



# ARTDEVIVRE NectArs Di VinS

*Jouer la  
CARTE  
de la légèreté  
pour vos  
VINS de l'été*

*Lorsque les températures grimpent,  
notre préférence va au rosé mais des vins  
blancs ou rouges légers s'accorderont  
parfaitement avec vos plats estivaux.*

Accorder le vin aux mets n'est pas seulement question de goût, c'est aussi un art. Il faut savoir mélanger les saveurs. Les blancs, secs et minéraux, légèrement fruités et surtout pas trop frais, seront idéals pour accompagner les salades, les fruits de mer et autres poissons. Les rouges légers seront plus adaptés aux planches de charcuterie ou de fromages ou encore aux viandes grillées au barbecue. Alsace, Provence, Loire, Bourgogne, Bordeaux... le choix est vaste ! Pour vous aiguiller, nous vous proposons une sélection de nos vins préférés de l'été, à consommer avec modération et délectation !

- 1- Les Baumes 2015 AOC Bandol, Le Moulin de la Roque, [www.laroque-bandol.fr](http://www.laroque-bandol.fr), 11 euros
- 2- Château de France 2014 Pessac Léognan, Château de France, [www.chateau-de-france.com](http://www.chateau-de-france.com), 21,70 euros
- 3- Extra Blanc, Gérard Bertrand, [www.gerard-bertrand.com](http://www.gerard-bertrand.com), 7,30 euros
- 4- Goldert Gewurztraminer 2012 AOC Alsace Grand Cru, La Cave des Vignerons de Pfaffenheim, [www.pfaffenheim.com](http://www.pfaffenheim.com), 9,95 euros
- 5- Secret des Vignes 2013 Bonnezeaux, Ackerman, [www.ackerman.fr](http://www.ackerman.fr), 16,20 euros
- 6- Justin Monmousseau Vouvray 2014, Monmousseau, [www.monmousseau.com](http://www.monmousseau.com), 6,90 euros
- 7- Secret des Vignes 2014 Sancerre, Ackerman, [www.ackerman.fr](http://www.ackerman.fr), 16,50 euros
- 8- Château de Tracy 2014 Pouilly Fumé, Château de Tracy, [www.chateau-de-tracy.com](http://www.chateau-de-tracy.com), 19 euros
- 9- Grand Vin Blanc 2015, Domaine de Baronarques, [www.domaine-de-baronarques.com](http://www.domaine-de-baronarques.com), 34 euros
- 10- Constance 2015, IGP Val de Montferrand - St Guilhem-le-Désert, Domaine Haut-Lirou, [www.famillierambier.com](http://www.famillierambier.com), 17 euros
- 11- Clos des Avoueries Mâcon-Cruzie 2015, Château de Messey, [www.chateaudemessey.com](http://www.chateaudemessey.com), 12 euros
- 12- Le Palajo 2015, Abbotts & Delaunay, Maison Badet Clément, [www.abbottsetdelaunay.com](http://www.abbottsetdelaunay.com), 26,90 euros
- 13- La Côte des Monts Damnés, Domaine Henri Bourgeois, [www.henribourgeois.com](http://www.henribourgeois.com), 28 euros
- 14- Viré-Clessé 2015, Maison Albert Bichot, [www.albert-bichot.com](http://www.albert-bichot.com), 17 euros
- 15- Malherbe Blanc 2015, Château Malherbe, [www.chateau-malherbe.com](http://www.chateau-malherbe.com), 30 euros
- 16- Saint-Epine blanc 2015, Domaine Michelas St Jemms, [www.michelas-st-jemms.fr](http://www.michelas-st-jemms.fr), 20 euros



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



# LIFESTYLE NectArs Of the GOds

Play the  
LIGHTNESS  
card for your  
summer  
WINES

*When temperatures rise, we prefer rosé but white wines or light red wines will perfectly match with your summer dishes.*

To match the wine to the food is not only a question of taste, it's also an art. We have to know how to mix tastes. Dry and mineral, slightly fruity and not too fresh white wines will be perfect with salads, sea food and fishes. Lighter red wines will be adapted to boards of fine meats and cheeses or BBQ grilled meat. Alsace, Provence, Loire, Bourgogne, Bordeaux... there is a large choice! To help you, we propose a selection of our favourite summer wines, to be drunk moderately and with pleasure!

- 1- Château Haut Selve 2015, Maison Leda, 17 euros
- 2- Château de France rouge 2014 Pessac Léognan, Château de France, [www.chateau-de-france.com](http://www.chateau-de-france.com), 23,50 euros
- 3- Château Haut Sarpe 2015, Domaine Janoueix, [www.josephjanoueix.com](http://www.josephjanoueix.com), 21,95 euros
- 4- Domaine de Baronarques Grand Vin Rouge 2014 Limoux, [www.domaine-de-baronarques.com](http://www.domaine-de-baronarques.com), 34 euros
- 5- Lieu-Dit Le Pin 2012 Blaye-Côtes de Bordeaux, Les Vignerons de Tutiac, [www.tutiac.com](http://www.tutiac.com), 12,95 euros
- 6- Lieu-Dit Ter Pointe 2014, Les Vignerons de Tutiac, [www.tutiac.com](http://www.tutiac.com), 14,50 euros
- 7- Tarente 2011 Bandol, Moulin de la Roque, [www.la-roque-bandol.com](http://www.la-roque-bandol.com), 16,80 euros
- 8- Couvent des Thorins 2015, Château du Moulin-à-Vent, [www.chateaudumoulinavent.com](http://www.chateaudumoulinavent.com), 14,90 euros (en vente au Repaire de Bacchus)
- 9- Morgon Côte du Py 2015, Domaine Piron, [www.domaines-piron.fr](http://www.domaines-piron.fr), 16 euros
- 10- Diamant Noir 2015 AOC Grignan-les-Adhémar, Cellier des Templiers, [www.cellierdestempliers.com](http://www.cellierdestempliers.com), 6,80 euros
- 11- Côte de Nuits Villages 2014 Vierville, Domaine de la Poulette, [www.poulette.fr](http://www.poulette.fr), 15 euros
- 12- Rully les Chauchoux, Domaine Belleville, [www.domainebelleville.com](http://www.domainebelleville.com), 15 euros
- 13- D de Dauzac AOC Bordeaux, Château Dauzac Margaux, [www.chateaudauzac.com](http://www.chateaudauzac.com), 9,50 euros
- 14- Château Dauzac 2014 AOC Margaux, Château Dauzac Margaux, [www.chateaudauzac.com](http://www.chateaudauzac.com), 45 euros
- 15- La Cavale Rouge, AOP Lubéron, Domaine La Cavale, [www.domaine-lacavale.com](http://www.domaine-lacavale.com), 19,80 euros
- 16- Fleur de Syrahne, Domaine Michelas St Jemms, AOC Crozes-Hermitage rouge, [www.michelas-st-jemms.fr](http://www.michelas-st-jemms.fr), 14 euros



3

4



1

2



5

6

7



8

9

10

11

12

13

14

15

16