



## Vins et Champagne pour la Saint Valentin, pour frémir de plaisir



Voici venu le temps de la Saint Valentin, cette parenthèse amoureuse doit se dévoiler romantique et envoûtante. Terroir Evasion vous propose une sélection de vins aux noms inspirés, une variation de cuvées pour accompagner vos menus gourmands avec votre amoureux(se). Les cœurs vont battre la chamade, sacré Cupidon !



### **Château des Bachelards – Cuvée Saint-Amour 2015 – Beaujolais**

Cette cuvée Saint-Amour est composée de vieilles vignes, 100% Gamay récoltée à la main, un grand soin, de la patience et, beaucoup d'amour lui sont prodigués tout au long de sa vinification et de son élevage de 16 mois en cuve inox et demi-muids.

Envoûtant et voluptueux, il se dévoile sur une robe d'un grenat profond, et s'enveloppe d'une palette aromatique de fruits rouges et noirs mûrs, et d'épices. Sa fine trame tannique lui apporte son tempérament, il est plein de charme. Déjà agréable à déguster, il peut se conserver plusieurs années (15 ans). C'est un séducteur assurément, qui accompagnera avec aisance vos plats de viande rouge ou de belles volailles de Bresse.

**Prix** : 28 € (boutique en ligne) [www.chateauduchatelard.com](http://www.chateauduchatelard.com)

www.terroir-evasion.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 3/8

[Visualiser l'article](#)

Domaine d'Eole - Cuvée Confidence blanc 2016 Bio - IGP Alpilles



Approchez-vous, je vais vous faire des confidences sur cette cuvée que j'adore. Elle est composée d'un seul cépage la Roussanne. Ce vin à la couleur jaune pâle cristallin se dévoile ample, charnu à la première gorgée, son élevage en fût d'acacia avec un batonnage régulier pendant 6 mois en sont les raisons, son boisé est cependant bien intégré. Il est généreux et équilibré, il se révèle sur des arômes floraux (chèvrefeuille), de miel et de subtiles notes de noisettes grillées qui lui apporte un je ne sais quoi de sensuel ! Il se découvre plein d'énergie et de fraîcheur et d'une persistance étonnante. Il sera le compagnon idéal de coquilles Saint Jacques juste poêlées et de volaille de Bresse à la crème et aux morilles. Attention... séduction garantie !

www.domainedeole.com

Prix : 30 € (boutique en ligne)



### **Château Les Amoureuses – Cuvée le Liby – IGP Côteaux de l'Ardèche 2015**

Autrefois, ce lieu bucolique près de la rivière du Château était propice aux rencontres qui ... parfois aboutissaient à de belles histoires amoureuses. Les vignes ont récupéré ce doux nom, et qui sait... ce vin rendrait-il amoureux !

La cuvée le Liby est née de l'assemblage de Marsanne, Roussanne, Viognier et Grenache Blanc. Sa robe se décline sur un jaune or brillant. Il développe des arômes de fruits secs et jaunes avec une note d'amande grillée. La bouche est puissante avec une légère pointe de verveine. La finale est fraîche, ronde et vivace. Il est sincèrement séduisant !

On dégustera ce vin élégant, servi à 10-12° bien frais, avec une soupe tiède de moules au curry ou un saumon Gravlax.

www.terroir-evasion.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

www.lesamoureuses.wine

**Prix** : 11.90 € (Chez les bons cavistes et au Domaine)

---



**Domaine Les Grandes Serres – Cuvée La Rose d'Aimée 2017 – AOC Tavel**

Samuel Montgermon en charge des Grande Serres a su mettre tout son talent de vinificateur pour nous proposer cette séduisante cuvée au nom si évocateur, un vrai philtre d'amour. Laissez-vous tenter par ce vin,

[Visualiser l'article](#)

sa couleur soutenue d'un rose/orangée est le fruit de l'assemblage de : Grenache, Cinsault, Syrah, Carignan, Mourvèdre, Clairette et Bourboulenc. Il se découvre ample et rond en bouche, sur des notes florales et de bonbons anglais, une belle fraîcheur envahit le palais. Envisagez un menu romantique aux saveurs asiatiques, il vous comblera !

**Prix** : 11€ (chez les cavistes et en direct – 04 69 24 00 01)

---



### **Champagne Rosé brut Valentin Leflaive**

Une divine tentation qui fait vriller les yeux des amoureux. Ce Champagne élaboré en 100% Pinot noir provient des vignobles de la Montagne de Reims. Il est d'une grande pureté aromatique ou se mêle avec harmonie des arômes de petits fruits rouges, d'agrumes, une pointe de salinité et une belle minéralité (dosage 7g). Il se distingue par une mousse légère et délicate, sa douce couleur rosée où virevolte de fines bulles vives lui confère de la fraîcheur. Dans cet équilibre, tout annonce l'élégance de ce champagne finement ciselé. A servir bien frais 8 à 10 °à toutes heures du jour et de la nuit. L'amour fait pétiller les yeux et ...les coupes !

www.terroir-evasion.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

**Prix** : 49€ (boutique en ligne)

<https://boutique.olivier-leflaive.com/collections/champagne-valentin-leflaive>

**Champagne**    **Colin**    -    **Cuvée**    **Rosé**    **brut**    -    **Premier**    **Cru**



Sa teinte rose soutenue évoque la passion, l'amour et le romantisme. Le raffinement de cette cuvée composée de 85% de Chardonnay et 15 % de Pinot noir réside dans l'élégance de son assemblage, son vieillissement de 24 mois en cave et 6 mois en bouteilles peaufinent la finesse des bulles. Ses arômes veloutés de pêche de vigne, miel d'acacia, sa bouche fraîche et onctueuse en font un Champagne de grandes occasions. A servir bien frais 8 à 10°. Déclarez votre flamme !

Prix : 27 € (boutique en ligne)

[www.champagne-colin.com/boutique](http://www.champagne-colin.com/boutique)



Champagne Edouard Brun – Cuvée Un brun de Folie – Rosé extra-



**dry**

Savourez un plaisir gourmand en tête à tête, rien que pour vous. Cette cuvée Brin de Folie assemblage de 50% de Chardonnay et Pinot noir se dévoile délicat, il conjugue fraîcheur et douceur. Il est gourmand, très fruité un plein panier de fruits rouges à croquer. Cet extra-dry exalte les parfums de framboise, de cerise, pêche de vigne, une pointe beurrée. Son attaque est directe, ses bulles fines s'envolent sur un cordon franc, sa mousse est crémeuse, belle persistance en fin de bouche. Dosé à 15g/l, il conserve une légèreté surprenante, aucune sucrosité encombrante, son équilibre est parfait. Ce Champagne Brin de Folie extra-dry n'existe qu'en demi-bouteille.

Ne vous creusez plus la tête, je vous propose un menu Saint Valentin clé en main pour sublimer votre Brin de Folie : Foie gras et chutney de mangue, Cannette au miel et un sorbet aux fruits rouges. Le bonheur finalement... c'est simple !

**Prix : 15€**

[www.champagne-edouard-brun.fr](http://www.champagne-edouard-brun.fr) (en vente chez les bons cavistes et au Domaine)