



Vendredi 22 juin 2018,
Première Journée Internationale du Rosé !
Ca se passe aussi au Lou Fèrri.



Souvent considérés comme de simples accompagnateurs de barbecue, les rosés sont pourtant des vins à part entière. Simples et frais pour l'apéritif, plus élaborés pour accompagner certains plats, ils se font nobles, gourmands et gastronomiques quand, comme chez moi, ils viennent côtoyer la truffe ou encore la bouillabaisse. Pas seulement en été mais tout au long de l'année, je leur réserve une belle place à la carte.



Cette journée est née grâce à l'initiative de Valérie Rousselle, propriétaire du Château Roubine dans le Var et présidente de l'Organisation Internationale du Rosé qui espère donner à cet événement une résonance planétaire permettant de célébrer les vins rosés dans le monde entier.

Le 22 juin, au Lou Ferrí, on fête les vins rosés !

11h00 – 19h00, « Les Rosés en Fête » :

Petite friture des Heures Claires et son verre de Rosé – 12,50 €
3 vins seront proposés. A vous de choisir :

Dune, Gris de Gris - Sable de Camargue , IGP
Grenache, Carignan. Nez doux sur arômes de pêche blanche et de mandarine. Bouche tendre, lisse et rafraîchissante.

Château l'Ermitage, Cuvée Tradition/Auzan,
AOP Costières de Nîmes
50% Grenache, 25% Syrah, 25% Mourvèdre. Alliance des arômes d'un bouquet de rose au nez, et des arômes fins de framboise fraîche en bouche.

Château Roubine, La Vie en Rose,
AOC Côtes de Provence
60% Tibouren, 40 % Cinsault. Une belle note florale au nez.
Des arômes de bonbons anglais à tendance anisée.
Un flacon élégant à collectionner...



INTERNATIONAL
Rosé
DAY



Lou Ferrí sprl
Avenue du Prince de Ligne 14 - 1180 Bruxelles
www.louferrí.be
BE0847 600 351

Midi et soir,
Menu spécial « Mes rosés de cœur »,
mets et vins assortis



Petite friture des Heures Claires

Château l'Ermitage, Cuvée Tradition/Auzan, AOP Costières de Nîmes
50% Grenache, 25% Syrah, 25% Mourvèdre. Alliance des arômes d'un bouquet de rose au nez, et des arômes fins de framboise fraîche en bouche.

Verrine de melon, poutargue, truffe d'été, basilic et huile d'olive Fruité Noir de Raymond Gonfond

Château Roubine, La Vie en Rose, AOC Côtes de Provence
60% Tibouren, 40 % Cinsault. Une belle note florale au nez. Des arômes de bonbons anglais à tendance anisée. Un flacon élégant à collectionner...

Brandade de morue comme à Nîmes, éclats de truffe d'été

Château l'Ermitage, Cuvée Sainte-Cécile Rosé, AOP Costières de Nîmes
100% Mourvèdre. L'originalité de son encépagement et cet affinage en barrique confèrent à ce rosé atypique des reflets pivôines et des saveurs corsées et exotiques.

Roulade de loup au lonzu en bouillabaisse, courgette

Domaine Estandon, Légende, Côte de Provence
Grenache, Rolle. Belle rondeur et une expression fruitée. Des arômes délicats de fruits secs, de grillés, de fruits confits, sur une bouche suave, ronde d'une belle ampleur.

Abricots poêlés à l'huile d'olive, glace au miel

Château Sainte Roseline, Cuvée La Chapelle, Cru Classé Côtes de Provence
Mourvèdre 95%, Syrah 5%. Le nez complexe et raffiné développe des arômes de pamplemousse, fruits exotiques. La bouche est une explosion d'arômes de fruits exotiques et d'agrumes.

Prix par personne, all in : 69,00 €

RESERVEZ ICI
ou tél. 0483 490 650

INTERNATIONAL

Rosé
DAY



Lou Ferrí sprl
Avenue du Prince de Ligne 14 - 1180 Bruxelles
www.louferrí.be
BE0847 600 351