

cuisine-et-des-tendances.com

Pays : France

Dynamisme : 6



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Une sélection de 7 rosés pour cet été



Les vacances d'été sont celles des apéros en famille et entre amis. C'est à cette occasion que le vin rosé est particulièrement apprécié, servi frais à l'ombre en terrasse. Alors voici une sélection de 7 cuvées que nous avons retenu lors de nos dégustations.

En appellation Muscadet, le **Domaine de la Tourette** propose un rosé baptisé **Passionnement** issu de Gamay en agriculture raisonnée, sans aucun insecticide. Un vin fruité, gourmand avec ce qu'il faut de tension. Pour se faire plaisir à l'apéro, avec des crevettes par exemple. Disponible à la propriété et chez les meilleurs cavistes à environ 4,20 euros.

En AOC Bergerac, le **Domaine de l'Ancienne Cure** a baptisé sa cuvée **Jour de Fruit**. En 2019 il n'a pas menti, des notes de fraises au sucre, du gras. Ça n'a rien à voir avec les rosés « à la mode », presque du Clairet de Bordeaux. C'est Bio, c'est sympa, on se fait plaisir pour 6,50 euros.

La cuvée **Féérique 2019** chez **Les Vignerons de Gonfaron** est un Côtes de Provence à la bouche gourmande et ronde avec des arômes de fruits exotiques et une jolie fraîcheur en finale. Un vin Médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris 2020, pour un apéro dinatoire. 8 euros.

cuisine-et-des-tendances.com

Pays : France

Dynamisme : 6



[Visualiser l'article](#)

Le **Rosé 2019** du **Domaine des Vallettes**, un Saint-Nicolas-de-Bourgueil, se distingue par sa rondeur et sa douceur fruitée. Un joli un rosé de saignée pour accompagner un apéro tapas. 9,35 euros.

En IGP Ardèche, le **Château Les Amoureuses** propose une cuvée baptisée **Love Rosé** qui porte parfaitement son nom tant on l'a aimé. Des fruits croquant, de la fraîcheur pour ce rosé sera le compagnon idéal d'un poisson grillé au barbecue. 11,50 euros.

Les Minettes 2019 du **Château Virant** est un Coteaux d'Aix-en-Provence offrant une belle structure, des notes fruitées et acidulées dans un ensemble élégant et fin. Un rosé qui mérite la table, 14,50 euros.

Enfin, car nous savons que de plus en plus de nos lecteurs sont à la recherche de vins sans sulfites ajoutés, le **Rosé 2019** de la cave **Les Grandes Serres** leur conviendra. Ici on la joue tout en douceur au travers de délicates notes de fruits rouges. A boire bien frais pour l'apéro des nuits caniculaires et se réveiller sans mal à la tête ! 6,90 euros.