



fiches

5 BORDEAUX ROSÉS DÉLICATS

1 CLARENCE DILLON WINES, CLARENDELLE, INSPIRÉ PAR HAUT-BRION
En 2019, toute la gamme Clarendelle, le rosé compris, réinvente son habillage. Il fut le premier rosé (en 2007) dans l'histoire des vins du domaine Clarence Dillon. À reflets framboise, s'il perlote légèrement en attaque, il emplit bien la bouche, ronde, sapide, charmeuse, équilibrée entre puissance, fruit et fraîcheur. Finale longue et complexe.
12 €. lacaveduchateau.com

2 CHÂTEAU ROLLAN DE BY Ce rosé complète la gamme des vins de Rollan de By, portée à trois couleurs pour escorter tous les plats en toute saison, répondre à toutes les envies. Issu des premières presses des meilleurs merlots et cabernets sauvignons du domaine, ce joli rosé pâle tapisse le palais de tendresse et de gourmandise, l'enveloppe dans de douces et moelleuses saveurs de fruits acidulés.
9,50 €. domaines-rollandebey.com



3 BORDEAUX BERNARD MAGREZ Sur l'étiquette s'impriment la signature de Bernard Magrez et sa devise : « *Jamais renoncer* »... À partir de sa robe pâle et étincelante, le vin délivre au nez des arômes floraux

et de fruits à chair blanche. Un rosé fin et délicat mais avec une belle tenue en bouche, de la matière, complexe, doté d'une finale très fraîche, persistante
18 €, chez les cavistes en grande distribution.

4 TUTIAC, CARRELET D'ESTUAIRE, CONFIDENCES

Un 100 % merlot dont la robe est si pâle qu'elle en devient translucide avec de légers reflets roses. Des arômes de fraise se dégagent au nez, précédant une attaque vive. Alerte, sur des notes d'agrumes, la bouche décèle un brin de sucrosité qui la rend gourmande, agréable, joyeuse, ravivée par une touche mentholée.
7,50 €. eboutique-tutiac.com

5 CHÂTEAU DE CÉRON, LA QUILLE Xavier et Caroline Perromat ont repris la propriété familiale en 2013 et signent avec 2018 leur premier rosé. De saignée. Avec ce rosé 100 % merlot élaboré à partir de jeunes vignes plantées en 2014, il faut mettre de côté tous ses repères pour profiter de la robe à reflets groseille, de l'attaque et de la bouche moelleuses, fruitées et croquantes. ■
10 € chez les cavistes.