



## Vins rosés : la sélection du « Monde »

En cocktail, en apéritif, mais aussi tout au long du repas, ces vins d'été, venus de tout l'Hexagone, se prêtent à des jeux subtils.

### Bordeaux

#### Rollan de By, By, 2019

Généreux, ce rosé casse les codes de sa région avec une bouteille haute à l'italienne, dans une parure féminine. Ceci dit, ce vin s'adresse à tous, grâce à sa rondeur et à sa délicatesse notamment dues au merlot et au cabernet sauvignon. On le partage aisément avec un poulet aux olives, grâce à ses notes citronnées qui rehaussent l'ensemble. Un rosé universel.

9,50 €. Tél. : 05-56-41-58-59.

### Haut Bailly, Rose, 2019

Depuis 2014, le Château Haut-Bailly n'avait pas produit de vin rosé. Il n'en sort que les années généreuses qui le lui permettent. Celui-ci est donc une rareté. Issu d'une saignée, ce vin est donc plutôt soutenu, d'une teinte légèrement orangée. Avec son assemblage mi-cabernet sauvignon, mi-cabernet franc, ses saveurs sont fruitées et tendues par une magnifique salinité. Ensemble très élégant.

20 €. Tél. : 05-56-64-75-11.

### Champagne Pannier, brut

C'est sa délicatesse touchante qui donne envie de ces bulles de rosé. Et puis aussi sa légèreté, dans le sens sain du terme. Bref, un champagne qui fait du bien avec une salade, de légumes ou de fruits. Il serait dommage de le cantonner à l'apéritif, il peut accompagner plus loin grâce à sa maturité, son équilibre. Le genre de rosé qu'on adopte très facilement !

33 €. Tél. : 03-23-69-51-30.

### Nicolas Feuillatte, Cuvée spéciale

On connaît bien la plus grande union de caves coopératives et de producteurs (plus de 5 000) de champagne. Dans sa gamme très riche, voici la Cuvée spéciale tout en rose qui offre sa gourmandise : 45 % de pinot noir pour sa rondeur, 30 % de chardonnay pour la finesse et 25 % de meunier qui offre ses saveurs de petits fruits rouges croquants.

35 €. Tél. : 03-26-59-64-61.

### Thiénot, brut rosé