

1...PUECH AURIOL “Côteaux d’Ensérune”

Sud du Languedoc, près de Béziers. C’est un vin puissant, fruité, doté d’une belle minéralité qui lui donne une petite fraîcheur en fin de bouche, c’est superbe.

Encore une typicité à découvrir et ce vin de grande qualité vous le démontrera.

A boire ou garder 3 à 10 ans

2...MAS LAVAL ROSE :

Notre domaine, situé au cœur des terrasses du Larzac, est issu d’un patrimoine familial existant depuis plus de trois générations. Nous exploitons aujourd’hui une trentaine d’hectares, et nous en vinifions plus d’une quinzaine, le reste est apporté à la cave coopérative. Notre gamme est composée de deux vins rouges et d’un blanc.

Assemblage : Cinsault (60 %) et Grenache (40 %)

Cépage : Grenache

.Cépage très qualitatif, il peut donner des vins rouges puissants, colorés et généreux, des vins rosés aromatiques et soyeux ou des vins doux naturels très sucrés au potentiel de garde très important.

Cépage : Cinsault

C'est un cépage fertile, productif, très résistant à la sécheresse. En terrain fertile, sa production est très élevée et la qualité s'en ressent. Le cinsault N doit donc être réservé aux terres pauvres et sèches pour obtenir une récolte régulière et de bonne qualité. Il est peu vigoureux, son bois est de faible diamètre et son port retombant. Il doit donc être taillé court. Le vieillissement des souches est assez rapide.

Les grappes et les baies sont grosses. Le rendement en jus est élevé.

Autrefois, il était planté avec le [grenache](#) pour apporter souplesse, finesse et fruité à l'assemblage. Les plantations massives en plaine fertile ont beaucoup nuit à sa réputation. Pourtant, en terrain pauvre et sec, il donne des vins fruités, agréables, souples, et d'excellents [rosés](#).

Ses gros grains juteux se consomment aussi en raisin frais. Il peut alors être commercialisé sous le nom d'oeillade.

La vinification : Pressurage direct, vinification au froid à 10°, levures neutres

L'élevage : en cuve inox

Terroirs d 'Aniane

Le cinsaut et le Grenache se trouvent sur un sol calcaire, pauvre et sec, le terroir des brousses

Vieilles vignes de plus de 30 ans sur le terroir en pente de la Seranne, contre-fort du Larzac.

3....DOMAINE D ALARI Grand clos 2012

Une terre au coeur du var, pour un vin de soleil, des truffes sous les chênes et un filet d'huile d'olive..

Le Domaine du clos d'Alari est situé dans le moyen-Var non loin de Lorgues. Domaine familial, Anne-Marie et Nathalie s'occupent du domaine assistées de Christophe notre chef de culture et maître de chais.

C'est un vin rosé clair, pâle et d'apparence très classique pour un [vin de Provence](#). Au delà de l'image "industrielle" de sa robe, nous sommes loin d'un vin rosé classique.

Au nez, tout se révèle. Ce vin rosé ne tombe pas dans le piège des arômes classiques de pamplemousse et de bonbon anglais. Nous sommes vraiment sur le fruit, sur les épices, un arôme de garrigue. Le goût est complexe et très frais. Le parfum omniprésent d'épices forme un ensemble très appétant.

C'est un joli vin rosé de printemps, avec le côté flatteur combiné à cet arôme d'épices. C'est un vin rosé de caractère que l'on voit trop rarement en Provence, le Clos d'Alari fait parti des coups de coeur des meilleurs rosés de provence

4...LEOUBE Millésime 2013, un exercice de haute voltige !

Ce n'est un secret pour personne, 2013 fut un millésime délicat, même pour les régions viticoles les plus méridionales. Après un printemps tardif et pluvieux qui a demandé un travail du sol méticuleux, l'été s'est fait également languir, impliquant plus que jamais méthode, précision et réactivité dans les vignes. Grâce à une sélection rigoureuse des meilleures grappes et parfois d'un

effeuillage, la récolte est moins importante mais d'une grande qualité. Au final, ce millésime vinifié par [Romain Ott](#), si inhabituel fut-il, ne fait pas mentir le « style Léoube ». Les vins Côtes de Provence sont équilibrés, précis et riches, s'exprimant dans une grande finesse.

Rosé de Léoube 2013, Le charme dans sa plus belle expression

À dominante de Grenache et de Cinsault, complétée par une touche de Syrah et de Mourvèdre, ce [rosé de Provence](#) s'offre au regard sous ses atours clair et limpide aux légers reflets orangés. Son nez charmeur évoque la fraîcheur et la gourmandise avec ses notes de fruits rouges et d'agrumes. La bouche est expressive et révèle une belle structure toute en rondeur. Un bel équilibre conclut par une finale persistante et fruitée.

Entre 10 et 12°C, à déguster à l'apéritif avec des antipasti, ou tout au long du repas en accompagnement de poissons grillés, de tians de légumes et fromages de chèvre.

Secret de Léoube 2013, Le style Léoube à l'état pur

Son assemblage subtil et élégant, dominé par le Grenache et le Cinsault, délicatement accordé avec une touche de Cabernet-Sauvignon, fait de cette cuvée un véritable rosé de gastronomie, sur l'ampleur et la précision. Son nez dévoile une belle complexité des arômes où se mêlent agrumes et fruits charnus. L'attaque en bouche est franche et laisse place à beaucoup de rondeur. La finale est tendue par une belle acidité, riche et fruitée.

Entre 10 et 12°C, ce [vin rosé de provence](#) sera le compagnon idéal d'un homard à la plancha et son espuma de citron vert, d'un thon grillé à la sauce vierge, ou encore de saltimbocca de veau à la sauge... Il tiendra également son rang avec un fromage de brebis crémeux et un dessert à base de fruits rouges.

5....Domaine Tempier Bandol, rosé

G&M : 16,5/20

Nez : Fruité, Boisé, Epicé

Bouche : Rosé puissant, onctueux

Sans se laisser charmer par les teintes chamallow de la concurrence, le domaine Tempier prouve que le mourvèdre peut produire de beaux rosés... affichant des notes classiques et classieuses de groseille, relevées d'épices douces et de lys. Un des meilleurs.

Information sur le domaine

Emblématiques de Bandol, le domaine Tempier et la famille Peyraud ont été confrontés à un pari difficile : rester fidèles à un style en s'inscrivant dans la modernité. Jusqu'à la création de la cuvée Spéciale, en 1968, il n'existait qu'une seule cuvée. Aujourd'hui, en rouge, on peut décrire les vins à travers le fil conducteur de la proportion de mourvèdre, liée aux différents terroirs concernés : de La Migoua (50%) à Cabassaou (95% mourvèdre), en passant par la cuvée Classique (70% à 75%) ou La Tourtine (80%). Arrivé en 2000, l'ingénieur agronome Daniel Ravier est toujours aux commandes en tant que régisseur.

6....Domaine : Lamiable Champagne Rosé

Vin rosé - AOC - Cépages : Chardonnay, Pinot noir

Présentation du vin

Ce Rosé Brut est un rosé de macération, c'est-à-dire qu'il est obtenu par **macération de la peau des raisins rouges pour colorer la cuvée**. Quand la robe voulue est atteinte, on tire les jus et on vinifie comme pour n'importe quel autre [Champagne](#).

Dans cette cuvée de la maison [Lamiable](#), il y a 60% de pinot noir et 40% de chardonnay en provenance du Grand Cru Tours-sur-Marne, à l'est d'Épernay. Après une vinification classique et un long séjour en cave, les bouteilles sont **dosées à 8 grammes par litre, comme pour le [Brut](#)** qui est également présent sur notre site.

Vous trouverez dans ce vin des arômes de framboise, de grenade et de fruits exotiques sur **une bouche plaisante et gourmande**. A boire en début ou en fin de repas.