



CHÂTEAU
FONT du BROC
 CÔTES DE PROVENCE



L'INSTANT FRAICHEUR

chateau-fontdubroc.com

LES ARCS 5/ ARGENS
 Tél : 04 94 47 48 20



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
 À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



CHÂTEAU SAINT-ESPRIT ❶

Une cuvée haut de gamme que ce rosé Signature, osmose réussie entre cinsault et mourvèdre. Le charme opère d'abord au nez, avec ces arômes de pêche et melon, puis en bouche avec des notes citronnées. Le vigneron préconise de boire son vin sur une bouillabaisse. Et nous avec des makis au saumon et avocat ou des raviolis de Saint-Jacques aux truffes d'été (13€).
 À Druguignan (83).
 (04.94.68.10.91 ;
www.saintesprit-provence.com).

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE DOMAINE

SAINT-ANDRIEU ❷
 En 2003, la famille Bignon, propriétaire du fameux Château Talbot, tombait sous le charme de cet eden de 26 hectares. Entièrement repensé, le domaine signe des crus remarquables. L'Oratoire, médaillé d'or au concours général agricole, est un rosé fruité, fin et floral. Le vin approprié sur des calamars farcis ou une langouste au four (10,50€). Fort joli Côtes de Provence à 11,50€.
 À Correns (83). (04.94.59.52.42 ;
www.domaine-saint-andrieu.com).

DOMAINE DE CALA ❸

Reprise en 2015 par Joachim Splichal, le chef iconique du Patina à Los Angeles, la propriété compte désormais 40 hectares de vignes, plantés des meilleurs cépages locaux. Le rosé Prestige, élevé quatre mois en fûts de chêne, est parfumé, ample et long. Vin de repas, il sera le complice tout désigné d'une bourride au safran ou d'un canard aux olives (14,95€). Exquise cuvée Classic (10,95€).
 À Brignoles (83).
 (04.98.05.28.14 ;
www.domainedecala.com).

CHÂTEAU CARPE DIEM ❹

Vendanges nocturnes, vinification biologique en cuves thermorégulées ou encore élevage sur lies fines, ces deux rosés, classiques dans leur élaboration, sont pourtant dotés d'une forte personnalité. La cuvée Castille, très complexe, aux senteurs de baies rouges et badiane, sera idéale sur une salade de rougets ou un tajine de poissons (15,50€). Quant au Côtes de Provence, il est fameux à l'apéritif (12,50€).
 À Cotignac (83). (04.94.04.72.88 ;
www.chateaucarpediem.com).