



**Lubéron  
Fontenille**

Un rosé rond et ample qui cache bien son jeu derrière sa couleur pâle. Si la fraîcheur de la Provence est bien là, la puissance et la rondeur du terroir du Lubéron le sont aussi. Nez de fruits exotiques et de rose. Attaque en bouche sur les agrumes évoluant vers des arômes de petites baies rouges typiques de syrah. **9 euros.**  
84360 Lauris.  
Tél. : 04-13-98-00-00.  
www.domainedefontenille.com

**Bandol**

**Château de Pibarnon**

Assemblage de mourvèdre (65 %), le cépage de Bandol, et de cinsault (35 %), un rosé structuré au bouquet de fruits rouges ravivé d'une pointe d'épices et d'agrumes. Bouche longue, fraîche et structurée. Servir sur un jambon iberico ou des rougets grillés. Un régal. **22 euros.**  
83740 La Cadière-d'Azur. Tél. : 04-94-90-12-73.  
www.pibarnon.com



**IGP Côte du Lot  
Château Lagrezette Le Rosé de Julie**

Un rosé 100 % malbec semble un paradoxe. Le cépage du cahors donne des vins colorés et puissants. Sa version rosée conserve un nez aux arômes puissants et intenses de petits fruits rouges (groseille) et d'agrumes. La bouche reste équilibrée, fraîche, avec une longue finale gourmande. Une réussite. **16 euros.**  
46140 Caillac. Tél. : 06-52-20-94-37.  
www.chateau-lagrezette.com



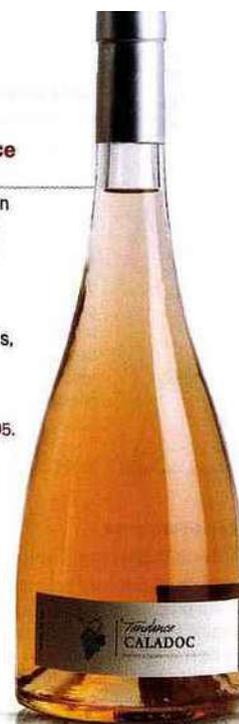
**Les Baux-de-Provence  
Rosé du  
Mas de la Dame**

Grenache, syrah, cabernet-sauvignon et une pointe de mourvèdre pour ce rosé de pressurage à la robe tendre. Nez floral et fruité (fraise, cassis...), bouche ronde et nerveuse. Un rosé d'apéritif pour un apéritif gourmand en bord de mer. **8,70 euros.**  
13520 Les Baux-de-Provence.  
Tél. : 04-90-54-32-24.  
www.masdeladame.com



**IGP Méditerranée  
Clos Saint-Michel Tendance  
Caladoc**

La couleur répond aux canons en vigueur et le flacon séduit avant même de l'avoir débouché. Issu du mariage entre grenache et malbec, le contenu est à la hauteur. Les arômes sont nets (framboise, fraise, fraise des bois, pointe d'agrumes...), la bouche fine, élégante, équilibrée. **14 euros.**  
84700 Sorgues. Tél. : 04-90-83-56-05.  
www.clos-saint-michel.com



**Chinon  
Château de la Grille**

100 % cabernet franc. Après une courte macération, seuls les jus clairs sont retenus, élevage sur lies avec bâtonnage. Le vin affiche une douce vinosité, avec des arômes de petits fruits rouges fraîchement cueillis. Gourmand et équilibré. **10,50 euros.**  
37500 Chinon. Tél. : 02-47-93-01-95.  
www.baudry-dutour.fr



**Sartène  
Sant Armettu  
A Maredda 2014**

L'un des meilleurs rosés de saignée dégustés dans un style ample et structuré. La cuvée A Maredda (l'immortelle appréciée pour ses vertus curatives) est issue de sciaccarellu, cépage typique du sud de la Corse. Nez explosif de fruits rouges (fraise) sur une pointe épicée. La bouche est à la fois opulente et gourmande aux arômes persistants. **16 euros.**  
20113 Olmeto. Tél. : 04-95-76-24-47.  
www.santarmettu.com

