



► 9 juillet 2018 - N°1689



Tendre

À son palmarès, une médaille d'or au CGA*. Dans la bouteille, une robe lumineuse et des saveurs de petits fruits rouges légèrement acidulés. Top avec un dessert aux fraises. **A.O.C. cabernet d'Anjou rosé 2017, château de La Saulaie, 4,20 €, Carrefour.**

* Concours général agricole de Paris.



Ensoleillé

Médaille d'argent au CGA*, ce beau millésime offre un vin bien fruité et frais avec une finale gourmande. Il accompagne à merveille une salade de fenouil au parmesan. **A.O.P. côtes-de-provence, château Cavalier, cuvée Marafiance 2017, 12 €, Nicolas.**



Fruité

Cette appellation de la vallée du Rhône produit exclusivement des rosés. Médaille d'argent au CGA*, ce vin séduit par ses notes douces de fruits et d'épices. Idéal avec un couscous végétarien. **A.O.P. tavel, cuvée Les Lys, Les Vignerons de Tavel & Lirac, 7,60 €, GMS.**



Rosés
Les médaillés sortent du rang

Vedettes de l'été, certains de ces vins ont été primés lors de récents concours. Faites votre choix...

Bio

Médaille d'or à Paris et d'argent au Challenge millésime bio, cette cuvée ravit le nez et les papilles avec ses notes fruitées et sa fraîcheur en bouche. Bien vu avec un carpaccio de saumon. **A.O.P. lubéron, rosé bio 2017, domaine de Fontenille, 10 €, Le Repaire de Bacchus.**



Vif

Cap sur le Sud-Ouest avec ce vin qui a remporté l'or au CGA*. On aime sa robe claire aux reflets brillants et ses petites notes de fruits exotiques. À servir avec des crevettes à la plancha. **A.O.P. fronton rosé, Comte de Négret 2017, Les Vignerons d'Ovalie, 3,95 €, GMS.**



Star

Primé à Paris et à Avignon, classé parmi les meilleurs rosés du monde, le vin d'Angelina Jolie et Brad Pitt éblouit avec son fruité minéral et sa longueur en bouche. La grande classe à l'apéritif. **A.O.P. côtes-de-provence, Miraval rosé 2017, 16,50 €, Monoprix.**



Élégant

Oscar de l'été des bordeaux et des bordeaux supérieurs, ce claret a tout d'un grand séducteur avec ses notes de cassis et d'agrumes et sa fraîcheur. Bel accord avec des salades marines. **A.O.C. claret 2017, château La Freynelle, 6,50 €, GMS.**



Gourmand

Une médaille d'argent décernée par le guide Bettane + Desseauve, c'est la récompense pour cette cuvée délicate aux arômes de cassis et de groseille, avec une finale épicée. Parfait avec des grillades. **A.O.C. coteaux-du-languedoc, château La Sauvageonne, cuvée Pica Broca 2017, 10,90 €, GMS.**



Frais

Un rosé qui a du caractère ? Bonne pioche avec cette médaille d'or du concours Mundus Vini aux notes florales légèrement mentholées. Pour l'accompagner : des poissons grillés et des fromages de chèvre. **Arrogant Frog, syrah rosé 2017, I.G.P. pays d'oc, domaines Paul Mas, 6,50 €, Casino.**

LE CRÉMANT VOIT LA VIE EN ROSE



Ses notes de groseille et de framboise sont épatantes sur un poulet grillé. **A.O.C. crémant de Bordeaux Jaillance rosé bio, 7,10 €, GMS.**



Il se déguste avec des glaçons comme un cocktail. **crémant de Bourgogne Ice rosé, Veuve Ambal, 7,95 €, GMS.**



Sous un habillage décalé et chic, ces bulles roses font honneur aux fraisières. **X Noir brut rosé, Ackerman, 6,50 €, GMS.**



Il se fait raffiné et délicat pour les grandes occasions ! **A.O.C. crémant de Loire rosé, domaine Langlois-Château, 12,90 €, cavistes.**

■ CORINNE VILDER

© LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION. SERVICE DE PRESSE: ISTOCK/GETTY IMAGES.