



WINE COULTURE

SUMMER WINE

Guida pratica
alla scelta



AIX ROSÉ AOP COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

Provenza mon amour: la tonalità salmone introduce un Rosé classico, fresco e goloso. Grenache, Syrah e Cinsault danno vita a un vino che presenta una bella tensione, il giusto tocco di mineralità, un finale lungo e complesso. Il Rosé passe-partout per ogni occasione, che siano aperitivi o lunghi pranzi in spiaggia. Ideale coi frutti di mare, in particolare ostriche e aragosta, sposa perfettamente salmone, insalate miste o anche tapas. Da provare con un piatto della cucina asiatica.



ROBERT-DENOGENT MÂCON-VILLAGES LES SARDINES

100% Chardonnay, assemblaggio di più parcelle del maconnais, deve il nome a un dipinto appeso nel Domaine di Nicolas, Antoine e Jean-Jacques Robert, del pittore francese Denis Pesnot. Questo bianco in bocca è fresco e sapido, dai toni minerali e delicatamente burrosi. La sua cremosità e salinità lo rendono vino estivo da bere in quantità, soprattutto con gli amici, perfetto davvero insieme a tutto, dai formaggi freschi alla frittura.



LAURENT-PERRIER BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

100% Chardonnay dai migliori Cru della Côte des Blancs e della Montagne de Reims, è Champagne equilibrato e sostenuto al palato, con finale fresco caratterizzato dalle note di limone. Un Blanc de Blancs, senza alcun dosaggio, per la gastronomia, si abbina bene al pesce più pregiato: branzino con crosta di sale, capesante e calamaro alla griglia marinato con limone, timo, olio d'oliva e cotto "à la plancha". Da portare in tavola, a bordo piscina o in riva al mare.



DOMAINE MARCEL LAPIERRE LA CUVÉE DU CHAT

Rosso Triple "A" – "Agricoltori, Artigiani, Artigiani" – dal Beaujolais a base Gamay, è vino appagante, tutto su frutti rossi e amarena circondati da sbuffi floreali. Dalla bocca schietta e chiara, con tannini presenti, ma bene levigata e una chiusura balsamica, speziata e lunga. Ideale dopo una lunga giornata al lavoro, per una coccola che gratifica. Beverino, la bassa gradazione alcolica e la freschezza lo rendono altamente gastronomico.

