

VAGUE ROSE

Le temps du rosé cache-misère est bel et bien révolu ! Les domaines, coopératives ou vigneronnes s'attèlent maintenant à produire des cuvées rosées dignes de ce nom. De gris pâle à saumon soutenu, tranquille ou ornée de fines bulles champenoises, la star de l'été se pare de ses plus beaux atours et offre toute une palette gustative à déguster aux beaux jours.

[Texte Alice Mahberg]

La vie en rosé...

1 Lampe de méduse

Cru classé

Robe claire légèrement saumonée. Nez complexe et intense aux notes fines de fruits exotiques, pêches blanches et mangue. La bouche persistante s'équilibre entre rondeur et fraîcheur.
Château Sainte Roseline

2 Château Romanin

Grand vin rosé

Robe de couleur saumonée aux reflets brillants qui lui confèrent un bel éclat. Nez subtil aux senteurs de cassis, de groseille et de fraise des bois délicatement confiturée. Arômes de pêches blanches et d'ananas qui s'entremêlent dans une belle rondeur généreuse. Bouche franche et soyeuse.
Les Baux de Provence

3 Jolies Filles Prestige

AOC Côtes de Provence

Robe délicate aux reflets or. Joli nez de fruits blancs avec une touche de fruits jaunes, une pointe d'épices et de noyau. Attaque gourmande, avec des fruits frais. bouche tendue avec une belle fraîcheur. La finale joue la palette aromatique avec une pointe de zeste de pamplemousse rose.
Wine Not Paris

4 Magali signature

Côte de Provence

Figuière

Robe pâle saumonée, limpide et brillante. Le nez s'exprime sur des notes d'agrumes et de petits fruits rouges. Belle attaque en bouche, souple et ample offrant en finale des notes de fruits jaunes, de la pêche au brugnion.
Famille Combard

5 Domaine Ott

AOC Côtes de Provence

Robe, pâle et lumineuse. Le premier nez évoque des fleurs d'acacia. Arômes fruités de pamplemousse, pêche jaune et groseille. Texture soyeuse sur des notes de fruits à noyau, soutenue par la fraîcheur des agrumes (lime-pamplemousse). Finale persistante et légèrement épicée.
Château de Selle

6 Pennautier

AOC Languedoc

Teinte litchi clair, arômes d'agrumes et de fruits rouges. La bouche est complexe, élégante et d'une belle richesse. La finale longue facilite toutes les associations gastronomiques.
Lorgeril, Maison & Domaines

