



Touraine 2011 Les Devants de la Bonnelière 5,90 €

Un rosé typé de Loire : nez floral et fruité (pêche, groseille à maquereau), bouche gourmande, tendre, pointe de vivacité en finale. Sur des tartes et cakes. Tél. 02 47 93 16 34.



Cabernet d'Anjou 2011 Gourmandise Domaine Matignon 3,90 €

Après un nez original sur les fleurs, on croque en bouche un fruit juteux avec une subtile pointe de sucre. Une cuvée à siroter au dessert. Tél. 02 41 59 43 71.



Rosé de Loire 2011 Domaine des Deux Arcs 4 €

Le nez légèrement épicé de ce rosé expressif annonce une bouche fluide qui exprime une jolie pointe minérale. Un rosé de grillades. Tél. 02 41 59 47 37.



Touraine Amboise 2011 Tendance Xavier Frissant 4,50 €

Biscuit rose de Reims, note de cerise au nez, le vin devient très frais en bouche, puis assez rond, et repart sur la vivacité. Sur une terrine de lapin. Tél. 02 47 57 23 18.



Rosé de Loire 2011 Domaine de Flines 4,70 €

Derrière sa robe scintillante, un peu vieux rose, il cache une bouche soyeuse et délicate. Pour un carpaccio de légumes à l'huile d'olive et aux herbes. Tél. 02 41 59 42 78.



Chinon 2011 Domaine Charles Pain 5,90 €

Racé, complexe et puissant, c'est un vin sphérique habillé de rose pâle aux reflets brillants. Il permet de nombreuses associations : viandes, volailles, poissons... Tél. 02 47 93 06 14.



VINS DE LOIRE

Plus d'informations sur www.vinsdeloire.fr

Rosés de la Loire

Une palette d'artistes

**LEUR ROBE ÉLOQUENTE RACONTE LEUR VRAIE NATURE
LIGÉRIENNE, ET LEUR COULEUR EST SYNONYME DE JOIE DE
VIVRE, DE DOUCEUR, D'IMPERTINENCE, DE FRAÎCHEUR...**

Au fil de la Loire, le rosé offre la plus belle expression de sa variété. On l'aime sec ? Les cabernets de Saumur et de Chinon s'autorisent la couleur... On le préfère plus doux ? Le cabernet-d'anjou se mâtime de velours. On le veut original ? Grolleau et pineau d'aunis savent donner des rosés intenses. Il sait aussi buller à Saumur et rafraîchir lorsqu'il est issu de gamay.

Outsider des rouges et des blancs pendant l'hiver, grâce à cette grande variété de cépages, il prend la tête du peloton dès la disparition de premiers frimas et n'en finit pas de raconter "sa" Loire, tout au long de l'été, allant même parfois jusqu'à l'automne. Ni bégueule ni tricheur, le rosé

joue franc jeu, il affiche ses atours et, avant même de se faire aimer, donne le ton de sa dégustation. Rose pâle, sable teinté de corail, lait fraise, rose triomphant, framboise, magenta, la palette triomphale de ses couleurs est immense. Elle dépend de la nature, du raisin ou du vigneron. Véritable funambule sur le fil du rosé, le producteur doit penser son vin pour le rendre doux au regard, fruité au nez, gras et vif en son palais. Parfois, il sent la fraise et la framboise, et nous renvoie aux saveurs acidulées des bonbons et de la confiture de notre enfance. Gourmand et croquant, il s'adoucit, devient plus moelleux, avec toujours cette note de fruits rouges unique.

