



La page du sommelier

Retrouvez la sélection de Gilles Ozello, le sommelier de la maison prestigieuse Oustau de Baumanière

VIN DE PAYS DE L'HÉRAULT «HASARD»
Domaine Pierre Vaisse blanc 2016



Cépage: viognier.
Belle robe très intense paille dorée à reflets verts
Premier nez ouvert de fruits jaunes avec des notes florales mellifères.
Deuxième nez plus profond avec une minéralité qui donne une grande précision d'arômes.

La bouche ample est de grande intensité, ronde, avec un toucher minéral. Beaucoup de charme se dégage avec cette finale en bouche fraîche due à l'élevage parfaitement maîtrisé.
À déguster sans attendre.

Bel accord: avec les crustacés, les volailles et les fromages de chèvre.

Prix: autour de 20€
Domaine Pierre Vaisse, 12 route d'Aniane, 34150 Puechabon. Tél. : 06 22 10 07 41
domaine.vaisse@orange.fr

LES BAUX-DE-PROVENCE ROUGE «L'AFFECTIF» 2014
de Jean André Chariol



Cépages: grenache, syrah et mourvèdre.
Superbe robe carminée à tonalité violacée.
Premier nez expressif de fruits rouges avec des senteurs épicées type laurier, poivre blanc.
Le deuxième nez à l'aération confirme l'intensité aromatique complétée par des notes salines du plus bel effet.
L'attaque en bouche très franche se poursuit sur les fruits mûrs et les notes d'épices douces qui renforcent l'impression de fraîcheur.

Bel accord: l'harmonie et la maturité des tannins devraient trouver une place de choix sur l'agneau de lait et les viandes blanches.
Parfait à déguster dès à présent pour encore une paire d'années.

Prix: 25€

Oustau de Baumanière.
D27, 13520 Les Baux-de-Provence.
Tél.: 0490543307



© D.R. Le sommelier Gilles Ozello

CÔTES DE PROVENCE ROSÉ 2016 Domaine de Marchandise



Cépages: grenache et tibouren.
Magnifique robe pâle d'un rose légèrement saumoné.
Le nez de groseille à maquereau et de petit fruit rouge éclate dans le verre.
La bouche rafraîchissante s'exprime avec une grande élégance et une finesse remarquable.

Bel accord: parfait compagnon pour les moments simples et conviviaux entre amis, ce rosé de cépage tibouren (vieux plant de Provence trop peu souvent utilisé) accompagnera merveilleusement vos grillades et poissons grillés.

Prix: 10€
www.domainedemarchandise.com