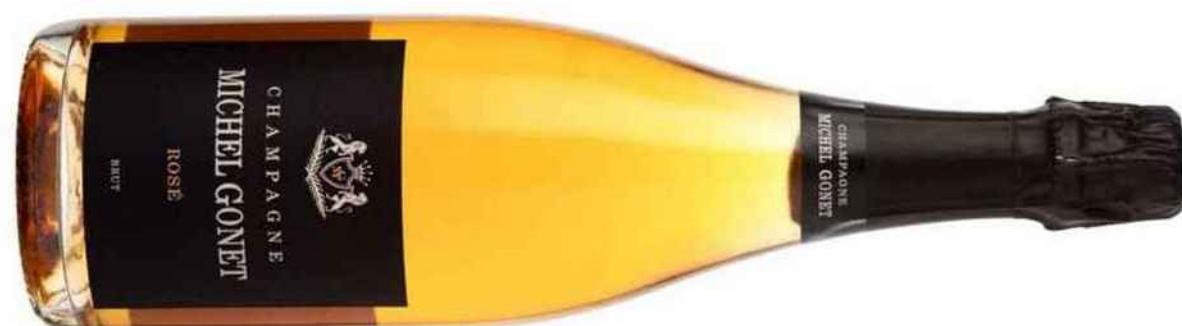
CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE. Confidences rosé brut 2009. 85 % pinot noir, 11 % chardonnay, 4 % pinot blanc. Bouche ronde, fraîche, fruitée, épicée et élégante, longue et persistante sur le poivre et le fruit.

65€ la bouteille de 75 cl départ cave



CHAMPAGNE COLLET. Rosé dry collection privée. 50 % Pinot noir, 40 % chardonnay, 10 % meunier. 4 ans minimum de vieillissement dans les caves centenaires de la maison.

38€ en bouteille de 75 cl et 48€ en coffret So Collet



CHAMPAGNE MICHEL GONET. Champagne de vigneron. 100 % pinot noir. Rosé rond. Un ensemble harmonieux exprimant la gourmandise et de la profondeur qui permet de livrer un final plein.

27€ la bouteille de 75 cl



CHAMPAGNE JEAN-JACQUES LAMOUREUX. Champagne de vigneron. 76 % pinot noir, 24 % autre. Rosé rond. Un nom prédestiné et une véritable farandole de fruits rouges et noirs qui se déploie avec élégance et gourmandise.

15,90€ la bouteille de 75 cl



CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE. Réserve exclusive rosé. Édition limitée premier rosé de printemps. 45 % pinot noir, 45 % meunier, 10 % chardonnay. Champagne éclatant de petits fruits rouges frais.

35€ la bouteille de 75 cl





MAISON MONTFORT. Mini-bocaux de foie gras, prêts à servir directement dans l'assiette. Il y en a pour tous les goûts avec une déclinaison de 5 recettes de foies gras entiers (3) et de blocs de foie gras (2).

Entier 9,99€ - Bloc 8,55€



LÉONIDAS. Il y en a pour tous les palais ; pour ceux qui sont plutôt « chocolat noir » (fort, intense et passionné) ou « chocolat au lait » (tendre et attentionné). Cette année, Leonidas pimentera la fête des amoureux d'un moment intense grâce à deux nouvelles ganaches : orange sanguine et baies de goji et cerise sureau. Les plus traditionnels peuvent s'orienter vers les classiques : lait vanille ou rose framboise.

(photos Pierre Lucet-Penato et X)

Publié le 11 février 2019

Nos Dernières Actualités

Le figuier Saint-Esprit à Antibes. Soirée informative et conviviale