

VOTRE SOMMELIER  
.com

## Les 5 vins de l'été proposés par Votre Sommelier.com

L'excellence du conseil et du service, accessible à tous !

Des vins disponibles à l'unité livrés en 24-48h en France et en 48-72h à l'étranger.



### **Côteaux du Languedoc «Par hasard» Château de Valfaunès 2009**

Vin rosé gourmand, sur des arômes de fruits rouges et des notes épicées. Sa belle longueur en bouche en fait un rosé de gastronomie à associer à des viandes blanches grillées et des légumes estivaux.  
Prix : 6,90€ TTC



### **Coteaux d'Aix en Provence « L'Alvernègue » Château Bas 2009**

Rosé plein de finesse, sur des notes florales et de petits fruits rouges (groseille, framboise). Il est également très aérien en bouche, ce qui ne l'empêche pas d'avoir une belle persistance aromatique. Très agréable en apéritif, il pourra également être dégusté avec des poissons grillés.  
Prix : 6,20€ TTC



### **Vin de Pays d'Oc « Lou Rosat » Mas du Novi 2009**

Vin blanc sec aux arômes d'agrumes (pamplemousse, citron) et de fruits frais (pomme verte, poire). Très droit, il s'accordera parfaitement avec des fruits de mer, des poissons et des fromages de chèvre.  
Prix : 8,10€ TTC



### **Bergerac rosé Château Le Payral 2009**

**Vin issu de l'agriculture biologique**  
Vin rosé disposant d'une structure charpentée lui permettant d'être servi avec des viandes rouges ou de la charcuterie. Il n'en reste pas moins gourmand avec ses arômes de fruits rouges bien mûrs.  
Prix : 6,00€ TTC



### **Bergerac sec Château Le Payral 2008**

**Vin issu de l'agriculture biologique**  
Vin rosé aux arômes friands (fruit rouge, bonbon anglais). Très frais, il pourra être associé à une salade de gambas  
Prix : 6,00€ TTC

Art & Gourmand  
Communication

Marie-Laure Delage et Charlotte Baelde  
charlotte.baelde@artetgourmand.com  
01 42 12 77 18