

CAMPAGNE GOURMANDE  
JUIN-JUILLET-AOÛT 2021 ◆ 4,90 €

# CAMPAGNE Gourmande

La cuisine authentique & généreuse 26

Tomato-tarte  
à la française

**MARCHÉ DE SAISON**

LES HARICOTS VERTS, LE BAR,  
L'ÉCHINE DE PORC, LA NECTARINE

**VARIATIONS GOURMANDES**  
LES TARTES FLAMBÉES

**BARBECUE ET PLANCHA**  
NOS 6 RECETTES DE L'ÉTÉ !

**EN CUISINE**  
ON OSE LES TARTARES  
ET LES CARPACCIOS

70 recettes  
gourmandes

**ET ENSOLEILLÉES**

ESCAPADE  
GOURMANDE  
*dans le Quercy*



En cuisine

LA BELLE SAISON DES FRUITS  
ET DES LÉGUMES

LE MAGAZINE CULINAIRE DE

**C**maisons  
de **Campagne**

L 15197 - 26 - F: 4,90 € - RD





## SÉLECTION VINS



### AOC MOULIN-À-VENT

*Domaine Labryuère*

*Le Carquelin rouge 2018*

Ce 100% gamay se dévoile dans une belle robe d'un rouge intense presque noir, aux reflets violets. Le nez est élégant avec des notes fleuries de violette, rose et pivoine, et frais avec des notes mentholées et réglissées.

La bouche est fraîche et épicée, avec des arômes de cerise juteuse pour ce vin de garde.

**Vente directe, cavistes – 24,90 €**



### AOC CAHORS

*Clos Troteligotte*

*K-or rouge 2019*

Fidèle aux vins de Cahors, ce 100% malbec offre un parfait équilibre entre vivacité, volume et délicatesse. Des arômes de fruits noirs, de pruneaux et d'épices s'expriment pleinement au nez, accompagnés de notes de chocolat. La bouche est fraîche et équilibrée avec des notes de fruits confits à l'alcool. Ce vin de garde est à servir sur un foie gras, un confit de canard ou du gibier.

**Vente directe, cavistes – 15 €**



### AOP COSTIÈRES-DE-NÎMES

*Scamandre*

*rouge 2013*

Avec un potentiel de garde de 15 à 20 ans, ce vin rouge issu de multiples cépages se distingue par sa belle robe rubis profonde et brillante. Son nez est intense et complexe, mêlant les fruits mûrs, des épices et des notes fumées. On retrouve ces arômes en bouche accompagnés de notes de fruits noirs confiturés, de bois de cèdre et de cuir. Il est idéal pour accompagner une souris d'agneau.

**Vente directe, cavistes – 18 €**



### AOC BOURGOGNE-CÔTE-D'OR

*Domaine Michel*

*Magnien*

*pinot noir 2018*

Ce pinot noir propose un vin frais au nez dense et fruité avec des notes de fruits mûrs et de fruits rouge et noir que l'on retrouve en bouche, comme la cerise, la fraise et le cassis, ainsi que des notes épicées et boisées. Il est idéal pour accompagner les plateaux de charcuterie, les fromages doux et les volailles.

**Vente directe, cavistes – 26 €**



### AOP CROZES-HERMITAGE

*Héritiers Gambert*

*rouge 2020 - bio sans sulfite*

Ce crozes-hermitage issu uniquement de syrah est un vin bio et sans sulfites ajoutés à la robe brillante, intense et aux reflets violets. Son nez est typique de la syrah avec des arômes de fruits mûrs comme le cassis, la framboise et la cerise et d'épices douces. La bouche est équilibrée et fraîche avec des notes de fruits noirs. Idéal pour l'apéritif.

**Vente directe, cavistes – 16,95 €**



### AOC COTEAUX BOURGUIGNONS

*Louis Latour*

*Les Pierres dorées rouge 2018*

Ce pinot noir se présente dans une jolie robe sombre, couleur grenat avec un nez intense de fruits noirs, de myrtille et de cerise. La bouche est ample et accompagnée de notes de mocha et de cassis. Idéal pour accompagner un carré d'agneau, un tartare de thon rouge ou encore un bar de ligne.

**Vente directe, cavistes – 17,50 €**



### VIN DE FRANCE

*Vignobles Bonnange*

*Pourpre 2018*

Ce 100% merlot se présente dans une robe sombre soutenue et offre un nez intense de fruits noirs, comme la prune et la cerise noire, et de notes épicées. La bouche est riche, accompagnée d'une belle fraîcheur qui le rend idéal pour accompagner les viandes rouges et les gibiers. Il peut se garder jusqu'à 30 ans.

**Cavistes, vente directe – 40 €**



### AOP SAINT JOSEPH

*Vignobles Verzier*

*Empreinte rouge 2019*

Ce vin rouge issu exclusivement de syrah présente une belle palette aromatique de fruits rouges et de notes épicées comme le poivre. Vinifiée pour être gardée 3 à 5 ans, cette cuvée bio sait accompagner tout au long du repas, particulièrement les viandes rouges.

**Vente directe, cavistes – 16 €**



### VIN DE FRANCE

*Mont D'Oraàs*

*A.D.N 64 rouge*

Ce rouge issu exclusivement du cépage tannat, est un vin à la robe rouge grenat et aux arômes de fruits rouges que l'on retrouve au nez.

Extrêmement fruité, on découvre des notes de fruits rouges des bois comme la mûre, le cassis ou encore les griottes, ainsi qu'une légère note caramélisée. Parfait pour accompagner la charcuterie et certains fromages.

**Vente directe, cavistes – 7,90 €**



### AOP CORSE-SARTÈNE

*Castellu di Baricci*

*rouge 2019*

Issu des cépages corse sciaccarellu et nielluciu, ce vin rouge se dévoile dans une robe rouge rubis suivie d'un nez d'épices soutenu par des notes de fruits rouges tels que la fraise et la framboise. On retrouve ces arômes en bouche avec une belle palette aromatique épicée aux notes de cacao.

Ce vin de garde tout en finesse accompagne l'agneau et les plats en sauce.

**Vente directe, cavistes – 25,20 €**