



## 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, chèvreuil) et fruité (petits fruits rouges). Bouche suave sur des notes de fleurs blanches, de cerise juteuse avec une touche de pierre chaude et de garigue.



# Voyons la vie en



### CORSE CALVI

Clos Culombu, 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.

### CÔTEAUX 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'agrumé.



### 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.





### LUBERON

Château de Sannes,  
 Aclana 2020, 18 €.

Nez très fin et floral (tilleul, 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 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.



### 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



### CÔTEAUX 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 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.



### 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 gouleyant.





### 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 épicee. 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.



### 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 pâle,  
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.



### 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 étrierée 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.



### 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 sucrerie, 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.

