

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Accueil > Spécial ski > Notre sélection de vins après-ski !

Notre sélection de vins après-ski !

Publié le 26/02/16 par [Romy Ducoulombier](#)



Voici notre sélection de 6 cuvées cocooning pour se reconforter au coin du feu après une journée dans la poudreuse.

Haute Vallée 2013, **Sieur d'Arques, Limoux**, 12,20€

Harmonieux et persistant, ce Limoux à la robe d'or est issu de **chardonnay** élevé 10 mois en fûts ! Il est marqué par son nez complexe de fruits secs et blancs rehaussés d'une note de noisettes grillées. Un compagnon noble pour les poissons et les viandes blanches en sauce.

Le Clos du Roi 2012, **Château Gigognan**, 27€

Composé de **grenache** à 70% et de **syrah** à 30%, ce rouge de Châteauneuf-du-Pape se pavane dans une robe grenat. Au nez, c'est un mélange de fruits des bois, de cacao, de cuir et de garrigue. Ce grand cru possède tout ce qu'il faut de puissance aromatique pour sublimer une soirée au sommet.

Château de la Rivière, Bordeaux, 12€

Assemblage complémentaire de **sauvignon blanc** et de **sauvignon gris**, ce bordelais aux reflets verts joue la carte des agrumes : citron, pamplemousse, de la pêche et de l'acacia. Ample et minéral, il s'intègre parfaitement dans un moment de dégustation apéritive.

Les Sarres, Côtes du Jura, Maison Rijckaert, 13,95€

Ce cru jurassien est un 100% **chardonnay**. Il est issu d'une vinification la moins interventionniste possible et d'un élevage de 10 mois en fûts de chêne. On aime ses notes toastées et ses saveurs citronnées.

Côme autrefois, Domaine Scamandre, 12€

Intensément fruité, ce vin signe un retour aux sources ! 100% **mourvèdre**, il est issu d'une vinification sans soufre pour conserver la pureté du fruit. Des notes de poivre, de réglisse et de cacao s'invitent dans la dégustation.

Cuvée Henri Lapierre 2013, Château Rouquette-sur-Mer, La Clape, 19,5€

Son nez boisé exhale des notes de vanille, de fruits des bois et de garrigue. Ce cru ample et structuré a vieilli 9 mois en barrique avant de toucher les cimes !