

LES COUPS DE CŒUR ROUGES DE LA RÉDACTION

Parfaite avec toutes les recettes d'agneau, cette quinzaine de bouteilles a été soigneusement sélectionnée par nos fins limiers au cœur du vignoble. Bonne nouvelle, elles feront aussi de beaux mariages avec des volailles goûteuses et des viandes bien sourcées.



>>> CAHORS

Domaine La Bérangerie
Cuvée Maurin, 2017.
Puissant et frais. 9,50 €.

Domaine des Gravalous
Cuvée Obsession.
Fin et gourmand. 15 €.

>>> CÔTES DE BERGERAC
Château Monestier La Tour
2016. Superbe millésime,
tout en élégance. 16,50 €.

>>> CÔTES DE DURAS
Terre de Vignerons
Grande Réserve de Berticot, 2016.
Ample et harmonieux. 6,50 €.



>>> CÔTES DE GASCOGNE

Domaine de La Haille
Cuvée Hugo, 2017.
Un 100 % merlot, généreux. 8 €.

Plaimont
Cuvée Le Manseng noir, 2018.
Un 100 % manseng, vigoureux. 9 €.

>>> FRONTON
Château Viguerie de Beulaygue
Cuvée L'Enchanteur, 2015.
Expressif et poivré. 14 €.

>>> GAILLAC
Domaine Les Petits Jardins
Cuvée Murmures, 2016.
Souple et floral. 9,20 €.

>>> MADIRAN
Vignoble Marie Maria
Cuvée Argilo, 2016.
Un 100 % tannat puissant et réglissé. 14 €.

Plaimont La Table du Malin, 2019.
Équilibré, fruité, moderne. 12 €.

Plaimont Cuvée Géoglyphe, 2014.
Puissant et charnu. 12 €.

>>> MONTRAVEL

Château Moulin Cresse
Cuvée Cent pour 100, 2015.
Structuré, boisé, intense. 14,80 €.

>>> SAINT-MONT
Château Sabazan
2014. Souple et réglissé. 14 €.
Plaimont
Cuvée Escapade, 2018.
Bio, rond et long. 12 €.

BONS PLANS À PRIX D'AMI

Bonne nouvelle, ils ne sont pas très chers ! C'est une région de très bons rapports qualité-prix. Il y a moyen de se régaler à partir de 6-8 €... et les vins les plus chers dépassent rarement les 20 €, sauf dans quelques appellations de prestige comme cahors.