



DÉGUSTATION



BANDOL

Domaine de l'Olivette, Absolue 2018, 27 €. Nez complexe et puissant, sur la gourmandise, où fraise confiturée et zeste d'orange se marient. La bouche est plus aérienne, un mélange de délicatesse et de puissance maîtrisée. La trame acide est bien présente et la finale sur les amers salivante.

CÔTES-DE-PROVENCE

Château Sainte-Roseline, La Chapelle de Sainte-Roseline 2020, 25,90 €. Les premiers arômes sont frais, doux, délicats et savoureux. On y retrouve des notes d'agrumes roses, d'abricot et de fleurs blanches. La bouche est plus acidulée, avec une trame saline très salivante. En vente en ligne sur [Vin malin](#).



BANDOL

La Font des Pères, Rosé 2017, 19 €. Nez d'épices douces (curcuma, safran) et de fruits à chair jaune (abricot) qui évolue sur le zeste d'orange. Bouche très fraîche et tendue, sur une jolie matière salivante. Les amers soulignent des notes florales dans une composition très élégante.



CORBIÈRES

Domaine de Villemajou, Rosé 2020, 17 €. Robe pétale de rose. Joli nez floral (rose, chèvrefeuille) et fruité (petits fruits rouges). Bouche suave sur des notes de fleurs blanches, de cerise juteuse avec une touche de pierre chaude et de garrigue.



CORSE CALVI

Clos Colombeau, Rosé 2020, 13,20 €. Nez de pierre chaude, d'herbes de garrigue et de fruits jaunes gorgés de soleil. La bouche est suave, sur des notes fruitées rondes. On sent le soleil, l'été et les vacances. Il ne manque plus que les pieds dans le sable pour être heureux.

COTEaux VARois

Château Margüi, Rosé 2020, 16 €. Nez frais, tendu et charnu sur les petits fruits rouges, les épices douces et un côté très pur. La bouche est suave, entre baies rouges, notes florales et tension. La finale s'étire sur des notes fraîches de zeste d'agrumes.



CÔTES-DE-PROVENCE

Fleurs de Prairie 2020, 7,95 €. Nez fruité et fleuri, avec des notes de rose, de petites baies rouges (fraise, framboise), très sapide. Des notes qui se retrouvent dans une bouche toute en fraîcheur. C'est frais et salivant avec une finale légèrement citronnée.



GASCOGNE

Maison Rigal, Pygat 2020, 5 €. Cet assemblage de merlot et de cabernet sauvignon offre un nez floral intense (rose poivrée, pivoine), fin et séducteur. Bouche très fraîche, sur des notes de groseille, de kumquat et de fraise. Un vrai bouquet d'arômes, bien équilibré et charmeur. Le vin d'apéro par excellence.



Voyons la vie en





CÔTES CATALANES
Château de Rey, OH d'été 2020, 7,50 €.
Nez de baies rouges et de fruits à chair jaune. L'ensemble est gourmand, rond et soyeux. La bouche est plus fraîche, avec des notes de zeste d'orange, de kumquat et de litchi avec une trame salivante qui s'étire dans une finale citronnée.

LUBERON
Château de Sannes, Aciana 2020, 18 €.
Nez très fin et floral (lilleul, fleur d'oranger), avec une touche d'agrumes doux. Bouche croquante, sur les petites baies rouges, l'abricot bien mûr avec une touche miellée et une finale poivrée. C'est gourmand, rond et charmeur.





CÔTES-DE-PROVENCE
La Grande Bauquière, Le Moment suspendu 2020, 19 €. Nez floral (rose, pivoine, fleur d'oranger) et fruité (fruits jaunes) qui associe fraîcheur et rondeur. La bouche est pimpante, entre acidité des agrumes (pomelo, clémentine) et douceur des fruits d'été. Un joli vin qui accompagnera tout un repas provençal.

POUILLES
Sud Vini, La Voliera 2020, 8,50 €.
Ce vin italien est d'une incroyable couleur jus de fraise. Avec seulement 12° d'alcool, des arômes de petits fruits rouges et une bouche très jus de groseille, c'est un vrai vin d'été, à boire sous la tonnelle avec une grande tablée.



ROSE

LA SAISON DES APÉROS QUI S'ÉTERNISENT, DES BARBECUES DANS LE JARDIN ET DES REPAS AU BORD DE LA PISCINE EST DE RETOUR. QUELQUES SUGGESTIONS DE JOLIS ROSÉS POUR ACCOMPAGNER CES MOMENTS DE PARTAGE ET DE CONVIVIALITÉ.

Par Béatrice Delamotte



CÔTES-DE-PROVENCE
Château des Bertrands, Rosé 2020, 16,50 €.
Les arômes d'épices douces (curry, safran) et de fleurs poivrées composent un nez très rond. La bouche est toute en délicatesse, avec des notes fruitées d'abricot et de pêche. La trame acidulée est là avec une finale saline.

COTEAUX VAROIS
Château de l'Escarelle, Machaon 2020, 9,90 €.
Nez très frais qui évoque une fontaine en été, le litchi, la pêche blanche avec une jolie gamme aromatique. Bouche bien équilibrée entre le côté fruité marqué et une trame fraîche et minérale. La finale s'étire sur des notes acidulées salivantes.





CÔTES-DE-PROVENCE
Château de Sarrins, Rosé 2020, 14,50 €.
Le grand classicisme de ce rosé provençal fait du bien. Rien d'exubérant au nez, mais de douces notes florales et fruitées avec une trame fraîche. Les agrumes doux se retrouvent en bouche, soulignés par des notes plus délicates de litchi et de pêche blanche.

ALSACE
Pfaff, Pink Tie 2020, 6,95 €.
Nez très frais sur des notes de framboise, fraise, groseille et de poivre blanc. Bouche très ronde avec des arômes de groseille et de fraise marqués. On retrouve le côté poivré du pinot noir dans une finale tendue, presque minérale. Un vin gouléant.





COTEAUX VAROIS

Château Saint-Andrieu,
L'Oratoire 2020, 11,50 €.
Nez aux notes intensément florales
qui laissent place à des notes
de bergamote et de zeste de citron.
La bouche est intense et élégante, sur
une jolie matière épicée. On sent les
herbes de la garrigue, le poivre blanc.
Finale longue et salivante sur
des notes salines.

CÔTES-DE-PROVENCE SAINTE-VICTOIRE

Château Gassier,
Le Pas du Moine 2020, 15,50 €.
Nez très frais, avec une palette aromatique
autour du fruit qu'il s'agisse des agrumes,
des fruits à chair blanche, de l'abricot.
La bouche est soyeuse, avec une trame
fraîche et tendue et des notes plus florales.
Finale citronnée très sapide. Un vin
de gastronomie très élégant.



CÔTES-DE-PROVENCE

Château de Peyrassol,
La Bastide 2020, 15 €.
Une cuvée au nez très estival, qui s'ouvre
sur des arômes de fruits, d'agrumes et de
fleurs. La bouche est ronde et suave, toute
en délicatesse étirée par une trame
acidulée très sapide, tandis que la finale
se révèle plus tendue et salivante.
Cette nouvelle cuvée, veloutée et ronde,
est un vrai succès.

ALPILLES

Domaine de Valdition,
Rosé 2020, 15,50 €
Nez très fleuri (rose, jasmin) et fruité avec
des notes de fraise des bois marquées.
Bouche équilibrée entre fraîcheur des
arômes d'agrumes (orange sanguine,
pamplemousse) et de fruits exotiques
(fruit de la passion). L'ensemble est
enrobant avec une finale sur des amers
salivants. En vente en ligne sur [Vin malin](#).



BORDEAUX

Mouton Cadet,
Les Parcelles rosé 2020, 13,95 €.
Sous une robe rose pétale,
cette cuvée dévoile des arômes
de fruits rouges, de litchi
et de pamplemousse qui composent
un nez aromatique. La bouche est ronde,
élégante, avec une belle matière,
sur les fruits à chair blanche,
le bonbon anglais.

CORSE SARTÈNE

Domaine Sant'Armettu,
Rosumarinu 2020, 12,50 €.
Nez très minéral, qui évoque la garrigue
et la pierre chaude. Des notes soulignées
par des arômes fruités (poire, pêche,
abricot). La bouche est toute en douceur,
avec des arômes de pomelo,
de clémentine et des notes d'herbes
sauvages. Un très joli vin qui
accompagnera bien des oursins.



COSTIÈRES-DE-NÎMES

Château d'Espeyran,
L'Envol 2020, 9 €.
Sous une robe d'un rose très pâle,
presque œil-de-perdrix, le nez est fin
et élégant, avec des notes de fruits
blancs et d'agrumes, mêlées
à des arômes floraux. La bouche est
très douce, délicate, sur des notes
d'agrumes doux, de melon.
Une cuvée très agréable.

CÔTES-DE-PROVENCE

Maîtres vignerons de Saint-Tropez,
Gold 2020, 8 €.
Dès les premiers arômes,
on se retrouve au bord de la mer,
les pieds dans l'eau. La bouche est tout
aussi délicate, avec des notes florales
marquées, des petits fruits rouges et une
finale acidulée très salivante.
C'est rond, frais et charnu. Le vin idéal
avec un plateau d'oursins.





COTEAUX-D'AIX-EN-PROVENCE

Château La Coste,
Rosé d'une nuit 2020, 11,90 €.
Belle robe rose saumonée.
Nez gourmand sur les agrumes,
les pétales de rose et la framboise.
Bouche acidulée et ronde à la fois,
avec une jolie matière. Du gras qui
s'exprime sous des notes d'agrumes
roses. Finale salivante. Goûtez-le avec
une soupe de fruits rouges.

LANGUEDOC

Château Paul Mas
Lieu-dit Nicole 2020, 12,10 €.
Nez aux arômes d'herbes de garrigue
qui évolue sur des notes plus fraîches
de pétale de rose, de kumquat. La bouche
est sympathique, entre fraîcheur des
agrumes et douceur florale. La finale
est tendue, sur la minéralité. On sent
le soleil et le vent de la mer. Il sera parfait
avec un loup en croûte de sel.



CÔTES-DE-PROVENCE

Château Saint-Maur,
M rosé 2020, 14 €.
Dédié au plaisir et au partage,
ce rosé s'ouvre sur des notes de fruits
rouges et de fraise gariguette.
La bouche est onctueuse, dominée par
les petits fruits rouges et le pomelo
avant une finale rafraîchissante.
Il sera parfait avec des grandes salades
estivales, un plateau de charcuteries.

PIC SAINT-LOUP

Domaine de l'Hortus,
La Bergerie rosé 2020, 11,50 €.
Sous une robe d'un beau rose orangé,
le nez est frais et on sent une matière
délicate entre fruits et fleurs. Les agrumes
roses (orange sanguine, pomelo et
kumquat) composent un bouquet
aromatique très fin, porté par une trame
minérale. Un vin tout en légèreté et en
fraîcheur pour les longs apéritifs estivaux.



TAVEL

Ogier, Singulier pluriels 2019, 12 €.
Nez intense de petits fruits rouges
(framboise, fraise et groseille) associés
à des agrumes roses (orange sanguine,
pomelo). La bouche est marquée par
l'acidité de la groseille avec une jolie
matière. La finale est longue et salivante,
avec toujours des notes de framboise
et de groseille. Il sera parfait avec un
magret au barbecue.

CÔTES-CATALANES

Domaine Cazes,
Le Canon du Maréchal rosé 2020, 8 €.
Nez très fin, comme un trait de jus
de citron vert, mais les fleurs dominent.
Bouche bien tendue, on sent de la
fraîcheur et une trame minérale
structurante. Une touche saline arrive
en finale qui fait saliver, tandis que les
fruits jaunes s'ouvrent. Du poulpe grillé
l'accompagnera parfaitement.



CÔTES-DE-GASCOGNE

Maison Fontan,
Tattoo rosé 2020, 7 €.
Nez sur un joli fruit tout en rondeur,
avec des arômes de petits fruits rouges,
de pêche. La bouche est très gourmande,
avec une légère sucrosité, des notes
d'abricot et de prune. Finale tendue sur
de petits amers. Un vin éminemment
sympathique pour des repas sans chichi
entre copains.

CÔTES-DU-RHÔNE

Xavier Vignon,
rosé 2020, 7,90 €.
Nez incroyablement fin et floral
avant d'évoluer sur un fruit brillant
et gourmand. La matière est
à la fois acidulée et saline avec
un superbe équilibre qui appelle
un second verre. Le rosé idéal pour
les déjeuners d'été ou les apéritifs
qui n'en finissent pas.

