

→ **SHOPPING**

Tous les goûts sont  
**dans le rosé**

Tendre ou sec, de robe pâle ou plus intense, aux arômes d'agrumes, de fruits rouges ou franchement épicés... Notre sélection ravira tous les palais!

**LA PROVENCE**  
UN STYLE INIMITABLE!



Au cœur du Luberon, un rosé élégant au nez délicat de fleurs blanches. **AOP Luberon, Domaine des Hunaudières 2020. 6,50 €, chez Intermarché.**



La célèbre couleur pétale de rose de la Provence est de retour! On casse sa tirelire pour un dîner gourmand. **AOC Côteaux d'Aix-en-Provence, Domaine d'Éole 2020. 13 €, chez les cavistes.**



Dans un superbe flacon, un rosé aux arômes de fruits rouges et de bons anglais. **AOP Côtes de Provence, Château Saint-Roseline, Roseline Prestige 2020. 12,90 €, chez les cavistes.**



Sa robe lumineuse invite à déguster ce rosé à la fois rond et rafraîchissant. **AOP Côteaux-Varois-en-Provence, Château de l'Escarrelle, Mahaut 2020. 8 €, en GMS.**

**L'Auvergne prend du galon**

Une robe rose vif pour ce rosé de caractère aux arômes de fruits rouges. À servir avec des grillades. **AOC Saint-Pourçain, Cave de Saint-Pourçain, La Réserve Spéciale 2020. 4,80 €, chez Monoprix.**



**Sur les coteaux du Rhône**

Le soleil au zénith pour mûrir les raisins et une vendange à la fraîche. Résultat, un rosé couleur melon, qui donne du pep's à un gratin de légumes. **IGP Ardèche, Vignerons ardéchois, Cuvée d'une Nuit 2020. 4,40 €, en GMS.**



**Le Sud-Ouest verdoyant**

Cap sur les collines de Gascogne! Ce rosé mêle des arômes d'agrumes et de fruits rouges à une pointe iodée. C'est gourmand, et nous on adore! **AOP Saint Mont, Plaimont, Hilha 2020. 7,30 €, en GMS.**



**Le bordeaux en mode estival**

Derrière son rose tendre, ce rosé pour la soif a de la rondeur et de la fraîcheur. Parfait pour un apéritif sous la tonnelle... **AOP Bordeaux, Producta Vignobles, Mission St-Vincent 2020. 4 €, en GMS.**



**Tout doux, c'est la Loire**  
Goûtez la douceur angevine avec cette cuvée aux pointes de pamplemousse et de fraise. Idéal avec une salade de fruits. **AOP Cabernet d'Anjou, Alliance Loire, La Belle Robe 2020. 5,90 €, en GMS.**



**Plus belle la Corse**  
Issu d'un groupement de vignerons, ce rosé est plein de croquant, sur une palette fraîche et épicée. À boire avec des pâtes aux fruits de mer. **IGP Île de Beauté, Île de Rosé 2020. 8,90 €, en GMS.**



**Esprit Languedoc**  
Sa palette aromatique vive, fraîche et florale accompagnera à merveille une tomate au chèvre frais et des petits farcis! **AOP Minervois, Domaine Parazols-Bertou, La Fée du lac 2020. 7,50 €, en GMS.**



**Saveurs de Catalogne**  
Une robe saumonée, et des notes de framboise, avec une finale fraîche. Parfait avec les charcuteries. **IGP Côtes catalanes, Vignerons catalans, Un Rosé Bien Frais 2020. 5,90 €, au Repaire de Bacchus.**

© SERVICES DE PRESSE. LES PRIX SONT DONNÉS A TITRE INDICATIF. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.