



Les rosés de l'été : des couleurs et des formes

Le rosé a le vent en poupe. En disant cela, on enfonce des portes ouvertes. En effet, cela fait des dizaines d'années que la Provence dans toute sa généralité est la région du rosé.

Le terme rosé de Provence étant presque devenu un terme générique à l'instar d'un Frigidaire. Face à ce succès de consommation, la France viticole entière s'est mise à produire des rosés. Le bordelais, l'Alsace, la Bourgogne, le sud-ouest, les vins de Loire qui n'a pas son rosé.

PAR SENIORACTU.COM | Publié le 27/05/2025

Sancerre, Les Belles Vignes 2024 du domaine Fournier

Lorsque l'on pense Sancerre, c'est immédiatement vers le blanc et un peu plus rarement le rouge que l'on s'arrête. Désormais, il conviendra de changer nos paradigmes et y adjoindre le rosé. Là encore, c'est un cépage pinot noir qui est à la base de ce vin.

Issu d'un terroir argilo-calcaire, ce rosé possède une minéralité typique des vins de ce terroir avec le caractère et l'élégance du pinot noir.

Un flacon qui évoque la bouteille bourguignonne, une étiquette élégante et sobre, l'ensemble souligne la vocation gastronomique de ce rosé. Sa robe entre saumon et corail offre de jolis reflets dans le verre. Le nez délivre des notes de fruits rouges et de chèvrefeuille.

En bouche, le fruité de la cerise et de la pêche blanche est très présent dans une jolie souplesse. Un rosé gourmand et harmonieux.

Il sera parfait pour accompagner un thon mi cuit, des langoustines grillées ou un homard. Sancerre AOP Les Belles Vignes 2024 domaine Fournier, 18,15€ chez les cavistes.

https://www.senioractu.com/Les-roses-de-l-ete-des-couleurs-et-des-formes_a26342.html