

vendredi 8 mai 2009

4. Rosé d'Anjou

Après un long purg (surtout lorsqu'il celui-ci) semble retr papilles habituées a mode. Né de raisins c leau et pineau d'aunis teinte cuivrée et évo (cerise) et le bonbon a rement doux, il gagne à é (8 °C) à l'heure de l'apé compagnie de desserts s sucre. A boire impérative



# Nos 20 vins de toutes les couleurs pour un été tout en saveurs

Du Bordelais à la Nouvelle-Zélande, de la Loire à la Bulgarie, du Languedoc à la Grèce... Sélectionnés à l'aveugle, ils sont 20 vins de toutes les couleurs, de saveurs diverses, mais calibrés pour vous offrir tous les plaisirs de l'été. A la maison, sur la terrasse ou en balade.

7. Nouvelle-Zélande - Sauvignon Blanc 2008 - Terrace Road

La Nouvelle-Zélande n'échappe pas à l'ensauvignon devenu, bien tiche du pays. Si bien iliser avec le sancerre et la Loire, voire, même, à la spécialiste du sauvigno much exotique et la me, cette création de Bicknell est récoltée sur i région de Marlborough. reflets verts, le nez aro- uis, genêt, citron vert), : lichette d'amertume, il sushis, asperges froides ssons fumés, scampi

um, tél. : 024209446.

airet 2007  
ion  
trille Capmartin

it obtenu par « saignée », e vinification en rouge nacération et la teinte s dans ce cas. La partie t est alors vinifiée à basse ne un vin blanc. D'un

8. Bordeaux Clairet 2007 Cuvée Tradition Château Lestrille Capmartin

Ce bordeaux rosé est obtenu par « saignée », en interrompant une vinification en rouge après une courte macération et la teinte obtenue, 24 heures dans ce cas. La partie « saignée » de merlot est alors vinifiée à basse température comme un vin blanc. D'un beau rosé framboisé, il évoque le yaourt à la cerise. En bouche, il donne l'impression d'un vin rouge fruité (fruits rouges) avec un soupçon de fumée et d'épices (poivre noir). Equilibré, non tannique, il est à recommander avec charcuteries, volaille ou grillade. Servir vers 8-10 °C.

6,95 euros. De Vin en Vin, tél. 010400255.



PHOTOS : ISOPIX

6. Chili - Viognier 2008 - Casillero del Diablo - Concha y Toro

La vallée de Casablanca, à l'ouest de Santiago, jouit d'un microclimat favorable aux cépages chardonnay, sauvignon et,



é, il évoque le yaourt à la cerise. En bouche, il donne l'impression d'un vin rouge fruité (fruits rouges) avec un soupçon de fumée et d'épices (poivre noir). Equilibré, non tannique, il est à recommander avec charcuteries, volaille ou grillade. Servir vers 8-10 °C.

6,95 euros. De Vin en Vin, tél. 010400255.