

(SUITE)

## Nos coups de cœur à partir de 3,45 €

### Pour toutes les occasions

**Domaine du Fraïsse (Faugères) - 6,30 €**

Une robe grenat et un nez vineux ; en bouche expression de vitalité, du friand, et un trait méridional en appoint. Persistant sur un fruité nerveux, il réglera toutes sortes de cuisines.

**Château Margüi (Coteaux Varois en Provence) - 9 €**

Excellent rosé apéritif, parfumé, sur l'air du romarin et de la pulpe d'agrumes. Verve fruitée, touche finale sur la réglisse. Il peut prolonger votre plaisir sur de la cuisine fine et typée, comme la japonaise.

**XL Wines (Vin de Table) - 9 €**

Un rosé « concept » bien fait, d'une jolie souplesse, accessible à tous. À boire comme indiqué sur la bouteille : dès 12h30 !

### Cuisines du monde

**Château Cazal-Viel, Vieilles Vignes (Saint-Chinian)**

**7,60 €**

Nez framboisé des rosés « modernes », dont le croquant se prolonge d'effets acidulés très toniques. Un vin accommodant alliant des qualités de corps et de fraîcheur.

**Domaine Les Béates (Coteaux d'Aix en Provence) - 8 €**

Rosé vineux, avec une puissance et une structure rappelant un rouge. Richesse de fruit remarquablement rendue. Convient à des plats relevés, comme les tajinés.

**Domaine La Rocalière, Perle de Culture (Tavel) - 9,50 €**

Couleur sanguine d'un grand tavel. Remarquable de fluidité, sans lourdeur, essence gourmande et relevée d'épices. Force et moelleux en harmonie avec les cuisines asiatiques ou maghrébines.

### À l'heure des tapas

**Eros du Château Beaulieu (Coteaux d'Aix) - 6 €**

Bien diffusée, son expression dispense une douceur de bon ton, propre à conquérir tous les palais et en toutes circonstances.

**Le Clos de Paulilles (Collioure) - 7,50 €**

Un vin plein de fraîcheur et de fruit, un peu pauvre en arômes. Un grain de texture lui donne de l'assise.

### Pour une grande table

**Domaine Siouvette, Cuvée Marcel Galfard (Côtes de Provence) - 8 €**

Une version délectable du rosé, préambule fraîchement fleuri, suite en bouche « confortable » imprégnée de fruit, et finale d'une stimulante générosité. Des coquilles Saint-Jacques lui iront très bien.

**Château Puech-Haut (Coteaux du Languedoc) - 8,80 €**

Evanescentes, les senteurs distinguent un vin mûr et bien solaire, ce que la suite confirme dans sa prenante suavité. Digne des belles tables.

**Château Hermitage Saint-Martin, Grande Cuvée Enzo (Côtes de Provence) - 8,60 €**

D'une attrayante franchise, sa nature aromatique trouve en relais un même élan gustatif, conjuguant force et fraîcheur, sur un ton mentholé. Beaucoup d'allure. S'accommodera de bien des textures.

**Château Minuty, Prestige (Côtes de Provence) - 15 €**

Vin de renom, où l'élan de fraîcheur prédomine et rehausse une expression concentrée dans une veine élégante. Un fruité nerveux activé par un effet mentholé, avec un classique de la gastronomie provençale : le loup au fenouil.

### Cuisines du Sud

**Château L'Evesque (Coteaux d'Aix-en-Provence) - 8,40 €**

Engageante robe pétale de rose, pour une promenade dans la garrigue. La mise en bouche conforte par son moelleux. Parfait avec la cuisine provençale.

**Domaine Lafran-Veyrolles (Bandol) - 13,50 €**

Du souffle aux arômes, une fougue modèle le profil de ce bandol et dispense ses bienfaits au travers d'une sève profonde pour en extraire un côté appétant. Parfait avec la bouillabaisse.

### Avec les fruits de mer

**Clos Cibonne, Cuvée Tendance (Côtes de Provence) - 10 €**

Cépage quasiment disparu, le tibouren façonne cette cuvée, grand courant de fraîcheur au profit d'une netteté de goût sans pareil. Désaltérant, ce rosé est parfait sur des fruits de mers.