



Le colombar apporte de la vivacité dans les assemblages avec le sauvignon.

CHÂTEAU MOULIN DE PEYRONIN

14/20 Très joli vin commençant doucement avec des fleurs blanches poudrées et vibrantes. Il s'étire sur la coumarine, la poire et s'amplifie doucement sur une belle longueur anisée et vivifiante. Bel équilibre sans esbroufe ni démonstration. **5,50 €**

♥ CHÂTEAU RIOUBLANC

14/20 Quel nez séducteur, avec des fruits à chair blanche mûre à souhait mais sans lourdeur, soutenus par une douce vanille! La bouche est un peu croquante, avec une finale d'agrumes vivifiants. **6,50 €**

CHÂTEAU TOUR DE MIRAMBEAU RÉSERVE

14/20 Très joli vin sans esbroufe mais très digeste, frais sans agresser. Il est à mettre dans la catégorie des copains discrets mais fidèles. Laissez-lui le temps de se confier à vous, il vous charmera. **8,50 €**

LES VIGNERONS RÉUNIS DE MONSÉGUR O'MAR

14/20 Un beau vin, riche, tendre mais surtout très désaltérant et vivifiant sur les arômes de litchi et de citronnelle. L'agrumes emporte la finale avec panache et se prolonge sur des zestes au très bel amer fin et noble. **2,50 €**

MAISON SICHEL SIRIUS

14/20 Très belle maîtrise sur le jus de fruits entre légèrement chaleureux et salivant à la fois avec ce qu'il faut d'épices, de vanille, d'agrumes sur fond frais. Un vin complet, complexe mais aucunement exubérant. **7 €**

YVON MAU PREMIUS

14/20 Nous aimons les blancs subtils, les blancs « pastel » et en demi-teinte, nous aimons la cuisine rafraîchissante, sans esbroufe. Loin du « pop art », un moment de subtilité s'ouvre à nous. **5,50 €**

CHÂTEAU DE BONHOSTE

13,5/20 Un petit vin de copains parfait pour un pique-nique où ne figurera aucune cuisine à forte personnalité, épicée à tendance exotique, mais une salade printanière ou d'inspiration océane. Délicat et floral avec une belle allonge équilibrée. **5,40 €**

CHÂTEAU DES ANTONINS

13,5/20 Sortez les crevettes grises, les terrines de la mer, attachez cette bouteille avec une ficelle et plongez-la au frais dans un petit ruisseau. Enfin savourez un moment paisible à l'ombre d'un verger. **5 €**

CHÂTEAU LE CAMPLAT

13,5/20 Du jus de fruits à peine citronné mais toutefois sur une base d'agrumes. Rien d'agressif, juste simplement rafraîchissant et dynamique. Vive les pique-niques pour rendre ce moment joyeux sous une tonnelle! **4,50 €**

MAISON DELOR DELOR RÉSERVE

13,5/20 Un si joli nez, printanier, élégant, élané sur un versant variétal sans surenchère. Cela sent bon le verger fleuri, l'anis, la verveine aussi. La bouche est tout simplement divine, d'un très rare équilibre. **4 €**

VIGNOBLES SIOZARD DOMAINE DU CLAOUSET

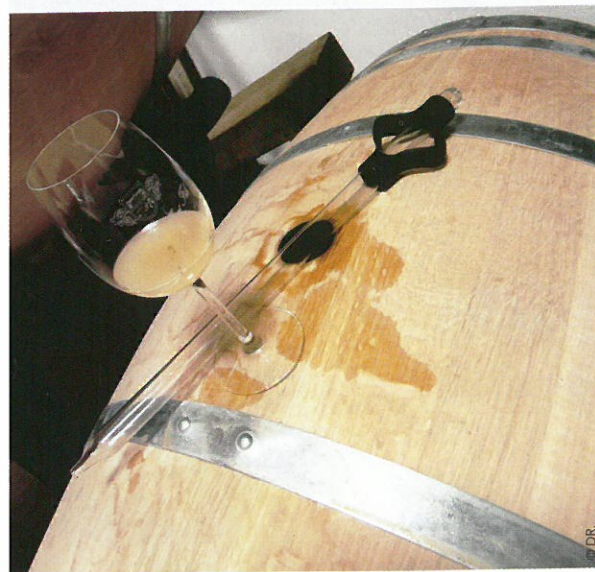
13,5/20 Le vin s'ouvre à l'aération et prend toute sa dimension en rétro-olfaction. À ce moment, quel plaisir délicat sur les fruits exotiques, la fine sauge aussi. La finale est de dentelle mais bien vivifiante. **4,10 €**

CHÂTEAU FAYAU CLOS DES CAPUCINS

13/20 Franc, direct, variétal, mettant en avant les fruits acidulés tels les agrumes. Sans esbroufe ni artifice, il explose en bouche. Rafraîchissant avec un effet menthe blanche qui le prolonge. **4,50 €**

CHÂTEAU PERAYNE

13/20 Un vin sans artifice, très nature, avec une grande pureté d'arômes. Peu expressif et très délicat, il développe quelques notes de poire juteuse quand on le laisse venir. **7,50 €**



Le clos des capucins du château Fayau est franc, direct et variétal. Il explose en bouche.