

## Devine qui vient dîner ? Un rosé d'ailleurs...

Les rosés, c'est d'abord la Provence avec les meilleurs vins mais les autres régions tentent de pointer leur nez.



### Le Château Lafon-Roset 2010

Rappelons que le domaine produit un Saint-Estèphe Grand Cru Classé 1855. Le pari de produire un rosé "à la provençale" était risqué. Et le résultat va dans le bon sens avec la minéralité et la rondeur en bouche. Précisons quand même que 2010 a été une bonne année pour le rosé dans le bordelais. 8€ chez les cavistes.

### Le Rosé de la Chevalière 2010 Laroche

Quand vous associez une grande maison comme Laroche (Chablis) et un terroir (le pays d'Oc), vous êtes sûr de votre coup. Un rosé harmonieux avec ses arômes de fruits mais sa puissance masque un peu sa finesse. 7,80€ chez les cavistes



### Le Domaine Notre-Dame de Cousignac 2010

Un rosé des Côtes du Vivarais dont la robe est un peu foncée. Mais en bouche, ce rosé affirme une belle rondeur et des notes épicées (4,90€ en GMS).

## En-K de caviar Le cadeau intime ...

Les nostalgiques du caviar à la louche seront déçus, les vrais amateurs d'Osciètre à tout instant seront comblés. En inventant "l'en-K de caviar", une boîte modern style (noir, doré, argent, bleu indigo et rose fuchsia) de 15 grammes de caviar, la marque Kaviari (fournisseur d'Alain Ducasse, de Joël Robuchon...) a vu juste. Une boîte nomade accompagnée d'une cuillère de dégustation et commercialisée dans une pochette isotherme. 35€. En vente dès septembre à La Grande Epicerie et sur le site [www.kaviari.fr](http://www.kaviari.fr)



## Le Salon du Chocolat L'événement show



Du 20 au 24 octobre, le Salon du Chocolat fera encore la une pour sa 17ème édition au Pavillon 5 de la Porte de