



AOP CAMARGUE DOMAINE MONCALM ROUGE

Vin légèrement boisé sur des tons de pain toasté, grillé. Puissant et généreux il apporte de la gourmandise au repas qu'il accompagne. Préférez une grillade pour ce vin.



IGP LES ALPILLES DOMAINE TREVALLON ROUGE

Nez complexe et magique sur la rose fanée, frais, puis apparaissent les notes de sous-bois qui évoluent sur la truffe le tout enrobé discrètement par un boisé délicat. La bouche est chargée de fruit et d'énergie, d'acidité mure et de zestes, finale poivrée, toucher de bouche glissant d'une fraîcheur évidente.

Conseil de plat : gigot d'agneau aux truffes.



AOP PALETTE CHATEAU SIMONE BLANC

Ce vin blanc est d'une suprême élégance. Dans sa jeunesse, sa robe est dorée et ses arômes marient des notes florales et fruitées finement boisées. Il a une durée de garde exceptionnelle, il développe un bouquet à la fois délicat et puissant sur des poissons ou viandes blanches.



AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE DOMAINE NAIS ROSE

Syrah, cabernet et grenache donnent un rosé à la teinte saumonée. Ce vin possède ce que l'on attend d'un rosé, ses arômes, sa fraîcheur en bouche, une présence qui garde la chair du fruit et de la nervosité, tout en douceur.

A déguster sur des salades, grillades, plats méditerranéens.



AOP PATRIMONIO DOMAINE MONTEMAGNI ROSE

Vin d'un assemblage atypique de 90 % Niellucci et 10 % Grenache typé et équilibré. Robe rose tendre, belle attaque pour une grande expression aromatique.

Accord mets : poissons et viandes blanches.



AOP PATRIMONIO DOMAINE MONTEMAGNI BLANC

Robe or pâle aux reflets verts, notes de pamplemousse, fleurs blanches, aubépine. Bouche à l'attaque vive et à la finale fruitée avec une pointe de sucrosité. Accord mets : poissons