

Bons et pas chers: la preuve par cinq



ÉPICÉ Note 16,5/20

**Amountanage 2017,
Terroirs d'altitude,
luberon bio, Marrenon**

Un nectar tout en finesse,
avec des saveurs de
groseille et une finale légère
et délicatement épicée.

Idéal avec... un taboulé.

6,05 € chez les cavistes.
www.marrenon.fr



ROND Note 18,5/20

**Rosé 2017, vin de
France, Marcel Richaudeau**

Tout en rondeur
et ultra-frais, il rappelle
le raisin frais et le coing.
Un pur régal!

Idéal avec... du bœuf
cuit à la plancha.

**6,50 € au domaine et chez les
cavistes. Tél.: 04 90 30 85 25.**



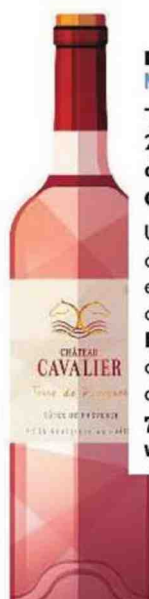
ÉQUILIBRÉ Note 17,5/20

**Villa La Vie en rose
2017, vin de France,
Lionel Osmin & Cie**

Acidulée, cette cuvée
100 % négrette offre une
bouche ronde et fraîche,
du plus bel équilibre.

Idéal avec...
des piquillos
farcis au chèvre.

**7,90 € au Repaire de
Bacchus. www.osmin.fr**



FRUITÉ Note 17/20

**Terre de Provence
2017, côtes-
de-provence,
Château Cavalier**

Un vin aux accents
d'agrumes et de fruits
exotiques, et une finale
d'épice douce.

Idéal avec... un dos
de cabillaud au citron,
cuit en papillote.

7 € en grandes surfaces.
www.chateau-cavalier.com



ÉLÉGANT Note 16/20

**Bordeaux rosé 2017,
Château Penin**

Une matière fruitée,
élégante et fraîche qui
persiste en bouche.

Idéal avec...
une salade César.

6,60 € au domaine.
www.chateaupenin.com

Spécial vins

Quinze nuances de rosé

Venant de partout en France, les rosés s'unissent pour enchanter nos repas d'été. Nos coups de cœur, de 4 à 15 euros, par tranche de prix.

Moins de 8 euros



SYMPHONIQUE Note 15/20

Arôme 2017, vacluse, Celliers des Princes
Des parfums de mandarine et de fruits rouges, associés à une fraîcheur agréable.
Idéal avec... des côtes d'agneau grillées aux herbes.
4,20 € au domaine.
www.cellierdesprinces.fr

INTENSE Note 16,5/20

Marigny-Neuf rosé 2016, val-de-loire bio, Ampelidae
Des saveurs de mûre et de cerise, et une bouche crémeuse, fraîche et intense.
Idéal avec... des crevettes marinées à la coriandre.
7,95 € chez les cavistes et sur www.doctorwines.com



GOURMAND Note 16/20

Le Bosquet 2017, pays-d'oc bio, U Bio
Le nez acidulé de ce merlot rosé révèle une bouche gourmande et fraîche aux saveurs de pêche et d'agrumes.
Idéal avec... un tartare de saumon aux baies roses.
4,80 € dans les magasins U.



SOUPLE Note 14,5/20

La Réserve spéciale 2017, saint-pourçain, Cave de Saint-Pourçain
Un pur gamay aux notes de fruits jaunes et de fleurs. Et quelle souplesse!
Idéal avec... des travers de porc caramélisés.
7 € au domaine. vignerons-saintpourcain.com



CROQUANT Note 15,5/20

Gris de Garille 2017, cité-de-carcassonne, Maison Lorgé
Un bouquet fruité, une pointe anisée, et beaucoup de croquant!
Idéal avec... une salade tomate-basilic.
6,80 € chez les cavistes.
www.lorgé.wine



De 8 à 12 euros

CHARNU Note 16/20

L'Argentièr 2017, côtes-de-provence, Château des Bormettes
Du fruité, un caractère charnu et une belle vivacité. *What else?*
Idéal avec... une paella.
9,90 € chez Monoprix.
chateaudesbormettes.com



MENTHOLÉ Note 17/20

La Rose d'Aimée 2017, tavel, Grandes Serres
Une cuvée gourmande aux airs de bonbon anglais, rafraîchie par des notes mentholées. *Miam!*
Idéal avec... un bœuf thaï.
10,50 € au domaine.
Tél.: 04 90 83 72 22.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



De 8 à 12 euros (suite)

RICHE Note 15,5/20

French Rosé 2017,
vin de France, Baron
Maxime

Cette union entre un merlot
de Gascogne et une syrah
du Languedoc allie tension et
richesse dans un bel équilibre.
Idéal avec... un bar grillé.
9,90 € au Repaire de Bacchus.
Baronmaxime.com



EXPLOSIF Note 15/20

Vintage 2017,
beaujolais-villages
rosé, Laurent
Gauthier

Un panier de fruits
rouges qui explose en
bouche avec fraîcheur
et élégance.
Idéal avec... des
magrets de canard
grillés.
9 € au domaine. www.
laurent-gauthier.com

STRUCTURÉ Note 16,5/20

Villa blanche 2017,
pays-d'oc,
Calmel & Joseph

Un grenache au nez
floral et à la bouche
structurée, complexe
et équilibrée.
Idéal avec...
un tajine de poulet
aux citrons confits.
9 € au domaine.
www.calmel-
joseph.com



De 12 à 15 euros

MINÉRAL Note 17,5/20

Romanin 2017, alpilles
(en biodynamie),
Château Romanin

Un fruité délicat
rehaussé d'une pointe
anisée introduit une
bouche ample et fraîche
et une belle finale,
minérale et acidulée.
Idéal avec... un ceviche
de dorade.

12 € chez les cavistes.
www.chateauromanin.com



FIN Note 17/20

Prestige 2017,
côtes-de-provence bio,
Domaine de Saint-Ser

A la fois intense et pleine de
finesse, cette cuvée affiche
une matière d'un joli gras et
d'une élégance folle.
Idéal avec... du thon grillé
à la sauce vierge.

12 € au domaine.
www.saint-ser.com



ÉCLATANT Note 16/20

Rollier 2017, côtes-de-
provence, Château
La Martinette

Des fleurs et des fruits
pour ce rosé éclatant,
à la longue finale.
Idéal avec... des filets
de volaille au citron.

13 € au Repaire de Bacchus.
Chateaulamartinette.com



HARMONIEUX Note 18/20

Eole rosé 2017, côtes-
d'aix-en-provence bio,
Domaine d'Eole

Des notes de fruits rouges et
d'agrumes, une harmonie et
une finesse exceptionnelles.
Idéal avec... une côte
de bœuf.

14,50 € au domaine.
www.domainealeole.com



SALIN Note 16,50/20

Les Terrasses 2017,
porquerolles bio,
Domaine
de la Courtade

La bouche, ciselée,
dévoile un fruité intense
et une finale saline.

Idéal avec... une friture
et son aioli.

13 € chez les cavistes.
Lacourtade.com

