

Pour la soif

■ Des claires ramassées tardivement en surmaturité, une fermentation de six mois dans des barriques de chêne, et un élevage de dix-huit mois. Le vin de table blanc (15°) de Frédéric et François Alary offre une robe et des arômes de confiture de coing, de cannelle et d'amandes amères. A découvrir sur un foie gras ou sur une tarte à la frangipane.

● Domaine de l'Oratoire Saint-Martin.
Route de Saint-Roman, 84290 Cairanne.
04.90.30.82.07. Prix départ cave :
100 F TTC (37,5 cl).