

GUIDE DES VINS

EN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

ÉTÉ 2025

LA CROIX DU PRIEUR 2024

Nez frais d'agrumes parsemées de touches poirées et citronnées, bien dans la typicité du rolle. La bouche est charnue, au fruité croquant (pêche), avec beaucoup d'amplitude et une minéralité saline qui étire la finale aux accents résineux, aux notes de pignons de pin. Avec des volailles à la crème, des poissons grillés au fenouil et à l'huile d'olive.
Côtes de Provence, 11,40 euros, domaine Coussin, à Trets



CHÂTEAU COUSSIN 2024

Le nez s'ouvre sur la menthe fraîche, la pêche délicate, avec des saveurs citronnées. La bouche est vive, mêlant zestes d'agrumes et arômes d'orange, avec une tension persistante et une finale poivrée. Un blanc élané, qui matchera avec des plats exotiques et méditerranéens : sushis, couteaux en persillade.
Côtes de Provence, 14,90 euros, château Coussin, à Trets



CÉSAR À SUMEIRE 2024

Ce rosé de gastronomie dont l'étiquette porte l'empreinte de César (la bouteille est vendue dans un coffret conçu par le sculpteur) s'ouvre sur des notes de brugnion, d'agrumes et de rose. La bouche est fraîche et suave, sur le citron et la poire. En milieu de bouche s'installe une belle tonicité prolongée par une longue finale saline. Avec un loup grillé au fenouil.
Côtes de Provence Sainte-Victoire, 23,50 euros, château Coussin, à Trets



NOTRE SÉLECTION
DES VINS
DE L'ÉTÉ