

à table

La gastronomie en Provence

ROSÉ - BLANC - ROUGE

200 bouteilles taillées pour l'été

- Des recettes de chef à tester
- Les meilleures tables en terrasse
- Les dernières tendances dans nos domaines

H 20306 - 616 - 3,50 € - H



Château La Verrerie

Cuvée Grand Deffand

AOC luberon 2016

La Verrerie est l'un des pré-curseurs de la désormais belle réputation des vins du Luberon. Tirage très exclusif de moins de sept mille bouteilles, le Grand Deffand rosé est un vin d'exception, mais sans forfanterie. Assemblage de syrah, grenache et bourboulenc, issu de la première saignée des raisins, il offre une remarquable ampleur, sur un fruit rond, gourmand et charmeur qui rappelle les petites baies d'été. Un travail original et remarquable.

Château La Verrerie,
1810 route du Luberon,
Puget-sur-Durance,
04 90 08 97 97.

Du lundi au vendredi,
de 9h30 à 18h30 ; les week-ends et jours fériés, de 10h à 13h et de 15h à 18h30.



9€



Château Grand-Callamand

Cuvée Vous

AOC luberon 2016

Grenache et counoise, le rosé de Nathalie Souzan est un vin sur le fruit, plein de finesse et d'élégance, où la vivacité n'empêche pas une belle longueur en bouche. Petit conseil, si vous poussez jusqu'au domaine, ne repartez pas sans goûter le Vin noir de Callamand, qui concentre deux raretés en une seule bouteille: c'est un 100% alicante, cépage d'origine espagnol quasi disparu de Provence, qui plus est ramassé ici en vendanges tardives, techniques d'ordinaire réservée aux raisins blancs. Étonnant, mais plutôt hivernal...

Château Grand-Callamand,
route de la Loubière, Pertuis,
06 87 47 48 34.

Sur rendez-vous.

Château Val-Joanis

Cuvée Tradition

AOP luberon 2016

La très belle propriété pertuisienne livre ici un rosé à la robe pâle, au nez très aromatique, sur des notes amyliques, qui savent s'apaiser pour laisser la place au fruit et à la fraîcheur. Cet équilibre bienvenu lui permet la polyvalence, de l'apéritif au repas.

Château Val-Joanis, en bordure
de D973, entre Pertuis et Villelaure,
04 90 79 20 77.

Tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 19h ; en continu de 10h à 19h en juillet et août.



Domaine des Jardinettes

Cuvée Caprice de Jade

AOC luberon 216

Après avoir longtemps travaillé chez les autres, Arnaud Mary a repris les Jardinettes en ferme en mai 2015. Assemblage de grenache et syrah, la cuvée Caprice de Jade (du nom de sa fille) est issue d'une sélection des meilleures parcelles du domaine. Au nez, le vin s'ouvre sur de petites notes d'agrumes puis trouve son équilibre en bouche, structuré par une belle acidité.

Domaine des Jardinettes, 635 route de Pertuis,
Villelaure, 04 90 77 99 40.

Du lundi au samedi, de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h.

