



Avec modération

CES ROSÉS VONT VOUS FAIRE FONDRE DE BONHEUR AU SOLEIL!

Festival de bières estivales!

1664 Mûre myrtille.

Une nouvelle saveur pour la gamme 1664, de Kronenbourg, une bière blanche aromatisée, à la belle robe grenat. 4,95 € le pack de 6 bouteilles.

FrogBeer, Hopster.

Nouveauté de la petite brasserie artisanale qui monte - FrogBeer -, cette blonde légère à la faible amertume, est réalisée à partir de houblons d'Australie et des Etats-

Unis. 3,50 € la bouteille de 33 cl, frogpubs.com
Jenlain, Humeur du brasseur. Tous les ans, la brasserie Jenlain laisse carte blanche à son maître brasseur pour créer un assemblage vendu en série limitée. Cet été, il a concocté une bière blonde, composée de deux houblons, pour un résultat détonant et désaltérant. 4,20 € la bouteille de 70 cl.

PHOTOS: MÛRE MYRTILLE, FROG BEER, C. MISKINS/JENLAIN, CHÂTEAU SAINTE-BÉATRICE, FIGUIÈRE, L. MOURE/MASLAURIS, CHÂTEAU SAINTE-ROSELINE, MAS JANEIL



► **1 Instant B.** Un rosé très équilibré, mélange de trois cépages emblématiques du vignoble varois. Instant B, Château Saint-Béatrice, 8,50 €, cavistes. **2 Première, de Figuière.** Un vin bio et bon, symbole du renouveau de ce

domaine âgé de 25 ans. Idéal pour un apéritif avec des tapas. Première, de Figuière, 15,50 €, cavistes. **3 Mas Lauris.** Ce jeune domaine du Luberon livre ses premières cuvées... et c'est une réussite. Un rosé élégant, juste ensoleillé, parfait

pour accompagner la cuisine de l'été. L'Inopiné 2016, 11 €, maslauris.fr **4 La Chapelle de Sainte-Roseline.** La toute dernière cuvée de ce domaine réputé de Provence, créé au xiv^e siècle. Un vrai rosé de gastronomie! La Chapelle

de Sainte-Roseline, 22,70 €, cavistes. **5 Mas Janeil.** Bordelais voyageur, François Lurton a acquis en 2008 ce domaine du Roussillon où il produit un rosé atypique et racé. Rosé sans soufre, Mas Janeil, 24 €, cavistes.