

CAMPAGNE GOURMANDE
MARS-AVRIL - MAI 2021 ◆ 4,90 €

CAMPAGNE Gourmande

La cuisine authentique & généreuse 25

RETOUR DE MARCHÉ

LE FENOUIL, LA ROUSSETTE,
LE GIGOT D'AGNEAU, LE CITRON

VARIATIONS GOURMANDES

DES PETITS BISCUITS SAVOUREUX

SÉLECTION VINS

NOS 20 CUVÉES DE PRINTEMPS

EN CUISINE

LES SAUTÉS, ET QUE ÇA SAUTE !

Sauté de veau aux
légumes primeurs
façon blanquette

70 recettes

GOURMANDES

POUR LES

BEAUX JOURS

ESCAPADE
GOURMANDE
dans le pays d'Auge



En cuisine

**DES DESSERTS
TOUT CHOCO**

LE MAGAZINE CULINAIRE DE

maisons
de **Campagne**

L 15197 - 25 - F: 4,90 € - RD





SÉLECTION VINS



IGP VAL-DE-LOIRE – VIENNE *Ampelide P.N. 1328 2015*

Ce vin rouge bio 100% pinot noir est un vin élégant au nez qui ne laisse pas place au doute: c'est bien un pinot noir, raffiné et rehaussé par quelques notes d'élevage. En bouche, on retrouve cette finesse et cette élégance pour un vin tout en dentelle qui se marie parfaitement avec le faisan, la noix de veau et l'escalope aux giroles.

**Vente directe, cavistes –
20,50 €**



AOC SAINT-JOSEPH *Christophe Pichon rouge 2018*

Parée d'une robe d'un rouge profond aux reflets violets, cette AOC saint-joseph se distingue au nez comme un vin puissant aux notes de fruits rouges et noirs, d'épices, de torréfaction et des pointes florales. En bouche, les tanins sont fermes et la texture, veloutée et gourmande, ce qui le rend idéal pour accompagner le gibier, les viandes rouges grillées ou un risotto aux champignons.

Cavistes – 23 €



AOC CÔTES- DE-BERGERAC *Château Bélingard Ortus 2016*

Avec sa belle couleur profonde aux reflets violines, ce vin racé présente un nez intense, alliant fruits rouges, fleurs et vanille. En bouche, on retrouve un vin de texture offrant des tanins puissants et ronds aux arômes de fruits. Ce vin de garde est idéal pour accompagner les viandes rôties, les pièces de bœuf, les confits de canard et les fromages de terroir.

Vente directe, cavistes – 21 €



AOC CAIRANNE *Domaine Boisson Les Sables rouge 2017*

Ce vin délicat et aérien issu des cépages grenache noir, mourvèdre, cinsault, coudoies et bourboulenc, offre des arômes complexes et raffinés aux notes d'orange sanguine, de fleurs telles que les roses et les pivoines, de fraise des bois et d'épices douces. La bouche est équilibrée avec une pointe de vert dû à la signification en grappe entière.

**Vente directe, cavistes –
25 €**



AOC GIVRY *Domaine Chofflet La Pièce – rouge 2018*

Cette cuvée issue d'une sélection parcelle propose un vin racé, à la fois robuste et délicat et qui développe beaucoup d'arômes de petits fruits, de cassis, de framboise et de griotte. La bouche est ample, fine et élégante, ce qui rend ce vin rouge excellent pour accompagner les viandes blanches, les marinades légères et les gibiers à plumes.

**Vente directe, cavistes –
24,50 €**



AOP SAINT-AMOUR *Domaine de La Pirolette La Poulette*

Cette AOP saint-amour rouge est issue du cépage gamay noir qui lui confère un nez gourmand aux arômes de fruits rouges, comme les cerises et les myrtilles, accompagnés de fragrances de violette. La bouche est ronde et riche, ce qui le rend parfait pour accompagner le poulet de Bresse avec une sauce aux morilles ou encore une tarte à la framboise ou aux myrtilles.

Cavistes – 20 €



AOC CÔTES-DU-RHÔNE *Mas de Libian La Calade 2018*

Composé surtout de mourvèdre mais aussi de grenache, ce vin complexe et épicé concentre les arômes du mourvèdre aux notes typiques de myrtilles et de violettes qui se mélangent aux notes méditerranéennes de garrigues et d'épices. Vin de grande garde tout en finesse et en élégance, ce côtes-du-rhône accompagne parfaitement les viandes et les produits de la forêt comme le gibier, les champignons et les truffes.

Cavistes – 22 €



AOC BOURGOGNE *Domaine Michel Magnien – rouge 2017*

Issu d'un assemblage de différentes parcelles de la côte de Nuits, ce pinot noir tend plutôt sur des notes d'acidité avec des arômes de fruits noirs et rouges comme le cassis, la fraise, la framboise et la cerise, accompagnés de notes minérales, boisées et épicées. Il est idéal marié avec du bœuf, du veau, du gibier ou de la volaille.

**Vente directe, cavistes –
20 €**



AOC BANDOL *Château de Pibarnon rouge 2017*

Issu des cépages mourvèdre et grenache, ce rouge 2017 est un vin profond et ample qui s'exprime tout en finesse avec une pointe d'amertume. Son nez offre des arômes de fruits noirs et d'épices douces qui sont d'autant plus renforcés après un passage en cave. Il se marie parfaitement avec les viandes à la cuisson saignante et accompagnées d'herbes.

Cavistes – 35 €



AOC CROZES- HERMITAGE *Yann Chave Le Rouvre 2017*

Habillée d'une belle robe couleur violette aux reflets roses, cette cuvée présente un nez intense qui s'ouvre sur des notes de cassis et de mûre fraîche avec quelques pointes de poivre noir et de cacao. La bouche est fraîche et gourmande avec des arômes de fruits et d'épices qui rendent ce vin de garde idéal pour accompagner une poule ferrière ou un tartare de bonite.

Cavistes – 23 €