

La bouteille à moins de 10 €

1 OCTOBRE 2020 0 COMMENTAIRE



Parce que la qualité d'un vin ne dépend pas de son prix, nous vous présentons chaque semaine une cuvée à moins de 10 euros qui nous a particulièrement enthousiasmés. Sans oublier les quelques accords mets-vin qui l'accommoderont au mieux.

Producta Vignobles (33)
Mission Saint-Vincent
Crémant de Bordeaux rosé
6,90 €

C'est quoi ?

Une méthode champenoise ou plus exactement un crémant de Bordeaux. Il est signé par Producta Vignobles, un très important producteur de la région bordelaise qui regroupe 2500 vigneron. À partir de là, il ne faut pas se laisser conter par la taille du faiseur ou par les préjugés défavorables à l'endroit des crémants face à « l'indétrônable » image dont bénéficie le champagne. Il faut goûter et avoir bien à l'esprit le rapport qualité-prix.

Pourquoi ?

Nous y sommes au rapport qualité-prix, cette équation qui permet aux modestes budgets de trinquer de la bonne bulle. Ce crémant de Bordeaux rosé est tout à fait appréciable. Assemblage de merlot à hauteur de 66% et de cabernet franc, cette Mission Saint-Vincent rosée présente une bulle très fine et délicate. Avant cela, ses teintes rose pâle sont heureuses dans le verre ou la coupe, ce qui ne gâche rien. La couleur rappelle cette tendance des vins rosés très clairs, voire blanc taché.

Avec quoi ?

Au nez, cette cuvée délivre de subtiles notes de groseilles et de framboises. La fine bulle offre en bouche cette même palette aromatique avec une finale légèrement amère qui pousse à se resservir. La balance acidité-sucrosité est remarquable. Compte-tenu de son accessibilité, ce crémant peut s'ouvrir sans complexe, principalement à l'apéritif mais aussi peut-on le recommander sur un dessert aux fruits rouges, du genre charlotte aux fraises ou tartelette à la framboise.

Producta Vignobles
33310 Lormont
05 57 81 18 18 – [Site internet](#)