

Pèlerin 30 juin 2005

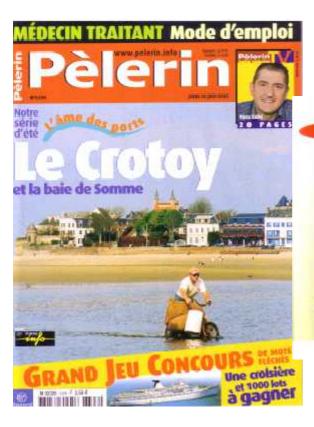
CÔTÉ CAVE



LE CABANON ROSÉ 2004

du château Maylandie est un rosé de saignée à la robe saumon tendre, gouleyant en bouche où il libère des notes de fruits relevées d'épices. A déguster très frais à l'apéritif,

mais aussi sur les salades de fruits de mer ou les tartes salées. 4,30 € la bouteille, départ cave. Château Maylandie, 11200 Ferrals. Tél.: 04 68 43 66 50.



CÔTÉ CAVE

Le nosi Laurent Miques 2004, élaboré à partir de cinsault (70 %) et de syrah (30 %), est un vin très plaisant. Généreux et moelleux en bouche, il exprime d'agréables animes de fruits rouges et sera le compagnon idéal des barbecues de l'été.

6 € la bouteille, chez les cavistes.

LE CABANON ROSÉ 2004

du château Mayfandle est un rosé de saignée à la robe saumon tendre, gouléyant en bouche où il libère des notes de fruits relevées d'épices. A déguster très frais à l'apéritif. mais aussi sur les salades de fruits de mer ou les tartes salées; 4,30 é la bouteille, départ cave. Château Maylandie, 1200 Ferrals. Tél.: 04 88 43 66 50.

LE COTEAUX DU
LANGUEDOC BOSÉ 2004 PIC
SAINT LOUP diffre une joile
robe cerise, un nez de petits
fruits rouges et de fleurs,
et une bouche bisen équilibrée.
4,80 é la bouteille départ cave.
Les Coteaux du Pic,
34270 Saint-Mathleu-de-Tréviers.
Tél. 104 6755 8119.

