



NOS DIX ROSÉS À SIROTER CET ÉTÉ

Qui dit « soleil », dit « lunettes de soleil », dit « terrasse » et dit « rosé » ! Il y a certains clichés qui sont indémodables et c'est pour notre plus grand plaisir. On vous a donc sélectionné nos dix rosés incontournables pour passer un été *caliente*.



1. Cuvée 1204 Château Peyrassol 2017 (Côtes de Provence)

Un clos historique datant des templiers, un terroir fabuleux sur les contreforts du massif des Maures... Tout est élaboré pour un rosé de gastronomie sur l'élégance des fruits rouges et la fraîcheur des agrumes. 31 € en boutique en ligne. vignobles-austray.com

2. Cuvée 281 Château Minuty 2018 (Côtes de Provence)

Une sélection parcelaire des plus beaux grenaches âgés de 25 ans, pour un rosé de caractère sur des arômes d'abricot frais, de fleurs, d'épices douces et d'iode qui sublimeront vos plats d'été. 40 € en boutique en ligne. minuty.com

3. L'Excellence 2018 Château Saint-Maur (Côtes de Provence Cru Classé)

Situé aux portes de Saint-Tropez, ce domaine provençal a su se démarquer par ce style de rosé puissant et complexe toujours bâti sur la fraîcheur et la générosité du fruit. 20,30 € chez les cavistes. chateausaintmaur.com

4. Château La Verrerie Rosé (Luberon) bio

Ce groupe de luxe (EPL, qui possède aussi les champagnes Charles Heidsieck et Piper-Heidsieck) s'est imposé grâce à ce bijou du Luberon, où le rosé aérien et gourmand se révèle par ses notes de fraise des bois, sureau et pêche de vigne. 11,50 € en boutique en ligne. chateau-la-verrierie.com

5. Château Revelette Rosé (Coteaux d'Aix-en-Provence) bio

Peter Fischer, adepte des vins les plus naturels possible, nous révèle un rosé pulpeux au bouquet aromatique riche d'agrumes et de fleurs blanches. 13,35 € chez les cavistes. revelette.fr

6. Clarendelle 2018 rosé (Bordeaux)

C'est le rosé gastronomique de votre été ! Vinifié par les équipes du Château Haut-Brion, ce rosé se caractérise par un subtil équilibre entre fraîcheur des fleurs blanches et générosité des fruits rouges. 12 € chez les cavistes. clarendelle.com

7. Whispering Angel 2018 Château d'Esclans

Lorsque le Bordelais Sacha Lichine, ancien propriétaire de Prieuré-Lichine, réalise un rosé, il parvient à côtoyer les dieux ! D'un fruité gourmand et solaire, il est d'une élégance à faire pâlir les anges ! 18,50 € chez les cavistes. cavesdesclans.fr

8. Inspire 2018 Château Roubine (Côtes de Provence Cru Classé) bio

Ce Cru Classé de Provence, tenu d'une main de veilleurs par Valérie Rousselle, confirme son positionnement de leader parmi les grands rosés de gastronomie. Ici, il dévoile un parfum subtil de nectaries et fleurs blanches dans une belle complexité aérienne. 25,50 € en boutique en ligne. vignoblesderoubine.com

9. Henri Bourgeois Les Bonnes Bouches 2017 (Val de Loire)

Famille emblématique de la région depuis dix générations, spécialisée dans le travail parcelaire, Bourgeois prouve qu'à Sancerre, l'expression du rosé prend un sens joliment fruité et séduisant. 15 € chez les cavistes et au domaine. henribourgeois.com

10. Rosé Château d'Estoublon 2018 (Baux-de-Provence) bio

Un cadre idyllique, au cœur des Alpilles et de la vallée des Baux-de-Provence, pour un rosé de haute couture qui joue sur la friandise des fraises des bois avec une pointe de fraîcheur et de garrigue. Idéal pour un déjeuner en terrasse. 17 € en boutique en ligne. estoublon.com