

## CRUS ET ACCOMPAGNEMENTS GASTRONOMIQUES

IGP Indication Geographique Protégé	Millésime	Note Millésime	Température	Cépage	Garde	Vinification	Accord mets
ROSEÉ D'ANGE <i>rosé éclatant</i>	2012			Merlot	0 à 1	Traditionnel	Tapas et Grillades de Sardines
SYRAH LES CHARMILLES <i>rouge intense</i>	2010			Syrah	0 à 7	Traditionnel	Ragout de Porc
PRIÈRE DE SAINT JEAN <i>Exotique</i>	2012			Sauvignon	0 à 3	Traditionnel	Plateau d'huîtres et crustacés
L'Ô DE ROSEÉ <i>rosé gourmand</i>	2012			Grenache	0 à 1	Traditionnel	Grillades et Barbecues
LA CROIX DE SAINT AMAND <i>blanc délicieux</i>	2012			Sauvignon	0 à 3	Traditionnel	Belons et merveilles de la mer
CHARDONNAY ELEGANCIA <i>blanc gourmand</i>	2012			Chardonnay	0 à 5	Traditionnel	Poissons blancs au four
VIIGNIER AMADEUS 2 <i>blanc cristal</i>	2011			Viognier	0 à 3	Traditionnel	Pêche du filet Normand
LES CHERUBINS <i>blanc splendide</i>	2011			Viognier, Cl Colombard	0 à 10	Fût Neuf	Joue de lotte sauce blanche
<b>CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE</b>							
PLATINUM <i>blanc éclatant</i>	2008			Rolle	0 à 1	Fût Neuf	Foie gras mi-cuit et fromage
LA CROIX SAINT HUGOLIN <i>rouge séduisant</i>	2009			Grenache	0 à 10	Fût Neuf	Dinde Rôtie farcie au four

**Pour consommation immédiate :**

MR : Moyennement recommandé  
R : recommandé  
FR : fortement recommandé  
TR : Très recommandé  
VE : vin d'exception

**Garde approximative:**

\* Petite année  
\*\* Année moyenne  
\*\*\* Bonne année  
\*\*\*\* Grande année  
\*\*\*\*\* Année exceptionnelle

qui définit la période idéale de dégustation  
Il peut y avoir plusieurs périodes exprimées