

numéro 100
juin 2013

CAPS

LE MAGAZINE DES COMMERCE ALIMENTAIRES DE PROXIMITE

À LA une

Les 2 victoires de
l'UNFD et de l'UMAP
Fête de la Gastronomie
L'écotaxe poids lourds
Les fluides frigorifiques

Dossier

Travail le dimanche et
fermeture hebdomadaire

F&L

Les nouveautés du Primeur
Les légumes ratatouille



**Meilleur Ouvrier de France Primeur
Pourquoi pas vous ?**



Château Beaubois dévoile **Élégance 2012**, un rosé de l'appellation Costières de Nîmes, idéal pour les tablées d'été. Composée de 60 % Syrah, 20 % Grenache et 20 % Cinsault, cette cuvée affiche une robe rose pâle aux reflets fuchsia. Le nez gourmand repose sur des notes de framboise, pêche et sorbet au citron, le tout relevé par de délicates notes acidulées (groseille et cassis). Ample et longue en bouche, elle revendique la gourmandise et s'accordera parfaitement cet été avec les poissons grillés et un plateau de fromage.

PVC : 8,70 €. www.chateau-beaubois.com