

Vous êtes ici: Accueil // Cave // Apéros et BBQ, 12 rouges et blancs à moins de 15 euros

Apéros et BBQ, 12 rouges et blancs à moins de 15 euros

Ecrit par Christophe Hamieau le 27 Juil 2020 | Commentez



Cet été on vit dehors plus que jamais ! L'occasion de faire de beaux apéros en terrasse et de bon BBQ. Que ce soit en famille ou entre amis, sortons le vin, qu'il soit blanc ou rouge, tant qu'il est bon . Comme ces quelques bouteilles, à moins de 15 euros, qui nous ont bien titillé les papilles !

Pour commencer, à l'apéro, quelques charcuteries, du fromage, nous sommes en France on en profite ! On accompagne cela avec la **Cuvée Traditionnelle Rouge 2017** du **Domaine Damien Bruneau**, un Saint-Nicolas de Bourgueil AOC qui donne du fruit rouge croquant sur en bouche légère mais persistante. On peut aussi le mettre sur des grillades de viandes, pour moins de 8 euros !

On continue de se faire plaisir avec de petites côtes d'agneau à la plancha ou au barbecue, avec le **Château de la Terrière 2018**, un Brouilly qui ne manque pas de structure, équilibré, avec de jolies notes de fruits noir. Autour de 10 euros.

Toujours sur ce type de plat, la cuvée **Carius 2018** un Cairanne des **Grandes Serres** sera également un bon compagnon. Frais, faisant parler les notes épicées de la Syrah, c'est un vrai plaisir ! Moins de 9 euros.

Pour accompagner des plats épicés le **Château Tour Boisé Cuvée Marielle & Frédérique 2017** allie quant à lui une belle fraîcheur fruitée avec de la tension et une jolie longueur ! A moins de 14 euros on n'hésite pas, surtout qu'il supportera encore un peu de garde, on peut aussi en mettre à la cave !

Le **Domaine d'Eole** nous avait déjà charmé en rosé et en blanc, il est aussi un bon camarade gastronomique dans une livrée rouge. En millésime 2018 cet AOP Coteaux d'Aix en Provence offre une belle structure et de jolies notes fruitées et épicées. On se fait vraiment plaisir à moins de 14 euros.

Le Fronton **Château Clamens cuvée Prestige 2016** est un de nos coups de coeur ! Une attaque fraîche et souple, du corps en milieu de bouche avec une belle finale toute en longueur, sur des notes fruitées et poivrées. Parfait pour un apéro dinatoire ou sur un bon barbecue. Et moins de 9 euros !

A Bordeaux, **Terre de Vignerons** propose une nouvelle gamme, **Depuis 1935**. Son **Cabernet Franc**, **Carménère**, **Petit Verdot**. Un rouge équilibré avec une bonne structure, du fruit, un style que les régionaux de l'étape ne démentiront pas. Pour accompagner une côte de boeuf au barbecue bien sûr ! Moins de 5 euros !

Pour les plus branchés, scanner l'étiquette de la bouteille avec l'app SnapPress permet d'accéder à nombre d'informations sur le vin et ses producteurs. En plus on apprend des choses !

Le blanc et sa fraîcheur

Le **Cellier des Templiers** avec sa cuvée **Les Grignandises 2019** nous offre un Grignan-les-Adhémar blanc aux jolies notes de fruits, de l'ampleur en bouche et une belle vivacité. Il est à l'aise à l'apéritif mais aussi sur des grillades de poisson ou de viande blanche. Moins de 6 euros !

Autre plaisir à prix doux, le Côtes de Gascogne du **Domaine de Pellehaut** cuvée **Harmonie de Gascogne 2019**. De l'aromatique florale et fruitée en abondance, avec ce qu'il faut de fraîcheur pour équilibrer l'ensemble. Pour l'apéro avec des fruits de mer. Moins de 10 euros.

La maison **J.Denuzière** propose quant à elle le **Viognier 2017**, un IGP Collines Rhodaniennes à l'attaque fraîche, puis du gras en bouche, le tout avec une belle complexité aromatique et de la longueur. Un bien joli vin, bien équilibré pour un bel apéritif. Moins de 10 euros.

Toujours en IGP Collines Rhodaniennes, la cuvée **A l'Orée du Bois 2018** du **Domaine de la Ville Rouge** est un blanc en Bio bien sympathique, avec une bouche à la fois ample et fraîche sur des notes d'agrumes, et cette petite touche saline en finale qui lui apporte plein de charme. Pour l'apéritif ou accompagner un bon plateau d'huitres. Moins de 10 euros.

Finissons avec des bulles, originales puisqu'elles se déclarent comme le premier Prosecco de Provence. C'est le **Domaine de Fontenille** qui nous propose sa cuvée **Les Impatients Blanc** en millésime 2019. C'est une bulle fine au coeur d'une bouche ronde, vineuse, équilibrée par une finale sur une bonne minéralité. A l'apéritif ou avec des grillades de viande blanche. Moins de 15 euros.