

FICHE SAISON #4 PRINTEMPS 2024

L'allié parfait des beaux jours
qui pointent le bout de leur nez.



Des rosés secs et fruités aux
arômes délicats qui peuvent
rappeler le cassis, les fruits
exotiques ou les agrumes.



Focus sur le Touraine Rosé

Réputés pour leur profil léger et délicat, les rosés de l'AOC Touraine représentent 8% des vins produits par l'appellation. Ils doivent être élaborés avec au minimum deux cépages parmi le cabernet franc, le cabernet sauvignon, le côt, le gamay, le grolleau, le grolleau gris, le meunier, le pineau d'Aunis, le pinot gris et le pinot noir. Le cépage principal ne peut pas excéder 70%.

LES ROSÉS DE L'AOC TOURAINÉ POUR LE PRINTEMPS



Un événement
incontournable !

VITILOIRE

Les 25 et 26 mai prochains, 35 000 visiteurs sont attendus à Tours pour VitiLoire, un rendez-vous convivial qui permet au grand public d'aller à la rencontre de près de 150 vignerons issus de 70 appellations.

L'AOC Touraine sera bien entendu au rendez-vous de cette 20^e édition avec une trentaine de vignerons présents. L'occasion pour les participants de découvrir de nouvelles cuvées et de commander leurs vins coups de coeur directement sur place.



CEVICHE CUIT

INGRÉDIENTS

- 400g de dés de silure de Loire cuits à la vapeur
- 5g de poivre de Timur
- 50g d'huile de colza de Touraine
- 300g de feuille de Mizuna
- 3 pamplemousses
- 200g de maïs



LA RECETTE DU CHEF AMBROISE VOREUX



PRÉPARATION

Levez les segments de pamplemousse. Mélangez le poisson avec du poivre, du sel, de l'huile et du jus de pamplemousse.

Préparez la crème de maïs en cuisant les grains dans du lait à hauteur. Réalisez une purée.

Faites quelques pop-corn avec une dizaine de grains sautés à sec dans une casserole couverte.

Dressez la crème en base de l'assiette, puis ajoutez le silure avec la marinade décorée avec le pamplemousse, les pop-corn, et les feuilles de Mizuna.

L'accord suggéré par le chef : Le rosé Tendance 2022 de Xavier Frissant

LES ROSÉS DE L'AOC TOURAINE

À DÉGUSTER AU PRINTEMPS



TOURAINÉ ROSÉ DOMAINE DES ECHARDIÈRES



Avec sa robe saumon et son délicat nez de fraise et framboise écrasées, ce rosé certifié HVE est à la fois sec, souple, fruité et équilibré. Il sera idéal pour accompagner les entrées froides, les salades composées, la cuisine asiatique, le poisson et tous les repas d'été.

Prix : à partir de 6€

À retrouver en vente directe au domaine ou chez les cavistes.

domaine-echardières.com



TENDANCE DOMAINE XAVIER FRISSANT



Ce rosé équilibré et fruité procure une sensation de fraîcheur. Le côté lui apporte sa structure en le conjuguant à des notes fruitées du gamay.

Il s'accordera parfaitement avec du melon, du jambon de Bayonne, du poisson grillé, des salades composées ou encore des tartes salées.

Prix : à partir de 7,50€

À retrouver en vente directe au domaine ou chez les cavistes.

xavierfrissant.com



LES CABOTINES DOMAINE JOEL DELAUNAY



Dans sa robe rose pâle, accompagnée d'une légère note de fruits rouges sur un fond épicé, ce rosé certifié HVE apportera une once de chaleur et de vivacité aux repas printaniers. Un excellent rosé pour apéritif prolongé.

Prix : à partir de 8,50€

À retrouver en vente directe au domaine ou chez les cavistes.

joeldelaunay.com



MELI MÉLO DOMAINE SAUVÈTE



Avec sa robe saumon pâle, ce rosé certifié bio, à la fois fin et élégant, apporte une note fruitée et épicée. L'attaque en bouche est fraîche et se poursuit sur des sensations très finement poivrées.

Il se mariera à merveille avec des crudités ou des grillades.

Prix : à partir de 13,20€

À retrouver en vente directe au domaine ou chez les cavistes.

domaine-sauvete.com

