

Partageons un bon moment  
par *Olivia Delaunay*

# Trinquons en blanc, rosé, ambré...

avec ou sans bulles

C'est tellement sympa de faire une pause, de se retrouver autour d'un verre et de mets à savourer. Avec notre sélection de boissons de copains, vous allez encore plus apprécier votre apéro !

## Les rosés ouvrent le bal !



### De l'apéro jusqu'au dessert

Une robe saumonée, un très joli vin frais aux arômes de fruits, avec une pointe florale. Un compagnon idéal pour un moment ensoleillé. **Côtes-de-provence, M'Prestige-Notre-Dame des Anges, Château Matheron, 11 €.**



### Chic, c'est l'apéritif

Un vin élégant, tout en complexité entre sa fraîcheur et ses arômes intenses de fruits mûrs. Il se déguste pour un apéritif raffiné, mais il accompagnera aussi un joli plateau de fromages. **Côtes-de-provence bio AOP, 2019, Château Saint-Roux, 15 €.**



### L'été est annoncé

Pas de chichis avec ce vin rosé, il ne demande que des copains, un buffet apéritif ou une belle tablée, pour être partagé. De la fraîcheur et du peps en version bio. **La Rosée d'Été Bio, IGP Pays d'Oc, 8,50 €.**



### Moment raffiné

Issu d'une sélection rigoureuse des meilleurs terroirs des côtes-de-provence, ce vin à la robe pâle, aux arômes riches de fleurs blanches et d'une belle minéralité sublimerait un joli moment apéritif, autour de produits de la mer et accompagnerait à merveille les plats provençaux. **Côtes-de-provence 2019, Minuty Prestige, 18,50 €.**

## Les blancs, pour un bon moment



### Fruité

Un vin aux reflets dorés, qui se déguste comme on croquerait dans des fruits confits avec une finale fraîche et des notes minérales. **Saumur, Le Coteau Blanc, Alliance Loire, 7,80 €.**



### Envie de trinquer

Un vin lumineux et très floral qui donne envie de convivialité, à la vôtre ! **AOP Ventoux blanc 2019, Lullaby, 7,20 €.**

### Subtilement frais

Le cépage chenin est intéressant par son acidité citronnée et ses arômes de fleurs blanches. À consommer avec des mets qui ont besoin d'un zeste d'agrumes ! **Saumur blanc, Domaine Langlois-Château, 10 €.**



### Convivial

Bien frais, ce vin blanc, assemblage de sauvignon, gros manseng et petit manseng, est bien équilibré entre des notes fruitées, d'agrumes, et une belle acidité. **Côtes-de-gascogne, La Rencontre By Laguille, 6,50 €.**





## Du côté des bulles



### À la bordelaise

Fraîcheur et arômes fleuris, ce crémant rosé brut accompagne gaiement une tarte salée ou quiche, des brochettes de fruits.  
**Crémant de Bordeaux, rosé Brut, Julien Barthazac, 12,50 €.**



### À l'heure espagnole

Le Freixenet, un cava, vin pétillant espagnol, si convivial, est associé en série limitée à Aÿ Cactus, en coffret : 1 bouteille et 1 cactus en pot.  
**Aÿ x Freixenet, 29 €.**



### À l'alsacienne

Ce crémant exprime sa légèreté et son envie de nous ravir, avec ses notes fruitées et sa fraîcheur, pour un apéro en toute amitié.  
**Crémant d'Alsace, Insouciance, Wolfberger, 8,95 €.**



### Gourmand

En direct de la Loire, ce rosé de pinot noir nous donne envie de partager quelques tapas en bonne compagnie !  
**Petit Bourgeois, Famille Bourgeois, 9 €.**



### On dirait le Sud

Ouvrir ce vin, c'est déjà entendre le chant des cigales et regarder la grande bleue du haut des calanques ! Une cuvée sympathique à partager !  
**IGP Méditerranée, Le Grand Air, Les Complices des Calanques, 5,90 €.**



### En direct des Alpilles

Comme un air de vacances souffle sur l'apéro quand on boit ce vin aux arômes fruités et de garrigue !  
**IGP Alpilles, Romanin blanc 2019, 13 €.**

Adresses p. 98

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



**Séduisant**  
C'est typiquement un vin de bons moments, de copains, un blanc aux notes de fruits blancs et de fleurs avec en bouche, assez typique, une finale d'abricot. Parfait sur un plateau de charcuteries ou de fromages.  
**IGP Collines Rhodaniennes, Viognier 2018, Maison J. Denuzière, 7,60 €.**

## Bières bien mousseuses

### Artisanale et provençale

Cette bière artisanale bio, brassée à l'eau du Verdon, doit sa robe rose aux fleurs d'hibiscus et au houblon alsacien rouge avec lesquels elle est brassée. Cela lui procure des notes épicées de fruits rouges.  
**Bulle rosée, Bulles de Provence, Brasserie de Puyricard, 3,20 € (33 cl).**



### Made in Flandres

Cette bière bio est pur malt, rafraîchissante avec une pointe d'amertume et des arômes d'herbes coupées.  
**3 Monts Bio, Brasserie des 3 Monts, 4 € (75 cl).**

### Franco-américaine

Un houblon américain puissant, cette bière est extra-rafraîchissante, avec des notes sucrées, un arôme floral et une amertume douce.  
**WHAM!, American Pale Ale, Frog Beer, 2,89 €.**

