

L'HEBDO

TOUTE L'ACTUALITÉ DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION EN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR | 9^e ANNÉE | N° 419 | 1^{er} AVRIL 2013

■ VIN DE LA SEMAINE

■ CHÂTEAU COUSSIN

Cuvée César rouge 2011

Ce vin de longue garde A.O.C. Côtes de Provence Sainte-Victoire, composé de 85 % de surah, 10 % de grenache et 5 % de cabernet-sauvignon, revêt un nouvel habillage pour cette cuvée.



DÉGUSTATION. La robe est rouge rubis profond. Le nez dominé par les fruits noirs est riche, puis révèle quelques notes de torréfaction. En bouche, l'attaque est franche. La puissance tannique de la syrah est équilibrée par le grenache et le cabernet, les tannins sont souples et veloutés. En fin de bouche, des notes de réglisse apparaissent.

ACCORDS. Gigot de chevreuil rôti, sauce grand veneur, civet de lièvre, fromage de chèvre rôti avec tapenade. ♦

• PRATIQUE CHÂTEAU COUSSIN

1048, chemin de Coussin 13530 Trets

Tél. (0)4 42 61 20 07

<http://www.sumeire.com>

sumeire@chateaux-elie-sumeire.com


em@il gourmand