



Vendredi 7 juin 2019

Spécial vins d'été

59

DE 7 À 10 €

Même avec un bon repas

Plus structuré, long en bouche et intense, le rosé monte en gamme et trouve naturellement sa place à table.

AMPLE

Note : 16/20

Passé Rosé 2018, les-baux-de-provence, Mas Sainte-Berthe

Une cuvée à partager autour d'une bouillabaisse pour son ampleur et sa belle matière fruitée qui ravit le palais.

A partir de 7,80 €.

EXOTIQUE

Note : 15,5/20

Esprit Gassier, côtes-de-provence, Château Gassier, bio

D'une grande fraîcheur, ce rosé embaume les fruits exotiques (goyave, litchi) et le pamplemousse. Gourmand et rond en bouche, il se marie très bien avec un ceviche de bar à la mangue.

A partir de 9 €.

JUTEUX

Note : 15,5/20

Pétula 2018, luberon, Marrenon

Dominée par le syrah, cette cuvée ravit les papilles avec ses saveurs de fraise des bois et de fruits exotiques. La bouche est juteuse, acidulée... Avec une daurade en croûte de sel.

A partir de 8,30 €.

COUP DE CŒUR

LONG

Note : 16,5/20

Impérial Rosé, beaujolais, domaine Romy

Déjà, au nez, ce pur gamay enchante avec ses belles notes de fraise des bois. La bouche fait montre d'une belle structure et d'une longue finale savoureuse. Avec des côtelettes d'agneau grillées.

A partir de 8 €.

SOYEUX

Note : 15/20

Estandon Héritage, côtes-de-provence, Estandon Vignerons

Son joli bouquet floral et fruité laisse place à une bouche ronde et soyeuse, aux délicates notes de fruits blancs et une finale élégante. A l'apéritif, avec des tapas.

A partir de 8,50 €.

VIF

Note : 14,5/20

Carpe Horam 2018, IGP méditerranée, Château de Saint-Martin

Son parfum fruité et sa fraîcheur se révèlent dès le nez (mangue, agrumes, pêche...). En bouche, il nous régale avec sa matière vive et croquante. Pour accompagner un poisson blanc.

A partir de 9,90 €.

INTENSE

Note : 15/20

La Fougueuse 2018, côtes-du-rhône, Domaine de l'Odylée

Un nez intense au parfum de pêche et de mandarine dévoile une belle rondeur et du gras en bouche avec une bonne persistance aromatique. Pour accompagner une pintade aux petits pois.

A partir de 9,50 €.

