



**GOOD MODÉRATION**

*Autour des Glaces & Mousses de fruits*



**1/ Famille Antech, Brut Nature-Vintage, 13,80 €**, [www.antech-limoux.com](http://www.antech-limoux.com). Une mousse de poire légère serait un dessert raffiné qui ne dominera pas les nuances du vin.

**2/ Château Saint-Maur, L'Excellence, 26 €**, [www.chateausaintmaur.com](http://www.chateausaintmaur.com)

Ce superbe rosé s'accordera subtilement à un sorbet au litchi.

**3/ Lingot Martin, Buggy Cerdon Méthode Ancestrale, 8,30 €**, [www.lingot-martin.fr](http://www.lingot-martin.fr)

Un Cerdon gourmand, à consommer avec sorbet aux fruits rouges.

**4/ Les Vignerons du Vendômois, Cuvée Montgrefrier, 15 €**, [www.caveduvendomois.com](http://www.caveduvendomois.com)

Un sorbet à la mangue apporte une douceur tropicale qui se marie bien avec la fraîcheur du vin blanc.

**5/ Château de Minière, Bulles de Minière Rosé 2020, 17 €**, [www.chateaudeminiere.com](http://www.chateaudeminiere.com)

Un sorbet au citron vert avec une touche de menthe fraîche compléterait à merveille sa fraîcheur.



1 2 3 4 5

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



6 7 8 9 10

**6/ Château de Nages, Gourmandi'Nages, 11,90 €**, [www.chateaudenages.com](http://www.chateaudenages.com). Parfait avec un sorbet pêche !

**7/ J. de Villebois, Pinot Noir, 9,25 €**, [www.jdevillebois.fr](http://www.jdevillebois.fr)

Présentez un dessert original avec une mousse vanille-lavande.

**8/ Boizel Champagne, Ratafia Nouvelle Vague, 32 €**, [www.boizel.com](http://www.boizel.com)

Un granité rafraîchissant à la pêche avec une touche de Ratafia Nouvelle Vague à servir dans des verres à cocktail pour une présentation élégante.

**9/ Domaine Henri Klée, Crémant d'Alsace Brut Réserve, 10,50 €**, [www.vins-klée-henri.com](http://www.vins-klée-henri.com)

Une saveur exotique et acidulée pour créer un contraste :

une mousse aux fruits de la passion par exemple.

**10/ Les Vignerons du Vendômois, Cuvée 50 Nuances, 9 €**, [www.caveduvendomois.com](http://www.caveduvendomois.com)

Léger et désaltérant, un sorbet à la pastèque !

**11/ Champagne Cattier, Brut Rosé Premier Cru, 43,60 €**, [boutique.cattier.com](http://boutique.cattier.com).

La cuvée Brut Rosé Premier Cru sera parfaite sur un sorbet mirabelle.

**12/ Domaine Lafage, Gallica, 16 €**, [www.domaine-lafage.com](http://www.domaine-lafage.com). Un sorbet melon mettra en valeur les caractéristiques fruitées et légères du rosé.

**13/ Champagne Mandois, Rosé Grande Réserve, 35 €**, [www.champagne-mandois.fr](http://www.champagne-mandois.fr)

Façon piña colada, un sorbet ananas-coco sera une option élégante.

**14/ Palmer & Co Champagne, Rosé Solera, 49,50 €**, [www.champagne-palmer.fr](http://www.champagne-palmer.fr)

Ce rosé de caractère se mariera idéalement avec une mousse de fraises.

**15/ Les Maîtres Vignerons de la Presqu'île de Saint-Tropez, 9 Degrés, 7,95 €**, [www.maitresvignerons.com](http://www.maitresvignerons.com)

La fraîcheur sucrée d'un sorbet fraise se marie bien avec les notes fruitées du vin rosé, à laquelle on ajoute une touche de basilic.



11 12 13 14 15



1

**1/ Famille Antech, Brut Nature-Vintage, 13,80 €**, [www.antech-limoux.com](http://www.antech-limoux.com). Une mousse de poire légère serait un dessert raffiné qui ne dominera pas les nuances du vin.