



## COLLECTION Rosé Une Cuvée simplement Royale...

Pour fêter son 90<sup>e</sup> anniversaire, la Maison Fabre lance une nouvelle Cuvée dans la collection Diadema : Diadema Rosé. Parce que les familles Fabre et Gionnotti ont en commun l'élégance, le goût du beau et du rare, le don allié à la volonté de créer des produits d'exception, elles ont décidé de s'unir, pour présenter Diadema Rosé dans une bouteille prestigieuse, dotée d'une étiquette originale et luxueuse, à la griffe sertie de véritables cristaux de Swarovski (garantis à vie) qui en font un flacon digne de figurer sur les tables les plus élégantes des amateurs les plus exigeants. Conçue dans un esprit "haute couture", c'est une bouteille spectaculaire, qui a bénéficié, dans les moindres détails de sa conception, d'un travail de précision. Pour fêter dignement les 90 ans de la Maison Fabre, Henri Fabre a donc décidé de lancer une Cuvée Diadema Rosé exclusive, AOC Côtes de Provence.



Une très jolie bouteille dont la qualité du contenu vaut celle du contenant ! Cette bouteille est éditée à 10.000 exemplaires, Prix de vente : 55euros T.T.C - Points de vente : Cavistes

## Château de l'Aumérade Cru Classé Pierrefeuf du Var

Vin cristallin à la teinte rose pâle. Le nez frais est composé d'arômes d'agrumes (type orange et pamplemousse). L'attaque en bouche est charnue et impressionnante. Gras et acidité sont très présents. Dégustation à 12/13°. « Rosé de tradition » idéal avec la cuisine Méditerranéenne et Asiatique, Thaïlandaise et Japonaise en particulier. Prix de revente conseillé : 7,70 euros TTC



## Champagne rosé brut nature Moutard assemble pinot noir, chardonnay et Champagne rouge

De sa robe rose corail soutenue par un cordon de fines bulles, s'évadent des parfums de framboise, arômes que l'on retrouve dans une bouche nette, précise et fraîche. Servir à une température de 8-10° à l'apéritif ou pendant le repas pour accompagner crustacés, cuisine exotique ou desserts aux fruits rouges très peu sucrés.

Prix Ttc départ cave : 21,90 euros



## Domaine de Nizas, Nous sommes ici en présence d'un vrai rosé de gastronomie !

Pour preuve, les sols les moins argileux ont été précisément sélectionnés pour élaborer cette cuvée. Une recherche de qualité optimale, et de fraîcheur, en partie obtenue par l'abaissement du niveau du feuillage pour ne pas trop pousser la sucrosité. Une macération pelliculaire de 6 à 12 heures donne naissance à une couleur étonnante. Des arômes de pivoine, de framboise, de violette... A déguster avec des grillades, poissons... Prix cavistes 8 euros



## Champagne PEHU-SIMONET

La robe est moyennement soutenue, les bulles sont fines. Le nez est discret sur des notes florales et de framboises. L'attaque en bouche est tonique et vive. Vin élégant. Bonne dégustation à l'apéritif.

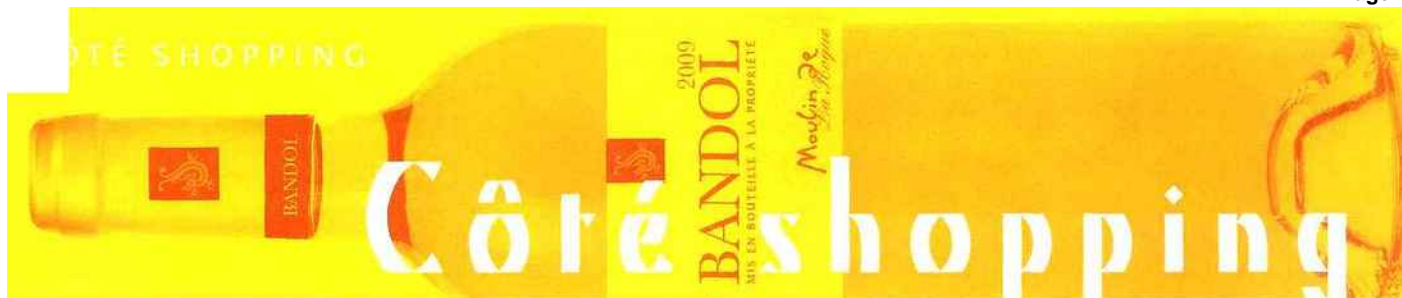
Prix TTC départ cave : 17.90 euros

## Tavel

Un vrai Tavel de repas, avec de la matière, de la profondeur et un très bel équilibre 2 à 3 ans. A apprécier sur viande blanche, charcuterie, baron d'agneau

Prix 7,50 ttc





## AOC Bandol

Vendanges manuelles, vinification cépage par cépage à basse température. Après clarification, assemblage et réalisation de la cuvée.

Robe rose aux reflets rubis, nez fin, fruité, belle longueur, avec des notes de framboise et de groseille. Bel équilibre en bouche, harmonieux, bonne fraîcheur, belle saveur fruitée. Une belle attaque fraîche avec des notes de fruits rouges.

Anchoïade, Filets de poisson grillés, Rougets grillés, Viandes blanches, Moules marinières, cuisine asiatique

Prix 7 euros ttc



## Chablis Saint-Martin 2009

Le Chablis Saint Martin provient d'une sélection de chardonnays cultivés sur les meilleures parcelles du Domaine Laroche qui portent des vignes de 15 ans d'âge minimum Les raisins font l'objet d'un léger pressurage. Les jus sont ensuite transférés dans des cuves de débouillage, plus larges que hautes, spécialement conçues afin de raccourcir le processus de décantation... Pour le Chablis Saint Martin, la vinification se fait exclusivement dans des cuves en acier inoxydable avec une durée de fermentation de 15 jours.

Une Robe limpide, or vert.  
Un subtil parfums de sous bois et de citron.

Prix public Ttc : 13,50 euros.



## Côtes de Provence

### Coteaux granito gneissiques

Les vins rosés sont vinifiés à partir de saignées après un débouillage par le froid, suivi d'une fermentation à basse température.

Robe rose pâle, nez fruité avec des notes de fleurs de pêches de vignes, une bonne longueur en bouche, une belle structure. Poissons à la plancha, barbecue, lapin au romarin et cuisine provençale.

Prix 6,00 euros ttc



## Châteauneuf du Pape blanc 2008

### Les Saintes Vierges

un vin complexe et minéral

Une robe dorée et un nez complexe et délicat de fruits blancs, d'agrumes, de fruits exotiques avec une note de sauge et une touche de pierre à fusil. En bouche, bel équilibre entre acidité, salinité, minéralité et boisé subtil.

Servir à une température de 10° pour accompagner poissons, crustacés, un poulet au citron, un carré de veau fermier ou une poularde de Bresse truffée.

Prix Ttc départ cave : 18,50 euros.

En vente chez les cavistes



## Château de Gaure, Mauzac limoux 2008 Un blanc rare

Cépage peu répandu - on en trouve surtout à Limoux et à Gaillac - le Mauzac produit des vins blancs au goût inimitable de jus de pomme.

Dès le premier nez, il abandonne ses arômes intenses de fleurs blanches (tilleul, acacia) auxquelles de mêlent des notes de pomme verte et de coing. Sa puissance aromatique en bouche est soutenue par une belle acidité qui lui apporte équilibre et fraîcheur.

On l'appréciera à une température de 10° pour accompagner viandes blanches, poissons et crustacés.

Prix Ttc départ cave : 21 euros.



## Domaine de l'Olivette Bandol Blanc 2008 Cuvée Spéciale

Des arômes de fleurs blanches d'agrumes et d'épices.

Equilibre parfait en bouche. Attaque pleine, beau-coup de gras, de rondeur, de finesse et d'élégance. Final sur des notes de pinède.

Servir à une température de 10° sur un loup sauvage, une salade de fenouil à l'huile d'olive, des petites rougets à la tapenade, un banon de Provence.

PRIX Ttc départ cave : 15,80 euros.

En vente chez les cavistes.

