



Le style



UNION LIBRE

Montée en graines.

CHÂTEAU LAGRÉZETTE LE ROSÉ DE JULIE CÔTES DU LOT MALBEC 2015

Pour accompagner le taboulé, un vin juteux et fruité s'impose. Un blanc ou un rosé, comme ce Côtes du Lot plein de sève, avec des notes d'épices. Un accord savoureux et pertinent, car il en faut, du fond, pour affronter un plat de semoule.

16 €. Tél. : 05-65-20-07-42.

CLOS DUBREUIL BORDEAUX CLAIRET CLARA 2014

Un rosé profond et intense, issu d'un bon terroir et d'un excellent savoir-faire. C'est simple, rarement vin de cette couleur n'a été aussi dense et volumineux. Du coup, sa chair se mêle bien à la semoule de blé. *L. G.*

16 €. Tél. : 05-57-84-62-94.