



La sélection

bettane+desseauve



92/100

Césaire à Sumeire 2025 Côtes de Provence Blanc

Caractère, Coup de cœur

Robe brillante aux reflets pâles. Nez fin et complexe, mêlant des arômes floraux à des notes de fruits blancs et jaunes. Bouche harmonieuse et équilibrée, marquée par des notes d'orange sanguine, avec une belle fraîcheur et une touche saline. Finale longue et élégante. À associer à des plats délicats, idéal avec des fruits de mer ou un poisson grillé.



90/100

Césaire à Sumeire 2025 Côtes de Provence Sainte-Victoire Rosé

Plaisir

Robe lumineuse, aux reflets rosés. Nez frais et expressif, marqué par des notes de pamplemousse rose et de fleurs délicates. En bouche, l'attaque est vive et légère et la finale est dans un style facile et désaltérant. À apprécier à l'apéritif, avec des salades estivales, des grillades légères ou des plats méditerranéens.



92/100

Césaire à Sumeire 2021 Côtes de Provence Sainte-Victoire Rouge

Table

Robe brillante aux reflets rubis. Nez discret, orienté sur des arômes de fruits rouges. Bouche légère mais structurée, offrant une trame agréable et une certaine tenue. Finale nette et plaisante. À associer à des plats simples, idéal avec des grillades.



90/100

Domaine Coussin - La Croix du Prieur 2021 Côtes de Provence Rouge

Table

Robe brillante aux reflets profonds. Nez complexe, mêlant des arômes de fruits noirs à des notes boisées. Bouche souple, offrant une belle matière mais une évolution rapide. Finale courte, sur des notes fruitées et boisées. À associer à des plats de caractères.