



Recettes printanières

La Cave Spiritueux divins

SAISON RUM RESERVE

La famille Tessendier, producteur et distillateur se consacre, depuis 2017 à la création de son propre rhum. Une sélection minutieuse est faite de distillats issus de 3 terroirs distincts dans les îles des Caraïbes : Barbade, Trinidad et Jamaïque. Ils profitent ainsi de la chaleur et de l'hygrométrie spécifiques des Caraïbes qui donnent une oxydation unique aux futurs rhums, accélérant leur maturité et concentrant leurs arômes. Les lots de rhums sont ensuite assemblés et reposent plusieurs mois sur les rives de la Charente. Ce produit est composé de 30% Barbade, 65% Trinidad et 5% Jamaïque. Les rhums sélectionnés on principalement vieilli jusqu'à 8 ans dans des fûts de chêne blanc américain. Un rhum harmonieux, à la fois puissant, fruité et onctueux. 54,90€ (cavistes)

CHAMPAGNE AYALA LE BLANC DE BLANCS A/18

Ce nouvelle assemblage 100 % Grands et Premiers Crus de Chardonnays exprime la pureté des sols crayeux de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims autour de la singularité de la vendange 2018. Lumineuse à la bulle fine et dynamique, la cuvée AYALA Le Blanc de Blancs A/18 révèle un nez élégant aux arômes de poire, de pamplemousse et de jasmin accompagnés de notes miellées. L'attaque franche est suivie de notes d'orange sanguine et pâtisseries. Un vin d'une grande vivacité avec de beaux amers et dotée d'une minéralité crayeuse, caractéristique de cette cuvée emblématique de la Maison. 75,50€.

LANGLOIS CADENCE 2017, CRÉMANT DE LOIRE

Robe dorée lumineuse avec de fines bulles. Le nez est marqué par des parfums de noisette, fruits secs et des jolies notes briochées. Ce Crémant possède un profil délicieusement complexe où délicatesse et onctuosité répondent à une belle acidité, soulignée par des nuances de citron et de fruits blancs. 23,95€.

CHAMPAGNE CHASSEY D'ARCE CONFIDENCES 2012

83 % pinot noir, 15 % chardonnay et 2 % pinot blanc, robe or brillante, avec quelques reflets dorés et ambrés, bulle légère et très fine. Nez fin, riche, expressif et complexe, floral rose sureau, pâte de fruits, épices douces poivre blanc. Bouche puissante et gourmande, fraîche, longue sur les fruits jaunes et rouges compotés et des notes mentholées. Ses plats : caviar, homard grillé au barbaresco, volaille en sauce, saumon, sandre au fromage de chèvre sec et affiné. 57,10€ vente directe, CHR, cavistes dont Repaire de Bacchus et Printemps du Goût.



CRÉMANT DE BORDEAUX - LOUIS VALLON - BLANC DE NOIRS

Merlot, Cabernet Franc. Les cépages sont assemblés avec soin par des œnologues puis vinifiés de manière traditionnelle. Nez intense de pêche blanche et d'amande. Sa délicate effervescence dévoile de jolis arômes de fruits d'été et de notes briochées qui s'accordent à merveille à vos moments chics et festifs. À déguster en apéritif ou avec des coquilles Saint-Jacques au safran. 11,80€.

CRÉMANT DU JURA DOMAINE GRAND MILLÉSIMÉ

100% Chardonnay. Peut être apprécié tout au long d'un repas comme un champagne, avec un cône croissant enrobant une mousse légère de cancoillote, un biscuit moelleux aux giroles, des cépes et une glace au chocolat. 16€.

CRÉMANT BRUT ROSÉ DE BESTHEIM

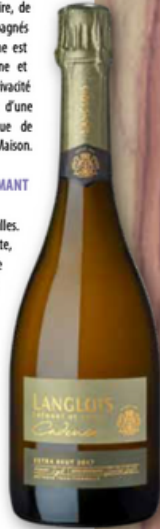
Une robe saumonée-orangée parcourue de bulles fines pour ce rosé harmonieux et long. Le pinot noir transparait dans les arômes de fruits rouges du nez et dans la rondeur vineuse d'un palais gorgé de petits fruits des bois. A l'apéritif, il sublime desserts aux fruits rouges, mille-feuilles aux framboises, soupes de fruits rouges ou des macarons à la fraise... 11€.

DOMAINE JUMERT, LA BERTHELOTIÈRE MÉTHODE TRADITIONNELLE BRUT GRIS

100% Pineau d'Aunis, robe rouge pâle, lumineuse, bulle fine. Nez minéral et frais, fruité framboise et fraise des bois. Bouche harmonieuse, fruitée et fraîche jusque dans la jolte longueur. Ses plats : saumon, crevettes, poulet au citron, filets de rouget, dessert aux fruits. 7,50€ vente directe, cavistes.

BLANQUETTE BRUT NATURE - FAMILLE ANTECH

Fraîche et harmonieuse, avec une finale minérale et lumineuse Accords : seul en apéritif, avec des huîtres ou des coquilles Saint-Jacques poêlées au beurre. 11,80€.



Réveillez le chef qui est en vous !

Alan Geaam promène ses étoiles à Beyrouth

Zoom sur Jérôme Bancetel nouveau 3*

Alain M gastron



BLANQUETTE BRUT NATURE - FAMILLE ANTECH

Fraîche et harmonieuse, avec une finale minérale et lumineuse Accords : seul en apéritif, avec des huîtres ou des coquilles Saint-Jacques poêlées au beurre. 11,80€.