Presse écrite

LE MAGAZINE DES CAVISTES & SOMMELIERS

Famille du média : **Médias professionnels**
Périodicité : **Trimestrielle**
Audience : **15000**
Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**

Edition : **Automne 2021**
Journalistes : **N.C.**
Nombre de mots : **859**
Valeur Média : **2750€**

moins de 20 euros (prix public)

Notre sélection de vins effervescents rosés POUR LES CAVISTES & LA RESTAURATION

LA CAVE DU PRIEURÉ - RAYMOND BARLET & FILS

CUVÉE BRUT ROSÉ 2016
Méthode Traditionnelle AOP Savoie
• Tél. 04 79 44 02 22 • 73170 JONGIEUX
• Cépage : gamay 100%

8,70 €

Dans la série des effervescents rosés à petits prix, ce vin de Savoie est une trouvaille. La robe est pâle et le nez est très floral. Au second nez, on retrouve des petits fruits rouges et des épices douces. La bouche se révèle fruitée avec une pointe de minéralité.

LES VIGNERONS DU VENDÔMOIS

CUVÉE CHARME AUX DAMES
Méthode Traditionnelle Brut Gris
• Tél. 02 54 72 90 69 • 41100 VILLIERS-SUR-LOIR
• Cépage : pineau d'Aunis 100%

5,- €

La petite appellation du Vendômois réserve souvent de belles surprises, cette cuvée en fait partie. Avec sa robe rose saumon, ce vin effervescent développe des arômes de fruits mûrs, de bonbon anglais et d'estragon. En bouche, on retrouve les fruits rouges.

CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE

CUVÉE BRUT ROSÉ
Méthode Traditionnelle
• Tél. 05 56 44 45 40 • 24560 COLOMBIER
• Cépages : malbec 50% et cabernet franc 50%

10,50 €

Belle surprise que cet effervescent qui se parfume de fleurs (la rose en particulier) au premier nez et qui développe ensuite des notes orientées vers les fruits rouges. En bouche, la framboise et la griotte dominent. Belle fraîcheur d'ensemble.

MOILLARD

BRUT ROSÉ
AOP Crémant de Bourgogne
• Tél. 03 80 21 70 44 • 21190 MEURSAULT
• Cépages : pinot noir, gamay
• Elevage de 12 mois minimum sur lattes

10,50 €

Avec une robe très pâle ce crémant évoque au nez des arômes d'agrumes et de petits fruits rouges. En bouche, ce sont les notes de pamplemousse et de groseille qui dominent. Parfait pour un apéritif sympa.

DOMAINE COLIN

CUVÉE LES PERLES GRISES
Pétillant naturel
• Tél. 02 54 72 80 73 • 41100 THORÉ-LA-ROCHETTE
• Cépage : pineau d'Aunis 100%

9,50 €

On connaissait déjà bien les vins rosés de ce vigneron ligérien certifié Demeter, le voici avec une nouvelle cuvée, pétillante et naturelle. Cette méthode ancestrale délivre ici un nez complexe de fruits, d'herbes aromatiques et d'épices. La bouche est sur le fruit.

BORDEAUX FAMILIES

PET'NAT BY LOUIS VALLON
Vin effervescent naturel - méthode ancestrale
• Tél. 05 56 71 10 04 • 33540 SAUVETERRE-DE-GUYENNE
• Cépage : malbec

- €

Depuis quelques années, la mode est aux vins pétillants naturels (les pet'nat). Forte de son expérience en matière de crémant, Louis Vallon a relevé le défi pour obtenir un vin de copains où les arômes de fruits rouges, en particulier la framboise, dominent.

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

LE MAGAZINE DES CAVISTES & SOMMELIERS

Notre sélection clei ns effervescents rosés POUR LES CAVISTES & LA RESTAURATION

Famille du média : **Médias professionnels**
Périodicité : **Trimestrielle**
Audience : **15000**
Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**

Edition : **Automne 2021**
Journalistes : **N.C.**
Nombre de mots : **859**
Valeur Média : **2750€**

VINS EFFERVESCENTS ROSÉS À MOINS DE **20 EUROS**

FIGUIÈRE

AOP CÔTES DE PROVENCE
Cuvée ATMOSPHÈRE EXTRA BRUT 2018 BIO
Méthode traditionnelle
- Tél. 04 94 00 44 70 • 83250 LA LONDE-LES-MAURES
- Cépages : cinsault et grenache
- Dosage : 5 g./l.

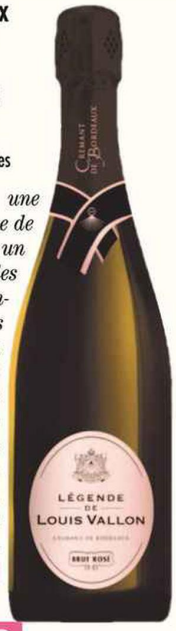
Si les vins rosés tranquilles de Provence devaient connaître un jour un coup d'arrêt (ce qui est loin d'être le cas), voilà une jolie porte de sortie pour les producteurs. Avec un nez très délicat sur les fruits jaunes mais aussi les agrumes et les fruits rouges, cet effervescent offre une belle rondeur et une grande fraîcheur. Parfait pour un apéritif ou bien des desserts fruités. Une belle surprise dans tous les cas.

18,50 €

LOUIS VALLON

AOP CRÉMANT DE BORDEAUX
Cuvée LÉGENDE DE LOUIS VALLON
Crémant - brut rosé
- Tél. 05 56 71 10 04
- 33540 SAUVETERRE-DE-GUYENNE
- Cépages : merlot, cabernet franc
- Vendanges manuelles
- Elevage au moins 36 mois sur lattes

Bordeaux Familles est une grande famille qui regorge de pépites. Parmi elles, il y a un véritable atavisme pour les crémants. Sans même attendre les effets de mode, ces producteurs peuvent se prévaloir de décennies d'expériences en matière de bulles et le moins que l'on puisse dire c'est que cette Légende de Louis Vallon est un crémant de caractère, gourmand, frais et charnu avec une dominante de fruits rouges.



12,90 €

CHÂTEAU CALISSANNE

AOP COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE
Cuvée SIRÈNE DE CALISSANNE
Rosé de pressurage - méthode de la cuve close
- Tél. 04 90 42 50 23 • 13680 LANÇON-PROVENCE
- Cépages : marselan et muscat
- Vignes de 15 et 20 ans
- Dosage : 7 g./l.

Si l'art de la méthode dite en cuve close est bien maîtrisé en Italie par exemple, elle néanmoins plus rare de ce côté-ci des Alpes. Pourtant, à déguster cette Sirène, on voit bien tout l'intérêt de cette prise de mousse en cuve, lors de la seconde fermentation. Gardant sa fraîcheur, cet effervescent développe des arômes de fruits très marqués comme la pêche blanche et la groseille. Idéal pour un apéritif ou bien un dessert à base de fruits.

12,50 €

DOMAINE COULY-DUTHEIL

AOP CHINON
Cuvée BRUT DE FRANC ROSÉ
Méthode traditionnelle
- Tél. 02 47 97 20 20 • 37502 CHINON
- Cépages : cabernet franc 100%
- Sélections parcellaires sur terrasses alluviales et plateaux d'argile à silex
- Elevage de 24 mois environ

Depuis 70 ans environ, cette belle maison ligérienne avait acquis sa réputation pour des vins mousseux de grande qualité. Alors la nouvelle génération a poussé le bouchon encore plus loin en ciselant une cuvée d'exception qui rend hommage au travail dans les vignes. Si le nez est discret mais très joli, en bouche, c'est un festival de fruits rouges et de fraîcheur. La finale est gourmande et toujours aussi fruitée.

9,55 €

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

233298/VENDOMOIS 3120012600504