

TRÉSOR DE CAVE : L'AIGUEBRUN OU LA FRAÎCHEUR DU POMELO

Cette cuvée joliment baptisée *Pont de la Coquille* est issue de marnes calcaires à quatre cents mètres d'altitude. Élaboré à partir de grenache noir et de syrah, voici un rosé du Luberon à la fois floral et fruité, dont l'attaque en bouche déploie des arômes de pomelo qui donnent une fraîcheur appréciable dans les journées chaudes de l'été. Deux mots de technique : les raisins sont récoltés de nuit et leur jus soumis à une macération courte pelliculaire. Autrement dit, on extrait les saveurs du fruit sans laisser à sa peau le temps de donner une couleur trop soutenue. Un débourbage à froid permet de retirer les particules en suspension avant la fermentation à une température régulière de 16°. La minéralité et, encore une fois, la fraîcheur, font de ce *Pont de la Coquille* 2017 un vin d'apéritif qui pourra évidemment accompagner le repas, notamment avec des sushis, des salades de fruits de mer ou du poulet mariné. Tout en tenant tête à une viande rouge, grâce aux arômes de fruits gorgés de soleil, typiques de l'AOC Luberon rosé.

F. L.

En vente en grandes surfaces. Prix moyen : 4,50 €.

