

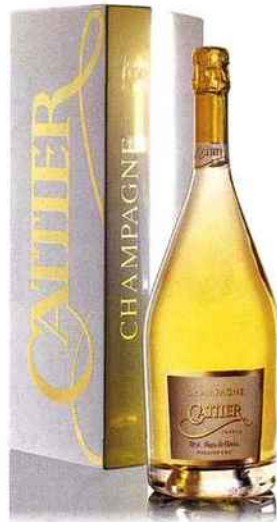


Vins et spiritueux

Sélection et texte : Philomène Nwall-Galen

Un magnum rafraichissant

Avec sa robe jaune pâle aux reflets dorés, le **Champagne Cattier** ravira les palais les plus exigeants avec son nez à la fois généreux et expressif aux arômes de brioche, d'abricots secs, de cerises griottes et de mandarine. Dans le même temps, la bouche, fraîche tout en rondeur avec des notes de raisins frais et de fruits jaunes vous surprendra par sa finale légèrement toastée. **133 €.**



Deux cuvées étonnantes

Le Grand Saut & le Petit Chemin, les deux nouveaux Chinon rouge du **Domaine Dozon** (AOC Chinon) rivalisent de fraîcheur pour satisfaire le palais des fins connaisseurs : fruits noirs à des nuances toastées pour l'un, arômes de fruits rouges très mûrs avec une dominante cassis et quelques notes de violette pour l'autre. En bouche, une attaque franche, puis une finale longue pour le premier, une générosité aux tanins bien mûrs, avec une finale pleine et harmonieuse pour le second. *Le Petit Chemin* : **7 €**, *Le Grand Saut* : **9 €.**



Cuvées d'exception

Délices d'Alsace

Offrez-vous ce joli coffret **Wolfberger** qui met en valeur ses racines alsaciennes : le **Gewurztraminer Grand Cru Spiegel 2013** qui charme par son nez aux notes d'épices douces. En bouche l'attaque est douce et ronde et les arômes se fondent sur des notes d'ananas. Le coffret contient aussi : un confit de choucroute, une confiture au pain d'épices et une terrine aux fruits secs. Enfin, son design est inspiré de la rosace de la Cathédrale de Strasbourg et son graphisme fait référence aux maisons à colombages, typiques de l'architecture alsacienne. **44 €.**



La biodynamie en bulles !

La Maison de **Champagne de Sousa** lance sa première cuvée *Mycorhize*, constituée de raisins issus de vignes labourées exclusivement par traction chevaline. Ce grand cru 100 % chardonnay voit ainsi ses arômes et sa saveur renforcés par sa culture en biodynamie (Une méthode de culture plus respectueuse de la nature et de la qualité des sols). **45 €.**



Un trio savoureux

Atair offre aux amateurs de bulles trois bouteilles de champagne pour satisfaire le plus grand nombre : *Etoile Or* (un assemblage de plusieurs cépages qui vous séduira par sa finesse et sa richesse), *Etoile Blanche* (100 % Chardonnay, tout en fraîcheur avec ses notes acidulées d'agrumes) et *Etoile Rose* (un grand moment autour de ce rosé aux multiples facettes). À partir de **23 €.**



Passionnément fruité !

Cet exceptionnel **Paragon 2012** du **Château Lagrézette** est un pur délice. Son secret ? Une robe d'un rouge sombre, presque noir ; un nez intense où se mêlent fruits rouges, fruits noirs et une touche de réglisse ; une attaque en bouche puissante, une structure harmonieuse et élégante avec une fin de bouche ample et longue. **120 €.**

