

# 10 PRODUITS

## Notre sélection de rosés

### Loire

#### Rosé d'Anjou de Donatien Bahuaud

Les Faluns, cuvée élaborée par la maison de négoce Donatien Bahuaud, est constituée de gamay, mais aussi de grolleau, un cépage spécifique, moins connu. Structuré par un élevage de quatre mois, ce rosé offre une fraîcheur qui s'exprime par des arômes de fraise et de citron. ■

#### La cuvée du Rossignol chante l'été

La cuvée du Rossignol, en cabernet-d'anjou, produit par le château La Varière, mêle dans son assemblage le cabernet franc et le cabernet sauvignon. Il offre au nez comme en bouche de très beaux arômes de fruits rouges légèrement acidulés. ■

#### Joli Coq'licot

Issu de parcelles de cabernet franc cultivées en agriculture biologique et situées en plein cœur du Saumurois, ce cabernet-d'anjou, Coq'licot, est produit par Alliance Loire. Il présente une robe rose orangée et offre une belle expression de cette AOC, avec la mise en évidence d'arômes de fraise mûre et de pamplemousse rose. ■

### Provence

#### Olivette absolue

Ceux qui appréciaient l'Olivette, cuvée rosée de bandol, aimeront aussi Olivette absolue, une nouvelle création du domaine qui privilégie « la structure et la finesse » pour exprimer « la quintessence du rosé ». Cette cuvée 2018, limitée à 3 600 bouteilles est issue à 80 % d'une parcelle choisie de mourvèdre. Au final, on découvre un vin inhabituel, plus structuré, susceptible de s'affirmer davantage en vieillissant et à la bouche ronde et longue. ■

#### Château Maïme

Très belle expression des côtes-de-provence, le Rosé Tradition s'affirme d'année en année comme une référence régionale. Son assemblage offre un bel équilibre entre la syrah (30 %), le grenache (30 %) et de cinsault (40 %). Ce vin se caractérise par une robe rose pâle et des arômes floraux et légèrement citronnés. ■

#### Carpe Horam

Le Château Saint-Martin, cru classé de Provence, crée l'événement en déclinant une nouvelle cuvée, Carpe Horam, qui s'inscrit dans l'appellation IGP méditerranée. Elle découle d'un assemblage de cinsault, de syrah et de grenache. Elle se caractérise par des arômes prononcés d'agrumes et de framboise. ■

#### Élégance

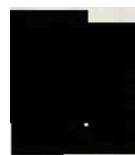
Élégance, la cuvée rosé du Château BeauBois, évolue sous l'appellation costières-de-nîmes. Composé de 60 % de syrah, 20 % de grenache et 20 % de Cinsault, ce vin biologique offre un nez acidulé de framboise, pêche et sorbet au citron. ■

#### Les Terrasses

Dans l'appellation Porquerolles, le Domaine de la Courtade propose ce rosé élégant, élaboré à partir d'un assemblage de 50 % de grenache, 20 % de mourvèdre, 15 % de cinsault et 15 % de rolle. En bouche, il révèle des notes de pamplemousse rose, de fleurs blanches et de litchi. ■

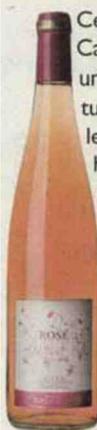
#### A Flot

Cette cuvée A Flot de côtes-de-provence rosé du Domaine de la Navicelle, est certifiée en agriculture biologique. Son assemblage intègre cinsault, grenache, tibouren et syrah en petits rendements. Les raisins sont issus de vendanges manuelles. Ce rosé révèle une belle minéralité et des arômes de pamplemousse et de pêche de vigne. ■



## Alsace .....

### Pinot noir alsacien



Cette cuvée 2018 de la Cave de Turckheim offre une alternative plus structurée et plus marquée par le fruit que les rosés habituels grâce à son monocépage, le pinot noir. Le vin offre une robe teintée grâce à une macération de dix-huit heures. Au nez comme en bouche, les fruits rouges dominent agréablement. ■

## Bordeaux .....

### Quand le lion va boire à la rivière



Dans l'AOC fronsac, le Château la Rivière décline le Lion de la rivière, un rosé élégant, issu d'un assemblage de 75 % de merlot et de 25 % de cabernet sauvignon, ce vin à la robe pâle offre à la fois des notes légères de fruits rouges et un final agréable dominé par des arômes de fleur blanche. ■

## Côtes-du-Rhône .....

### Côtes-du-Rhône



Les Grandes Serres déclinent Les Portes du Castelas, un rosé des côtes-du-rhône résultant d'un assemblage de grenache et de syrah, provenant de villages proches de Châteauneuf-du-Pape. Il offre au nez comme en bouche des arômes prononcés de fruits rouges avec de belles notes de pamplemousse. ■

## Souffle d'Éole

Nouveauté au Domaine d'Eole, référence dans l'appellation coteaux-d'aix-en-provence, le Souffle d'Eole, ce rosé sans sulfites ajoutés, est produit dans l'IGP alpilles. Il allie 60 % de grenache, 15 % de syrah, 15 % de cournoise et 10 % de cinsault. Vinifié en œuf béton, il présente des fragrances de fraise des bois, de pêche et de chèvrefeuille. ■



## Sud-Ouest .....

### L'Impertinent

Cuvée rosé faugères du Château des Estanilles, l'Impertinent est issu de vignes de grenache (45 %), cinsault (45 %) et mourvèdre (45 %). Un rendement modeste (30 hl/ha) favorise une belle concentration, qui fait ressortir des arômes de framboise, de fraise, de pamplemousse et d'ananas, mais aussi de douces notes florales. ■



### Galets roulés

Ce rosé des côtes-du-roussillon produit par Cathy Sisquille et Philippe Sisquille, résulte d'un assemblage de 55 % syrah et 45 % mourvèdre, avec des rendements limités à 25 hl/ha, qui favorisent une belle concentration du fruit. Ce vin, qui passe en barrique, subit cinq mois de bâtonnages, qui lui confèrent une belle structure aromatique. ■



## Massif central

### Terre & Lave

Rosé expression du terroir volcanique, Terre & Lave est produit par Desprat Saint-Verny dans le Puy-de-Dôme à partir d'un assemblage de 60 % de gamay et 40 % de pinot.

Cette AOC côtes-d'auvergne présente un nez très aromatique avec des notes de fruits rouges frais. En bouche, une trame tannique appréciable s'exprime. ■



### Étincelle nomade

Sous l'IGP cévennes, le Mas Seren propose une nouveauté, l'Étincelle nomade, un rosé assemblé 90 % de cinsault et de 10 % de syrah.

Il présente des arômes acidulés de fraise et de mandarine. ■



### Saint-Pourçain gris

La Cave des vigneronns de Saint-Pourçain propose ce gris, rosé à la robe très pâle, réalisé exclusivement à base de gamay. Il offre une agréable minéralité et un délicat fruité dominé par un nez de fruits blancs, avec une pointe de rose. ■



### Petite cavale

Cette Petite Cavale rosé est produite dans l'AOC lubéron par le domaine de Paul Dubrule, l'ancien patron d'Accor. Elle résulte d'un assemblage de cinsault et grenache.

Elle présente des arômes frais de groseilles et de framboises juteuses. En bouche, les notes de fruits rouges et de pamplemousse rose dominant. ■



### Les Loups de la Seigneurie

Le distributeur parisien Rouquette, qui se rapproche de la production dans le cidre, la bière mais aussi dans le vin, contrôle également un domaine dans l'appellation côtes-de-provence, où il produit le rosé Château

de la Seigneurie. Il y décline désormais une nouveauté, les Loups de la Seigneurie, une IGP rosé var. ■

