



KISS MY CHEF

La gastronomie en France

mai 5, 2025 // LOIRE

Les Belles Vignes Rosé 2024, croquant et complexe



Un rosé croquant, plein de fraîcheur à la belle puissance et empli de finesse. Les Belles Vignes Rosé 2024 est un Pinot Noir de Sancerre, élaboré par le Domaine Fournier. Un grand plaisir teinté d'élégance et de minéralité, parfait pour accompagner une belle cuisine d'été.

La cuvée Les Belles Vignes Rosé 2024 provient de vignes de Pinot Noir âgées de 10 à 30 ans, cultivées sur les Terres Blanches, un terroir argilo-calcaire au cœur des collines sancerroises. Ce terroir idéal permet au Pinot Noir d'atteindre une maturité parfaite, à la fois croquante et juteuse, pour offrir un rosé plein de fraîcheur. La combinaison unique de ce sol et du cépage donne au vin une belle puissance, tout en gardant une finesse et une complexité qui en font un rosé de caractère.

La récolte se fait à l'aube pour préserver les arômes du Pinot Noir. Le pressurage direct est lent et délicat, suivi d'une fermentation à basse température pour révéler la finesse du terroir. Mis en bouteille au printemps, ce rosé conserve toute sa gourmandise.



La robe arbore un rose corail brillant. Le nez expressif mêle délicatement fleurs et fruits rouges. En bouche, la fraîcheur s'accompagne de notes de pêche blanche et de cerise, offrant une sensation fruitée à la fois ronde et vivifiante. La finale, longue et élégante, prolonge cette harmonie gourmande.

La structure complexe, la belle puissance aromatique et la très jolie longueur de ces « Belles Vignes 2024 en font un parfait rosé de gastronomie. A l'apéritif, il accompagne des verrines de mousse de mangue aux crevettes, des Saint-Jacques façon tapas, des bouchées de millefeuilles de pommes de terre au saumon fumé...

A table, il s'exprime à merveille sur un carpaccio de saumon aux fraises, des mets exotiques (curry doux de crevettes, salade de choux chinois aux agrumes, tataki de thon au sésame) et s'accorde idéalement avec des crustacés finement relevés, tels que des gambas grillées au wok, des langoustines poêlées, ou des brochettes de crevettes marinées au gingembre. Il sublimerait également une salade de homard aux agrumes, un carpaccio de poissons à la mangue ou même un fromage de chèvre frais, pour rappeler ses racines sancerroises.

Les Belles Vignes Rosé 2024 est disponible, chez les cavistes et sur la boutique en ligne Aux Trésors de Bacchus, au prix de 18,15 € la bouteille.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

<https://kissmychef.com/articles/vins-spiritueux/vins/types/roses/les-belles-vignes-rose-2024/>