



LA SAINT-VALENTIN, FÊTE DES AMOUREUX, EST PROPICE À UN DÎNER ROMANTIQUE EN TÊTE-À-TÊTE. UNE BONNE IDÉE : DÉCLAREZ VOTRE FLAMME AVEC UN VIN AU NOM ÉVOCATEUR...

1 CHARME

Le second vin du Château des Demoiselles. Un rouge de plaisir, sur des notes de fruits rouges. Sur un pâté en croûte, par exemple.

2 LES VALENTINES

Régalez votre Valentine d'un rouge des Valentines. De beaux arômes, sur l'épice. Idéal sur une viande en sauce : coq au vin, daube de sanglier, gibier...

3 EROS

Un rosé d'une belle fraîcheur, d'une jolie finesse, obtenu par saignée au Château Beaulieu (AOC Coteaux d'Aix-en-Provence). Plutôt sec, il s'invite à table, avec un canard laqué, un agneau au curry, des accras antillais.

4 ETERNELLE FAVORITE

Un rosé fruité, plaisant, qui ne manque pas d'élégance. Pour entamer la soirée avec légèreté et féminité.

5 SUIVEZ-MOI JEUNE HOMME

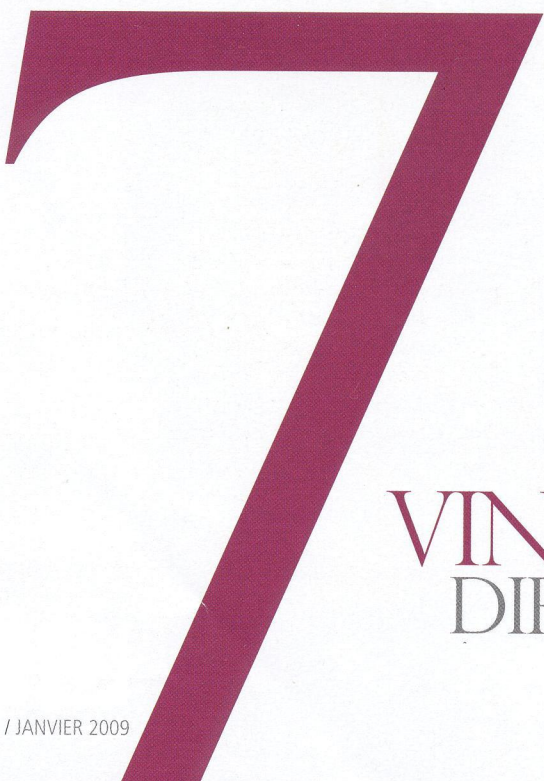
Un Côteaux Varois en Provence signé par le Domaine des Annibals. Un vin rosé agréable, léger, délicat. A boire avec pierrade de bœuf, de volaille de poisson, ou, tout simplement à l'apéritif.

6 ADORABLE

Joli vin de pays du Var, issu des Caves du Commandeur. Pour aller pas à l'apéritif, façon kir, avec un sirop de pamplemousse.

7 IRRISISTIBLE

Ce vin du Domaine de la Croix dévoile un nez suave, sur le cassis et la réglisse. Du style en bouche. Un cru gourmand, idéal pour un loup ou un sandre poché au vin rouge.



VINS POUR
DIRE JE T'AIME

