



■ TV VINS

Foires aux vins

Les premiers arrivés
seront les mieux servis...

**Château lamothe-bergeron,
haut-médoc 2010,
bordeaux rouge 60 % merlot,
40 % cabernet sauvignon**

À l'œil, une teinte rouge sombre, dense.

Du verre se dégagent des arômes
de fruits rouges, finement boisés.

Bouche ample, structurée. Bel équilibre
entre alcool, acidité et tanins
enveloppés mais bien présents.

Le carafier 2 heures. **Servir** (16 °C-18 °C)
avec viandes rouges, agneau, canard,
gibiers, brie, camembert. **Garde** : 6 ans.

► 11,95 € chez Carrefour Market
du 21 septembre
au 7 octobre 2012.



**Rigal, Les Terres
Rouges 2009,
cahors rouge
100 % malbec**

**Paul Fahrer,
edelzwicker 2011,
alsace blanc
35 % sylvaner,
35 % muscat,
15 % pinot blanc,
15 % riesling**

Le nez délicat exhale
des arômes subtils de fleurs
blanches. Un vin sec,
frais et vif en attaque.

Bouche ronde, nette et
franche, avec une touche
moelleuse fine et discrète en

finale. **Servir** (6 °C-8 °C) dès l'apéritif
et avec tarte aux oignons, charcuteries,
choucroute, poissons,
fruits de mer.

Garde : 1 à 2 ans.

► 3,99 € chez Leader Price
du 12 au 23 septembre 2012.

