

EN CAVE
ROUGES ET ROSES A MOINS DE 10€



EN CAVE

Pour recevoir
tous les copains,
amateurs éclairés
ou bons buveurs !

Rouges et rosés à moins de 10€



1 Biologique

Avec son indéennable accent du Sud-Ouest, ce rouge bio plaît par sa franchise. Le tannat s'associe avec le cabernet-sauvignon et le pinenc (un cépage ancien). La vinification et l'élevage ont bien arrondi cet ensemble qui se montre souple en bouche. À déguster avec une viande rouge braisée.

AOP saint-mont 2018, Esprit de Vignes, Plaimont Producteurs, 8,80 €, dans les grandes surfaces.

2 Charnu

Un bordelais à la robe rose aux reflets violine. Il développe des saveurs de fraise des bois et de framboise. Assez rond, d'une bonne ampleur, souple et porté par une acidité qui le rend agréable, il s'invite à tous les apéritifs ou en compagnie d'une moussaka.

AOP bordeaux 2019, Mission Saint-Vincent rosé, 4 €, dans les grandes surfaces.

3 Classique

Du fruit entouré d'un cadre légèrement boisé, voilà pour cette gironde cuvée girondine. Fruits noirs et rouges bien mûrs se mêlent à des notes vanillées et toastées, et l'ensemble est bien fondu. Prêt à boire, on le servira avec un gigot d'agneau.

AOP médoc 2016, Merrain Rouge, Producta Vignobles, 7 €, dans les grandes surfaces.

4 Gourmand

Provenant de vignes cultivées en agriculture biologique dans la région de Saumur, ce rosé suave et fruité flatte le palais. Des saveurs de fraise mûre et de pamplemousse se mêlent à une trame tendre. La finale douce, légèrement sucrée, appelle des accords originaux comme une burrata au pesto.

AOP cabernet-d'anjou 2018, Coq'licot, Alliance Loire, 8 €, chez les cavistes.

5 Infernale

Une cuvée issue des vignobles du Paradis, situés sur les collines de Chinon. Bien que diabolique, elle ne sent pas le soufre puisqu'il n'y en a pas. On se laisse donc damner volontiers par ses arômes de fruits rouges et de quetsches, sa rondeur et ses tanins fondus. Un rouge à servir avec une terrine de lapin.

AOP chinon 2018, Evil Red, 9,99 €, chez les cavistes.

6 Décomplexé

Christophe Kaczmarek (ex-Repaire de Bacchus, ex-domaines Paul Mas) a lancé sa gamme de vins élaborés en partenariat avec des domaines qui partagent ses valeurs. C'est réussi ; comme ce rosé aux saveurs de fruits blancs et rouges et d'épices, croquant et désaltérant, le tout dans un joli flacon. Pour l'apéritif, avec des tapas. Ultimate rosé 2019, French Beaches, 9,90 €, chez les cavistes.

Par Marie Gréard