

Les rosés de L'ÉTÉ

Provence
Vallée

Millésime 2012



Les vins rosés vus par Julia Scavo

A.O.P. CÔTES DE PROVENCE

A.O.P. CÔTES DE PROVENCE
SAINTE-VICTOIRE



CHÂTEAU L'AFRIQUE
Millésime 2012
CÉPAGES. Grenache 60 %, cinsault 30 % et syrah 10 %.
DÉGUSTATION. La robe est rose pâle nuance chair. Le nez floral, est dominé par une pointe de rose. La bouche, suave et complexe, renvoie des notes de fleurs blanches en rétro-rasale.
ACCORD. Loup grillé au fenouil.
• Tél. (0)4 42 61 20 00



CHÂTEAU L'AFRIQUE
N°2
CÉPAGES. Grenache 40 %, tibouren 30 % et cinsault 30 %.
DÉGUSTATION. La robe rose pâle lance quelques reflets pêche. Le nez fin de poire et des notes de pamplemousse rose en bouche annoncent une belle fraîcheur et une bonne vivacité.
ACCORD. Bouillabaisse.
• Tél. (0)4 42 61 20 00



CHÂTEAU COUSSIN
Cuvée César à Sumeire
CÉPAGES. Grenache 60 %, tibouren 10 %, cinsault 20 % et syrah 10 %.
DÉGUSTATION. La robe est limpide et lumineuse, à la nuance bois de rose. Le nez très expressif de groseille, de cassis et de mûre, joue avec des notes de pêche jaune. La bouche évoque la crème anglaise, les friandises ; ces notes pâtisseries sont relevées par une pointe citronnée qui apporte la fraîcheur en fin de bouche.
ACCORD. Rougets de roche à la tapenade.
• Tél. (0)4 42 61 20 00



CHÂTEAU COUSSIN
Millésime 2012
CÉPAGES. Grenache 60 %, tibouren 10 %, cinsault 20 % et syrah 10 %.
DÉGUSTATION. La robe est pâle avec des reflets gris irisés. Le nez fin d'ananas, de poire et de citron se prolonge en bouche par une grande fraîcheur, soulignée de notes de zestes de pamplemousse.
ACCORD. Carré d'agneau confit au romarin et à l'ail nouveau.
• Tél. (0)4 42 61 20 00



CHÂTEAU MAUPAGUE
Millésime 2012
CÉPAGES. Grenache 50 %, cinsault 40 % et syrah 10 %.
DÉGUSTATION. La robe est très pâle. Le nez délicatement fruité et légèrement anisé, se distingue par des pointes d'aneth et de menthol. Le terroir est très présent en bouche avec une belle minéralité.
ACCORD. Scampi fritti.
• Tél. (0)4 42 61 20 00