



02/07/24

## L'ÉTÉ DES ROSÉS : UNE TRADITION BIEN ENRACINÉE

Des vins frais à déguster autour d'une cuisine simple, voilà ce que l'on recherche pendant les vacances. Un souhait de simplicité qui n'interdit pas de boire des vins de qualité, élaborés dans les meilleures conditions par des artisans amoureux de leur produit. Des choix qui n'excluent pas des tarifs contenus et une certaine fantaisie dans le nom des cuvées ainsi que dans le dessin des étiquettes.



Après les vins du sud voici un rosé de Loire issu du domaine J. de Villebois. Un rosé qui présente la singularité d'être un mono cépage en pinot noir.

La robe brillante et légère offre une teinte légèrement saumon. Le nez révèle des arômes fruités de cerise, de fruits rouges et de pêche blanche.

En bouche, ce sont les fruits rouges qui se manifestent en premier dans une belle fraîcheur avant de laisser la place à une finale délicatement fruitée. 9,25€ chez les cavistes et Aux Trésors de Bacchus.

Nous terminerons avec une note de fantaisie proposée par les Vignerons du Brulhois. Nom de la cuvée : Grain d'amour, présentation dans une bouteille totalement habillée d'un décor exotique qui ne permet pas de voir le produit.

Idéal comme vin que l'on apporte lors d'une soirée chez des copains. Cette cuvée est, soulignons-le, la dixième édition créée par les Vignerons du Brulhois, la preuve que le succès est là.

Ce vin du sud-ouest dont le cépage principal est le muscat de Hambourg. Une robe vive de groseille illumine les verres, tandis qu'un nez de fruits exotiques annonce de jolis moments de dégustation.

La bouche suave et acidulée est équilibrée et dégage le caractère atypique de cette cuvée. Parfait pour l'apéritif entre copain au coucher de soleil. 7€ chez les cavistes et jardinerie.