



iDealwine

○ Bekaa Valley (Liban)

Château Kefraya, 2015 - 15 €

Il faut s'y avoir goûté au moins une fois dans sa vie. L'émblématique blanc du château Kefraya est un assemblage de chardonnay et de viognier. Le nez, caractérisé par des fruits blancs et jaunes. En bouche, rondeur et équilibre sont au rendez-vous avec une touche mielée qui envole le tout.

Sur un bon fromage de chèvre.

● Saint-Émilion Grand Cru

Château de Ferrand, 2014 - 24 €

L'unique cuvée du domaine offre un nez complexe constitué de petits fruits noirs et de notes tanniques.

La matière soyeuse et les tanins fondus viennent enrober le palais pour se terminer sur une belle fraîcheur pour accompagner viandes rouges et gibiers.

● Châteauneuf du Pape

Santa Duc, Hobankus Popom 2012 - 25,90 €

Ce vin est issu de différents terroirs de l'appellation. Assemblage des quatre cépages emblématiques de Châteauneuf-du-Pape. Il offre un équilibre étonnant. La richesse aromatique en bouche est admirable. Une fraîcheur en finale vient parfaire cette délicate cuvée.

Sur des pieds pequots ou simplement une viande rouge grillée.

● Hospices de Beaune

Cuvée des Dames Hospitalières 2013 - 45 €

Les parcelles appartenant aux Hospices de Beaune sont des donations qui constituent aujourd'hui un domaine réputé. La Cuvée des Dames Hospitalières est la première mise aux enchères lors de la vente des vins des Hospices. Elle offre un vin gourmand sur les fruits noirs qui se déqualera sur un boudin blanc aux pommes ou un chepon fercé aux girales.



○ Côtes Catalanes

Olivier Pithon, La Lais 2013 - 15,90 €

Un blanc qui laisse parler les notes florales très fraîches. La bouche s'exprime sur une acidité rafraîchissante qui apporte de la vivacité. Un vin minéral à boire sur une poêlée de gambas ou du saumon fumé.