

SAVEURS PROVENCE

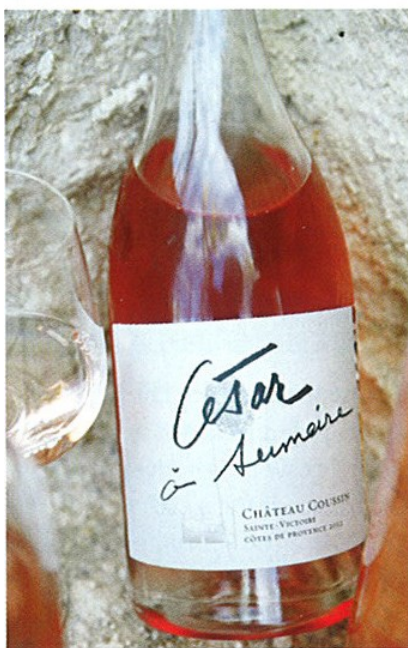
LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND • N°203 • JUILLET-AOÛT 2013 • 5

32 nuances de rosés

CADEAU
VEURS

CÔTES-DE-PROVENCE-SAINTE-VICTOIRE

Abrités de l'influence maritime et marqués par le mistral, les rosés des côtes-de-provence-sainte-victoire possèdent la particularité d'être portés sur la fraîcheur, dotés d'une belle trame d'acidité et révèlent ainsi toute l'élégance de leur terroir.



CHATEAU COUSSIN Côtes-de-provence-sainte-victoire, cuvée César, 2012

Propriété de la famille Sumeire, le domaine, installé dans l'une des plus vieilles propriétés de Trets, est entièrement cultivé en agriculture biologique. Cette cuvée du dernier millésime présente un nez très aromatique sur des petits fruits rouges et noirs qui se prolonge par une bouche portée sur le registre acidulé et la gourmandise. Des notes d'épices douces et une belle trame de fraîcheur caractérisent aussi ce joli rosé de gastronomie. On pourra le déguster sur des plats asiatiques, ou plus classiquement, sur un poulet aux épices. 26 € env. départ cave.

CÔTES-DE-PROVENCE (BIENTÔT) PIERREFEU

L'appellation côtes-de-provence-pierrefeu n'entrera en vigueur que pour le millésime 2013 à venir. Le terroir de Pierrefeu, englobant 13 communes, donne naissance à des vins rosés élégants, plutôt des cuvées de gastronomie, à la fois sur la rondeur fruitée et la minéralité.

CHATEAU L'AFRIQUE

Côtes-de-provence, 2012

Un nez délicat sur le registre floral, avec une pointe de rose ancienne pour ce rosé élégant qui présente un joli fruit mûr en bouche et un bel équilibre, doublé d'une agréable vivacité. Plutôt suave, cette cuvée nette accompagnera parfaitement un loup au fenouil ou des côtelettes d'agneau au romarin. 11 € environ départ cave.

