



Sélection vins Saint-Valentin 2017

Les fêtes de Noël viennent juste de se terminer, voilà qu'on doit rempiler pour la Saint-Valentin. Qui approche à grands pas puisque que c'est dans tout juste un mois. Pas question pour cette fête de grands repas en famille. Pour la Saint-Valentin, on fait juste un petit repas en amoureux ! Et pour que celui-ci soit réussi, on réveille le grand amateur de vins qui sommeille en vous, et on sert à sa moitié une pépite scrupuleusement sélectionnée pour la faire craquer ! Vous voulez marquer le coup pour cette Saint-Valentin 2017 ? Ça tombe bien, je vous ai préparé une petite sélection spéciale vins Saint-Valentin !



source image Pixabay

Sélection vins Saint-Valentin 2017 #1 : Printemps Intense Saint-Amour 2015 Vignerons de Bel Air



www.paperblog.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Prix 7,85 euros

Cette année, surprenez votre moitié avec un cru du Beaujolais, de l'appellation Saint-Amour (si, c'est pas mignon tout plein comme nom, ça ;)). Printemps Intense 2015 est un assemblage 100% Gamay noir à jus blanc. On aime ses arômes charnus et ronds. A servir avec une tajine d'agneau, pavé de bœuf ou avec des verrines de tartare de tomates et de chèvre. A servir à une température de 16-18°. A déguster dès à présent ou à conserver 2 ou 3 ans.

Se procurer ce vin Sélection vins Saint-Valentin 2017 #2 : Rouge le Prince 2015 Cellier des Prince

www.paperblog.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 4/9

[Visualiser l'article](#)



Prix 3,90 euros

Ce vin IGP Vacluse Principauté d'Orange est un assemblage de Grenache 35%, Marselan 20%, Carignan 20%, Caladoc 15%, Merlot 5%, Syrah 5%. C'est un vin structuré, tannique aux notes de cerises. A déguster avec de la charcuterie, des grillades ou avec une cuisine méditerranéenne. A servir à une température de 14-16°. A boire dès à présent ou à mettre en cave pendant 1 ou 3 ans.

www.paperblog.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Se procurer ce vin Sélection vins Saint-Valentin 2017 #3 : La Coquine 2015, Les 3 Poules.

www.paperblog.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



www.paperblog.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Prix 9,90 euros

On reste dans le sud de la France avec ce vin AOC Coteaux du Languedoc. Ce Pic Saint-Loup est un assemblage de syrah, mourvèdre et de grenache. La Coquine 2015 est un vin fruité, gourmand, charnu aux tanins soyeux. A déguster avec des lasagnes, du fromage (chèvre). Peut être servi à température ambiante, ou peut également se boire frais. A déguster dès à présent.

Se procurer ce vin Sélection vins Saint-Valentin 2017 #4 : Éternellement Château Ponzac 2014



Prix 16,50 euros

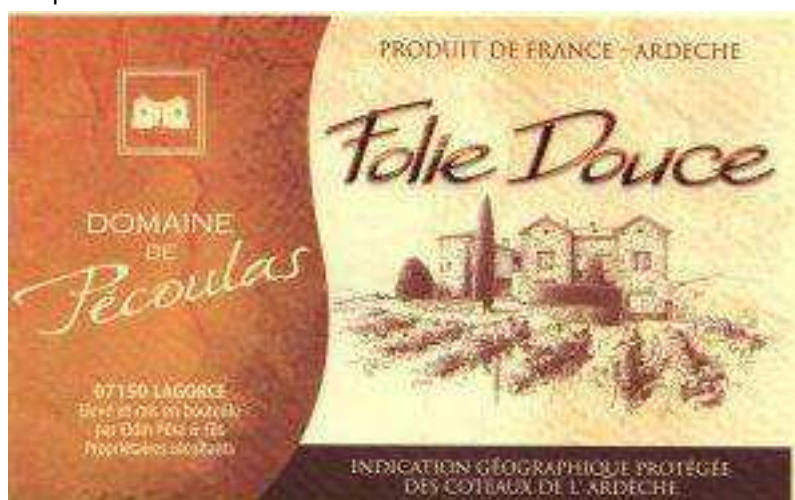
www.paperblog.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

C'est élégant vin de Cahors est un assemblage 100% Malbec. Il faudra montrer un peu de patience avant de le déguster. Château Ponzac a créé une gamme composée de trois vins, aux noms qui annoncent le potentiel de garde. Le vin nommé « Maintenant » peut se déguster de suite, « Patiemment » 2014 est également prêt à être déguster et « Éternellement » sera parfait en 2019. Si toutefois, vous décidez de l'ouvrir, pensez à le carafier et à l'aérer au moins 1 heure avant service. Ne pas négliger cette étape, elle permettra au vin de s'ouvrir et libérer tous ses arômes.

Se procurer ce vin Sélection vins Saint-Valentin 2017 #5 : La Folie Douce, 2014 Domaine de pecoulas



Prix 11,50 euros

On termine avec cet unique vin blanc de cette sélection de vins Saint-Valentin. Ce Viognier IGP les coteaux de l'Ardèche est vendangé à la main. On aime ses arômes fruités (abricot), mielleux et citronnés. C'est un vin d'apéritif avec du foie gras par exemple. Et qui peut également être dégusté en dessert. A servir à une température de 8-12°. A déguster dès à présent.

Se procurer ce vin L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération