

6 RUE DARU

75379 PARIS CEDEX 08

Tel: 01 44 15 30 00

MAI 09

(Mensuel)

-GYP-1363207002017-



PARIS

COPIE INTERDITE SANS AUTORISATION DU CFC

# 3 bulles

## Crémants et blanquette bien choisis font pétiller la fête à prix doux.

# petit prix

Comment découvrir de façon ludique et captivante l'appellation côtes-de-bourg et sa région dans le Bordelais ? Participer le 9 mai à un rallye œnotouristique doté de nombreux lots et suivi d'un dîner. Ou le 10 à des randonnées à pied, à vélo ou à cheval. Rallye 30 € l'équipage de 4. Rando 10 €. [www.cotes-de-bourg.com](http://www.cotes-de-bourg.com) ou 05 57 94 80 20.

### 6 bouteilles pour le prix de 5

Promo chez Nicolas du 29 avril au 26 mai : pour 5 bouteilles achetées parmi les cuvées à moins de 6 € des gammes "petites cuvées" et "grains de cépages", la 6e sera offerte. Cela donne envie d'inviter les amis !



**LA FRAÎCHEUR EST LA PREMIÈRE QUALITÉ D'UNE CAVE.**

**FAUX.** La régularité de la température est beaucoup plus importante pour les vins en cave. Il faut aussi qu'elle soit sombre et assez humide pour que les bouchons restent étanches.



### Blanquette de Limoux

#### Antech

Une cuvée facile à boire grâce à son bel équilibre. Cette blanquette possède d'élégants parfums de noisette et de fruits exotiques. Sa bouche est franche, soutenue par de fines bulles et une acidité agréable. Elle laisse une bouche fraîche. 5,80 €, Leclerc.

**Le plus** Le bon choix pour accompagner un buffet.

### Crémant de Loire

#### Ackerman

Jolie robe citron vert, bulles très fines et fruit très ouvert au nez, avec des notes de miel, il séduit par sa bonne attaque et sa suite ronde et fruitée. Abricot et pêche donnent une impression tendre en finale. 6,60 €, Auchan, Carrefour, Casino.

**Le plus** On peut le servir à l'apéritif comme au dessert.

### Crémant du Jura

#### Cave de la Reine Jeanne

Très pâle en couleur, ce crémant se distingue par ses parfums de fruits mûrs et sa grande finesse. La bouche est ample, avec une jolie texture et une acidité idéalement enrobée. Nuancé et long, il charme par son élégance. 6,90 €, Monoprix.

**Le plus** Il fait bel effet à l'occasion d'un repas raffiné.



## LES ACCORDS PARFAITS Avec une daurade

C'est un poisson facile à cuisiner qui se plaît avec de nombreux vins blancs et rosés. Les recettes et assaisonnements de la daurade permettront d'affiner le choix.

■ Avec une daurade au four, cuite sur un lit d'oignons et de tomates, on choisit un rosé ensoleillé : un coteaux-

d'aix-en-provence, un côtes-du-ventoux ou un collioure.

■ Avec une daurade au fenouil, dont la sa-

veur sera accentuée par une pointe de pastis, un vin blanc corsé du Sud s'imposera : crozes-hermitage ou

châteauneuf-du-pape, coteaux-du-languedoc ou vin de Corse.

■ Avec la daurade en papillote cuisinée avec

des herbes aromatiques et un filet d'huile d'olive, on prend plutôt un côtes-de-provence blanc ou rosé.