

Les 10 bouteilles de rouges de copains à moins de 10 €

On trouve dans tous les vignobles français d'excellents vins rouges à boire jeunes, qui se révèlent parfaits à l'heure du casse-croûte.

PAR LE POINT VIN

Modifié le 25/10/2019 à 21:22 - Publié le 25/10/2019 à 18:15 | Le Point.fr



Un casse-croûte, un repas entre amis improvisé, ou encore un mâchon, une solide tradition lyonnaise consistant, sur le coup des onze heures, à partager un petit en-cas arrosé d'un pot de beaujolais ou d'un p'tit côtes, entendez côtes-du-Rhône. Dans ce cas, rien à faire des crus mythiques et des cuvées de garde, à réserver pour les repas de fête. Place aux vins de « soif », sans prétention, gourmands, immédiats, vrais vins de copains plus bus que dégustés pour le plaisir de deviser autour d'un plateau de charcuteries et de fromages, et de partager un bon moment.

Beaujolais

Vignerons des Pierres Dorées Saint-Vérand (69) 04.74.71.62.81.

La Rose pourpre 2018

Un beaujolais bien enrobé, charnu, gourmand, parfait pour accompagner les spécialités lyonnaises comme de fines tranches de saucisson pistaché en brioche ou un saint-marcellin.