

Article extrait de : Paris-Frivoles n° du 7 juillet 2020

Audience n/c



VINS & SPIRITUEUX

Des rosés frais et audacieux pour des instants de convivialité

En quelques années, le rosé est passé du barbecue aux plages privées, en passant par les tables gastronomiques. Ce vin très à la mode est devenu une véritable star aux États-Unis et partout dans le monde, alors qu'il était boudé depuis des années par le français, qui le considérait comme un vin de table saisonnier.

Il faut dire, les vignerons ont mis du cœur à l'ouvrage pour valoriser leur rosé, fruit d'un travail d'alchimiste et expression d'un savoir-faire unique.

*Très apprécié l'été, on ne se lasse pas de le déguster pour magnifier nos instants de convivialité. Paris Frivole vous dévoile deux rosés frais et audacieux pour réinventer l'heure de l'apéro : **Miss Pearl**, un vin festif et féminin du Périgord, à boire seul ou en cocktail et **Coq'licot**, un cabernet d'anjou bio et gourmand.*

***Miss Pearl** est une nouveauté très sympathique, à déguster entre amis de deux façons : en cocktail (mêlé par exemple avec du Crémant de Bordeaux, du sirop de fraise et des fruits écrasés) ou bien pur, pour apprécier son intensité aromatique.*

*Cette création **Producta Vignobles** répond à merveille à nos envies de gourmandises estivales. Ce vin de plaisir venu du Périgord possède une robe rose saumonée très tenue en couleur. Son nez expressif dévoile des notes d'agrumes tandis qu'en bouche, place à des saveurs exotiques comme la mangue, la grenade, les fruits de la passion...*

Avec sa rondeur, il se marie à merveille avec des desserts fruités et des salades composées.

[...]

Article Suivant: My Little Box x Lancel – une box surprise pour juillet et août

