

CARTE DES VINS

L' équipe du France 1 a confié la carte de ses vins à Marie Laborderie des Coudées Franches*, à La Rochelle. Elle propose une sélection de vins naturels blancs, rosés et rouges. Ils sont tous à déguster au verre, pour goûter, explorer et découvrir ces nectars. Ils accompagnent à merveille notre carte du midi et du soir, avec les copains, le soleil et votre bonne humeur !

BLANCS SECS

| | Bouteille | Verre |
|--|-----------|-------|
| <p>Domaine de la BARBINIERE #Silex 2018 (Poitou-Charentes) AOC FIEFS VENDEENS - CHANTONNAY - conversion Bio / «Fruité et floral, tendu» « Silex » sonne comme ces pierres qui foulent le cru le plus septentrional des Fiefs Vendéens, Chantonnay.</p> | 19 | 3,5 |
| <p>*Eric CHEVALIER #Clos de la Butte 2018 (Pays Nantais) AOC MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU sur lies - conversion AB / «Volume, équilibre, joli touché» Un melon de Bourgogne choyé par les embruns océaniques et la douceur du plus grand lac de plaine.</p> | 22 | 4 |
| <p>MAS DES AGRUNELLES #La Vallère 2018 (Languedoc-Roussillon) AOC LANGUEDOC - Bio, Biodynamie, Naturel / «Viognier canonique» Terrasses du Larzac. D'emblée le paysage s'annonce majestueux, puissant et lumineux. Les vins sont ciselés, précis, frais. Un seul mot d'ordre, le terroir !</p> | 28 | 5 |
| <p>Doni D. #Malne au bois 2017 (Vignoble des Charentes) Vin de pays charentais</p> | 19 | 3,5 |

ROSÉS

| | | |
|--|----|-----|
| <p>Domaine du FRESCHE 2018 (Loire) AOC ROSE DE LOIRE - Bio / «Sec, coloré, vineux» Avec un peu de couleur et de volume, le petit oiseau des Boré sied à merveille aux tapas de la mer et autres pica-pica ensoleillés.</p> | 18 | 3,2 |
| <p>FONTVERT #Le Roucas 2018 (Provence) AOC LUBERON - Bio / «Du fruit, de la gourmandise» Un sympathique assemblage de Syrah, Grenache, Mourvèdre !</p> | 19 | 3,5 |

ROUGES

| | | |
|--|----|-----|
| <p>Domaine de la BARBINIERE #Silex 2016 (Poitou-Charentes) AOC FIEFS VENDEENS - CHANTONNAY - conversion Bio / «Frais, fruité et souple» Une touche de Négrette pour les épices, du Pinot Noir pour le fruit, du Cabernet Franc pour la trame..</p> | 19 | 3,5 |
| <p>Eric CHEVALIER #Émerl 2018 (Pays Nantais) IGP VAL DE LOIRE - conversion BIO / «Encore plus souple et léger» Lorsqu'un Pinot Noir rencontre un Grolleau, que le dessin est un jus ligérien, croquant, le résultat est sacré vin de soif !</p> | 22 | 4 |
| <p>Domaine GRAVEIRETTE #Ju de Vie 2018 (Vallée du Rhône) IGP VAUCLUSE - Biodynamie / «Solaire et charnu» Grenache, Marselan, Merlot, Mourvèdre. Attention joujou extra.</p> | 20 | 3,8 |
| <p>POIVRE D'ANE #Borriquito 2018 (Languedoc-Roussillon) Vin de France - Naturel / «Glou-glou...» Allié des arrières-soifs, ce Cinsault se ferait passer pour simple limonade..</p> | 24 | 4,3 |
| <p>Jean-Philippe PADIE #Petit Taureau 2016 (Languedoc-Roussillon) Vin de France - Biodynamie / «Le caractère d'un agneau» Carignan et Syrah. Un panorama suspendu, immense ; un vin où la puissance se confond avec la délicatesse.</p> | 30 | 5 |
| <p>Château BRANDEAU #Petit Brandeau 2016 (Bordeaux) AOC COTES DE CASTILLON - Bio, Naturel / «Merlot savoureux et velouté» Un fruit pulpeux, charnu, équilibré.</p> | 25 | 4,5 |

SPIRITUEUX

| | | |
|--|---|--|
| <p>David RAMNOUX #Organic (blanc) (Poitou-Charentes) AOC PINEAU DES CHARENTES - Biodynamie Parfait équilibre entre fruit et feu.</p> | 4 | |
|--|---|--|