



CÔTÉ CAVE

Rosés d'été, 12

Pique-nique champêtre, repas improvisé, verre entre copains ou dîner chic en



Pour pique-niquer

◀ **Craquant**
Le cépage sciaccarellu qui signifie «craquant» s'illustre par son exubérance aromatique. Simple avec d'agréables rondeurs, il se savoure sur une salade composée, une tomme de brebis ou une soupe de fruits rouges.
Île de Beauté.
Domaine de Terra Vecchia. Carrefour, Casino, Auchan, Leclerc, cave, 5,65 €.

Paradis
On retrouve trois cépages autochtones du Sud-Ouest dans cette cuvée. Cet assemblage donne un vin de belle facture. A la fraîcheur se mêlent des arômes de fruits rouges. Parfait avec un wrap de poulet ou un taboulé.
Saint Mont Plaimont producteurs.
Le Rosé Paradis 2014. Dans les grandes surfaces, 4,80 €.

Rafraîchissant
Ce rosé léger est issu d'un assemblage de cépages traditionnels du Pays d'Oc. Jolies nuances de pétales de rose, nez fin d'arômes floraux et fruits rouges. Sa belle fraîcheur aiguise les papilles. Avec une salade gourmande.
Pays d'Oc. Maison Lorgeril. L'Orangerie rosé 2014. Cavistes, Monoprix, Cavavin, Nicolas, 4,75 €.

Avec un barbecue

Ensoleillé
Avec ce rosé de terroir, on s'imagine de suite au soleil les pieds dans l'eau. Sa bouche puissante et fruitée, sa belle fraîcheur, sa longue finale minérale et sa touche pimentée-acidulée se marient parfaitement avec un poulet grillé aux herbes par exemple.
Bandol. Moulin de la Roque 2014. Système U, Auchan, Leclerc, 7,70 €.

Désaltérant
C'est le genre de vin qui claque sous la langue et qu'on aime déguster lors de journées ensoleillées. Rafraîchissant avec ses notes de pêches et d'agrumes, il adore la cuisine simple des beaux jours. Ses notes épicées accompagnent merveilleusement un barbecue.
Chignon. Baudry-Dutour. Cuvée Marie-Justine 2014. Départ cave, 7 €.

Généreux
Cette cuvée tient bien ses promesses. Une vraie séductrice avec sa robe couleur saumon, ses fruits rouges intenses et ses notes épicées. Parfait sur des mets un peu relevés, des grillades marinées, des plats exotiques comme un curry.
Corbières. Château Maylandie. Cuvée Le Solelh 2014. Grandes surfaces et départ cave, 6,50 €.



raisons de succomber

amoureux, voici notre sélection de rosés pour toutes les bonnes occasions. PAR M. L. DAMAS



Lors d'un dîner raffiné

Distingué

Figurer parmi les crus classés signifie un savoir faire de haut niveau. Cette cuvée est élaborée avec soin. Nez intense de pêche blanche, jasmin et violette. Délicat et soyeux sur la cerise et les fruits exotiques.

Côtes de Provence. Château de Saint-Martin Cru Classé. Cuvée Grande Réserve 2014. Départ cave, 13,90 €.

Sélect

Le château de Bellet est situé à l'aplomb des collines niçoises. Le braquet, cépage local, apporte des notes raffinées de violette et de pivoine. La bouche aux arômes d'épices et d'anis est élégante. Un rosé de grande classe à servir avec un loup au fenouil. **Bellet - Château de Bellet rosé 2014.** Chez les cavistes et départ cave, 16 €.

Un grand vin

Malgré sa robe pâle évanescence, il a un caractère bien trempé. Cela tient à son encépagement original, le pineau d'Aunis et à la ténacité de vigneron. Fruité et charnu, il donnera toute sa dimension sur une salade de magret. **Coteaux du Vendômois. Montagne Blanche 2014.** Cavistes et magasins Nicolas, 5 €.

Sur tout un repas

Raffiné

Le château Romanin compte parmi les fleurons des Baux-de-Provence. Le vignoble, entouré d'oliviers, cultivé en biodynamie, donne des vins magnifiques, en particulier cette cuvée raffinée et expressive au nez de pêche, d'agrumes, d'abricot et de groseille. **Les Baux-de-Provence Château Romanin.** Départ cave, 13 €.

Authentique

Ce domaine tout en bio élabore un rosé intense, subtil et floral. La négrette, cépage frontonnais, rentre pour 60% dans sa composition. La syrah et le gamay viennent compléter cet assemblage, donnant une bouche ample et équilibrée. Se sert de l'entrée au dessert. **Fronton. Château Plaisance 2013.** Départ cave, 6,70 €.

Charmeur ▶

Cette cuvée de bordeaux rosé arbore une jolie robe rose pâle saumonée pleine de charme. Le cabernet franc lui apporte matière et arômes de framboise et fraise des bois. Le merlot lui donne rondeur et souplesse. Un vin tout en rondeur. **Bordeaux rosé Château Flamand Bellevue 2014.** Leader Price, 4,99 €.