

TOUR DE FRANCE ROSÉ



BELLET



Domaine de Toasc vin bio

Voici un vin rosé issu de l'appellation Bellet, l'une des plus petites de l'hexagone, située sur les collines de Nice. Beaucoup de vivacité et d'élégance. Un très bel équilibre, des notes de petits fruits rouges, des petites pointes de poivre, de la réglisse en finale. Il accompagnera à merveille la cuisine niçoise. Très joli vin.

18 euros

BORDEAUX



Mouton Cadet « Les Parcelles » Bordeaux rosé

Soucieux d'épouser étroitement la tendance, Mouton Cadet nous présente un nouveau vin rosé parcellaire d'excellente qualité. Tout en délicatesse est harmonieux et raffiné, issu de merlot et de cabernet sauvignon, sa robe est rosée claire. Au nez, il présente des notes de petits fruits rouges (fraise des bois,

myrtille) qui évoluent sur des notes d'agrumes (pomelos) et de groseille. La bouche est très aromatique, raffinée et délicate avec une belle longueur elle se termine sur des jolis arômes de myrtille et de fraise.

14,90 euros



Mission Saint Vincent Bordeaux rosé

Issu de 60% de cabernet sauvignon, 30% de merlot et 10% de cabernet franc, il présente une jolie robe rose clair. Au nez, on y trouve des notes de fruits frais et un très bel équilibre. Beaucoup de fraîcheur sur une finale longue et parfumée sur des notes de petits fruits rouges. Accompagnera parfaitement des grillades. 4 euros



LANGUEDOC-ROUSSILLON



Les Javelles Cinsault rosé

Vêtu d'une robe rose pâle, ce vin révèle au nez des notes de bonbon anglais, framboise, grenadine, ainsi que des nuances florales pour ce vin Pays d'Oc. En bouche, rondeur et longueur lui confèrent un équilibre parfait. Parfait pour accompagner des brochettes de crevettes, des petits poissons grillés.

6,95 euros



Château Estanilles « Vallongue » Faugères

Drappé dans une belle robe rose soutenu, le nez est très porté sur des senteurs de fleurs rouges (pivoine) et de petits fruits rouges (framboise, fraise des bois) qui évoluent sur des notes légèrement agrumées. En bouche, on retrouve ces notes florales mêlées à des petites notes de sous-bois et d'humus. Belle finale tonique. Peut accompagner tous les plats d'été.

