



Côté boissons

par **Olivia B.**

# C'EST

Pour l'apéritif, à partager au moment du repas ou à offrir, faites plaisir avec notre sélection de bulles, de vins et quelques idées cadeaux !

## Faites sauter les bouchons



**Fête à l'italienne**  
Avec un prosecco DOC (appellation italienne d'origine) en version bio. **Prosecco DOC extra sec bio, Signoria Del Dogi, 6,99 €, Carrefour.**



**En version XL**  
Avec ce magnum de vouvray brut, faites plaisir au plus grand nombre. **Vouvray, Brut Excellence 2019 magnum, De Chanceny, 29 €.**



**Élégant**  
Cuvée originale car le chardonnay est ici cultivé sur des terres plus lourdes, le résultat donne une cuvée toute en douceur, longueur et finesse. **Champagne Thevenet Delouvin - Cuvée Blanc de Blancs, 18 €.**



**Bulles légères**  
Cette cuvée historique de la maison développe des notes de fruits frais avec des arômes de brioche. **Champagne M. Marcoult, Héritage, 25,70 €.**



**Raffiné et gourmand**  
Ce champagne Réserve résulte du mariage complexe du chardonnay et du pinot. En apéritif dînatoire ou sur des saint-jacques, une grande délicatesse ! **Champagne Castelnaud Réserve, 32,16 € (75 cl).**



**À l'heure espagnole**  
Un duo en édition limitée : le Carta Blanca, un vin extra-dry élégant aux notes fruitées et le Cordon Negro, un brut plus sec. On trinque ? **Carta Blanca et Cordon Negro, Freixenet, 9,95 € (chacun).**



# LA FÊTE !

*Gin d'Automne, cuvée 2021, produit de la fermentation de carottes de la région, La Distillerie d'Isle-de-France, 45 € (70 cl).*

*En manque d'idées cadeaux?*

*Arrangé Ananas, association de calvados AOC Pays d'Auge et d'ananas, Busnel, 17,95 €.*

*Rhum Reserva Exclusiva, en direct du Venezuela, Diplomático, 44 € (70 cl).*

*Champagne Brut Régence, Brimontcourt, Monoprix, 30,90 €.*

## Quelques vins pour votre repas

**Avec un foie gras**  
Ce vin blanc liquoreux à la robe or intense développe des arômes de fruits secs et de fleurs blanches. À savourer frais avec un foie gras ou un fromage bleu. **Cadillac 2018, Château La Peyruche, 16 €.**

**Sur des fruits de mer, un poisson**  
Nez très aromatique, la bouche croquante offre une grande fraîcheur fruitée soulignée par l'amertume de la réglisse. À servir frais à 10 °C. **AOP côtes-du-rhône, Les Portes du Castelas Blanc 2020, Les Grandes Serres, 11 €.**

**Sur une viande rouge**  
Une robe rubis, un nez intense et complexe de fruits rouges et une belle longueur en bouche. **Fitou, Fonteius 2019, Domaine de la Grange, 12 €.**

**Sur une volaille**  
Le nez est fruité, avec des notes de petits fruits rouges ; en bouche, des notes de mûres, framboises et cassis associées à de légères notes de baies sauvages. Équilibré avec des tanins fins. **Le Temple 2020, Château Bas, 15 €.**

**Avec du gibier**  
Robe pourpre et profonde, nez intense avec des notes fruitées et épicées. En bouche, ce vin est élégant avec une acidité et une fraîcheur qui se mêlent à des tanins fins. **Grignan-les-Adhémar, Secret de Syrah 2019, Domaine du Serre des Vignes, 10 €.**

*Champagne Brut Royal, Pommery, 39 €.*

*Champagne Happy Holidays, Blanc de Noirs, Charles de Cazanove, 30 €.*