



## >> VIN SPÉCIAL SAINT-VALENTIN

### Château de Berne Rosé 2016, AOP Côtes de Provence

Le Château de Berne est au cœur de l'appellation « Côtes de Provence ». Château de Berne Rosé 2016 est une cuvée au caractère bien affirmé, présente une robe rosée très claire, sa teinte saumonée est très brillante. Son nez est très expressif, vif et intense avec des arômes de pêche, d'agrumes, des notes de bois et d'arômes. En bouche, l'attaque est franche avec beaucoup de rondeur. La finale est ronde, florale et très longue. C'est un vin puissant, complexe avec des arômes fruités.

Château de Berne Rosé 2016, en vente chez les cavistes et sur le site [www.lesvignoblesdeberne.com](http://www.lesvignoblesdeberne.com) au prix moyen de 19 €.



Un rosé de caractère.

### Cuvée Enjôleuse Brut Blanc de Blancs 1<sup>er</sup> Cru 2007

L'écrin de dentelle qui habille cette belle cuvée reflète bien la délicatesse de ce Champagne proposé par la Maison Colin, parfait pour la Saint-Valentin. La cuvée Enjôleuse Brut Blanc de Blancs 1<sup>er</sup> Cru 2007, à la robe limpide et dorée, présente une effervescence fine, dense et régulière. Elle révèle un nez élégant et aromatique qui offre des arômes de fleurs blanches et d'agrumes. En bouche, l'attaque est franche et vive, le vin est ensuite plus soyeux au palais. Il est alors magnifié par les arômes de fruits mûrs et compotés, qui se mêlent à de jolies notes citronnées et beurrées, toujours dans une ambiance fraîche, saline et délicate.



Attirant et séduisant.

Cuvée Enjôleuse, prix moyen 67 € ; [www.champagne-colin.com](http://www.champagne-colin.com)

### Le Différent 2014 de Château de Ferrand

Situé sur les hauteurs de Saint-Emilion, le Château de Ferrand compte certainement parmi les plus anciennes propriétés de l'appellation. En 2012, le domaine est consacré par le nouveau classement de Saint-Emilion, venant ainsi illustrer les investissements et la stratégie de mise en valeur

initiée depuis plusieurs années par Pauline Bich et son mari Philippe Chandon-Moët. Le Différent, second vin du Château de Ferrand, a vu le jour en 2007. Issu des mêmes terroirs que son aîné, il bénéficie d'autant d'exigences tout au long de son élaboration. Le Différent 2014 dévoile une robe pourpre avec une belle intensité. Son nez flatteur révèle rapidement des arômes de fruits noirs et d'épices grillées, ainsi que des notes florales. La dégustation en bouche est fidèle au plaisir ressenti au nez. Une belle fraîcheur apporte une élégance au corps généreux et gourmand. Les tanins sont fins et donnent une structure équilibrée. Le Différent 2014 traduit à la perfection ce millésime de caractère.



Un millésime de caractère.

Le Différent 2014, en vente chez les cavistes, prix moyen 17-19 €.



### Colombelle L'Original, L'Édition Limitée, Charmes

Les Vignerons de Plaimont Producteurs proposent la gamme Colombelle 2016. Colombelle L'Original est restée la cuvée pionnière des Côtes de Gascogne. Le millésime Colombelle 2016 est caractérisé par un nez puissant, très complexe. La richesse des arômes dévoile des notes d'ananas et de fruits de la passion, entrelacées de touches florales. Quant à la bouche, elle est séduisante, fraîche, fine et remarquablement équilibrée entre richesse des arômes et élégante vivacité. La cuvée Charmes est un vin blanc doux, frais et gourmand.

En vente chez les cavistes, prix moyen 5,40 € Existe aussi avec L'Édition Limitée bouteille sérigraphiée prix moyen 6,90 € Cuvée Charmes 8,50 €



Équilibre et complexe.

### Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> cru Abbaye de Morgeot 2014

Domaine familial implanté depuis quatre générations en Bourgogne, le Domaine Jean Féry et Fils propose un vin exceptionnel, Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> cru Abbaye de Morgeot 2014, l'un des plus beaux 1<sup>ers</sup> crus de l'appellation. Ce vin certifié biologique présente une belle robe brillante aux reflets argentés. Au nez, il est expressif, généreux et profond. Il évoque d'abord la poire puis diverses fleurs : au-bépine et pivoine notamment. L'entrée en bouche est expressive et nette avec une attaque franche et une acidité bien équilibrée. La dégustation se poursuit sur fond de minéralité, la bouche se montre dense, équilibrée et longue. Les fruits jaunes apparaissent d'abord puis cèdent la place à des notes d'écorces d'agrumes et de brioche grillée.



Un vin expressif.

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

Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> cru « Abbaye de Morgeot » 2014, en vente au prix moyen 39 €.