

# Mille boit DU ROUGE

Le temps de tirer les rois...

11 Janvier 2017 • Mademoiselle C • 464 Views



## L'effervescence du moment

Parce qu'en janvier, on ne peut pas échapper à la traditionnelle galette des rois, on a voulu lister nos bulles fruitées préférées. On ne sait pas vous, mais nous, on opte pour la frangipane pur beurre !

Et pour changer un peu du cidre breton, normand ou même du thé pour le goûter, cette fois-ci, on vous propose ici une jolie sélection de bulles à tester avec votre part de galette.



### – Quelques conseils pour vous aider à faire le bon choix

#### 1- Evitez un vin trop lourd ou trop sucré

La galette est déjà très riche et très sucrée. Il vaut mieux l'alléger avec un vin plutôt frais.

#### 2- Préférez un effervescent aux arômes fruités

Les bulles rafraîchiront votre palais et les fruits se marieront très bien avec la poudre d'amande.

#### 3- En fonction de votre budget, vous pourrez choisir ces quelques bulles:

Champagne, Crémants (demi-sec et doux), Clairette de Die (demi-sec), Blanquette de Limoux (demi-sec), Moscato d'Asti, Cidre...

## 👑 On a trouvé, dégusté et sélectionné 6 vins effervescents !



### DOMAINE DE L'ÉTE AOC - CREMANT DE LOIRE

**Cépages :** Chardonnay,  
Chenin, Groslot, Pinot noir,  
Cabernet Franc

**Dégustation :** Jaune pâle avec  
des reflets verts, bouche vive,  
arômes de pêches blanches et  
notes toastées et vanillées. Un  
bel équilibre entre légèreté,  
onctuosité et tonicité !

**Prix :** 7 € (prix départ cave)



### COLLOVRAY & TERRIER – AOP CREMANT DE LIMOUX

**Cépages :** Chardonnay,  
Chenin, Pinot noir

**Dégustation :** Jaune paille,  
nez minéral avec des notes de  
fruits secs et des arômes  
légèrement briochés.

**Prix :** 11 € (prix départ cave)



### FRUITIERE VINICOLE D'ARBOIS – AOC CREMANT DU JURA

**Cépages :** 80 % de  
Chardonnay et 20 % de Pinot  
noir

**Dégustation :** Une robe  
argentée, quelques notes  
mielées et citronnées, des  
bulles fines et persistantes...  
Un parfait contraste entre  
sucre, fraîcheur et quelques  
pointes acidulées qui se  
marient parfaitement avec  
l'amande sucrée de la  
frangipane.

**Prix :** 7,20€ (prix départ cave)