



Les réjouissances culinaires de fin d'année, concernant le plat principal, font la part belle aux belles viandes, au gibier à poils ou à plumes. Pourquoi ne pas les marier avec l'un de ces deux flacons?

Si vous aimez les Bourgogne de la Côte de Beaune, un **Aloxe-Corton** sera parfait. Celui du Château de Corton André, millésime 2006, bien sûr 100% pinot noir, a un nez expressif sur beaucoup de fruits rouges bien mûrs mais aussi sur un boisé vanillé.

Les tanins, charnus, sont fondus avec élégance, finissant avec un texture mais sans rusticité.

En bouche, griottes, mûres, belle note toastée et suavité témoignant de l'équilibre entre alcool, tanins et faible acidité. Ce vin de garde (5/7 ans) peut s'apprécier d'ores et déjà mais le carafer une heure avant. Mariage aussi avec les fromages affinés.



23,50 €

Contact et renseignements

Corton André
3, rue des Vercots - BP 10
21420 Aloxe Corton
Tél. 0033 380 25 00 00



Entre Toulouse et Montauban voici le Frontonnais, son climat privilégié et ses beaux vins comme ceux du Château Plaisance. Ici le travail de la vigne se fait sans engrais ni désherbant. Uniquement élaboré les grandes années, le **Fronton «Haute expression» Tôt ço que cal**

16,50 €

Renseignements et contact:

Château Plaisance
Place de la Mairie
31340 Vacquiers
Tél. 33 561 84 97 41
www.chateau-plaisance.fr

(«tout ce qu'il faut» en occitan) 2006 (80% Négrette, 20% Syrah) a un nez de framboise, épices douces, vanille.

Bien charpentée, la bouche livre une matière dense, encadrée de tanins savoureux, belle longueur. Ce vin fin, élégant, aromatique, s'apprécie aussi sur fromages à pâte molle et bûche de Noël au chocolat.