

Edition : **Printemps 2025 P.156-157**  
 Famille du média : **Médias spécialisés grand public**  
 Périodicité : **Trimestrielle**  
 Audience : **350000**  
 Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**



Journaliste : -  
 Nombre de mots : **485**

**SHOPPING'ISSIME**



**BULLES**

**Crémant du Jura, Fruitière Vinicole de Pupillin, Papillette Rosé**  
 Un agréable Crémant rosé festif et rafraichissant à l'apéritif. 10,00€

**Champagne Allouchery-Perseval, Cuvée Rosé Brut, Premier Cru**  
 Un champagne minéral tout en finesse avec des notes de pampleousse. 26,50€

**Champagne Henin-Delouvin, Rosé de Saignée, Premier Cru**  
 De la fraîcheur et des bulles fines pour cette belle cuvée gourmande et fruitée. 37,90€

**Champagne Chassenay d'Arce, Audace 2017 Bio**  
 Une superbe cuvée très équilibrée à la fois minérale, aérienne et raffinée. 42,30€

**Champagne Philippe Gonet Brut Rosé**  
 Une bouche ample pour cette cuvée de prestige parfaite à l'apéritif ou sur un dessert chocolaté. 45,00€

**Piper Heidesick, Cuvée Essentiel, Blanc de Blancs**  
 Une grande maison pour un Blanc de Blancs de caractère et doté d'une grande finesse. 55,00€

**Champagne Barons de Rothschild Rosé, Blanc de Blancs**  
 Un style audacieux, une robe élégante et des bulles ultra fines pour ce grand Blanc de Blancs signé des Barons de Rothschild, à déboucher pour une grande occasion ! 73,00€



**BLANCS**

**Les Coutis, Vignerons du Vendômois, 2022**  
 De la fraîcheur et une belle minéralité pour ce blanc parfait à l'apéritif. 9,80€

**Gragnos, Grain de Blanc, Pays de l'Hérault**  
 Une belle dégustation pour ce blanc très aromatique issue des vignes héraultaises du Château de Gragnos. 13,60€

**Domaine Dupuy-De-Lôme, Bandol, 2023**  
 Une belle découverte que ce Bandol blanc minéral et très aromatique, parfait à l'apéritif ou sur des fruits de mer. 20,00€

**Domaine des Hauts Baigneux, Clos des Blancs, 2022**  
 Remarquable équilibre et une belle complexité pour cette cuvée 100% chenin idéale sur une poularde aux morilles ou un plateau de fromages nobles. Une belle découverte ! 31,80€

## ROUGES

Domaine Colin, Les Vignes d'Émilien Colin,  
Coteaux du Vendomois, 2023

Une belle cuvée très agréable et toute en rondeur. 14,50 ☐

Bourgogne Côte-d'Or, Secret de Famille,  
Albert Bichot, 2020

Un Bourgogne de caractère typique de l'appellation  
parfait sur une viande rouge. 29,00 ☐

Château de Ferrand,  
Grand Cru Classé, Saint-Emilion, 2019

Une belle robe rubis, un nez sur la framboise  
et un bel équilibre pour ce remarquable Grand Cru  
Classé de Saint-Émilion qui sublimera une volaille  
ou une viande noble. 38,00 ☐

Château Mazeyres, Pomerol, 2022

Magnifique dégustation que ce superbe Pomerol  
typique de l'appellation, avec en prime une explosion aromatique  
et une grande finesse. Pour les dîners de gala. 46,00 ☐



## ROSÉS

Tavel, Vidal Fleury, 2024

Tout le charme du Tavel à la fois fruité et gourmand. 10,00 ☐

Château Gasqui, Cuvée Citius,  
Côtes de Provence, Citius, 2024

Un rosé de Provence élégant et rafraichissant  
parfait pour les apéritifs ou sur un déjeuner ensoleillé. 14,00 ☐

Eau de rosée,  
Fondugues Pradugues, 2024

Une robe claire et une belle finesse  
pour ce rosé minéral et très aromatique. 19,00 ☐

## SPIRITUEUX

Liqueur Banana Canne, Rhum Clément

Élaborée par la célèbre maison Clément à partir de bananes  
de Martinique, cette liqueur livre tous les arômes originels du fruit  
et sera parfaite pour réaliser tous vos cocktails ! 70cl, 40,00 ☐

