



**Rosé 2018**  
*AOC Bellet,*  
*Château de Bellet, bio*  
Ce vignoble exceptionnel sur les hauteurs de Nice cultive un cépage unique : le braquet. Il exprime toute sa splendeur avec son parfum floral (violette, rose) dès le nez accompagné de petits fruits rouges. Au palais, des saveurs de clémentine et de fleurs se prolongent en une longue finale épicée aux amers rafraîchissants.  
18 € au domaine,  
[chateaubellet.com](http://chateaubellet.com)

**Olivette Absolue 2018**  
*Bandol, Domaine de l'Olivette*  
Face au rosé très pâle et léger qui coule à flots en Provence pendant l'été, Jean-Luc Dumoutier, du Domaine de l'Olivette, en appellation bandol, a souhaité offrir une autre approche: un rosé exprimant la quintessence du mourvèdre, cépage béni de cette appellation, qui s'épanouit dans toute sa rondeur et toute son intensité avec une longueur infinie.  
26 € à la propriété, [domaine-olivette.com](http://domaine-olivette.com)

**Le Clos Peyrassol 2018**  
*Côtes-de-provence, Commanderie de Peyrassol*  
Une cuvée rare, élaborée uniquement dans les meilleurs millésimes, qui provient d'une des plus belles parcelles du domaine, ceinte de murets en pierres. A base de cinsault, rolle, tibouren, grenache, syrah et mourvèdre, elle s'exprime tout en finesse et concentration. Son nez complexe de fleurs, de fruits blancs et d'agrumes dévoile une bouche ample au fruité pulpeux et une longue finale, fine et saline.  
31 € chez les cavistes, [peyrassol.com](http://peyrassol.com)



**Rosé 2018**  
*IGP Aude, Domaine Les Mille Vignes*  
De vieilles vignes de plus de soixante-quinze ans - grenache, carignan et lledoner pelut (ou grenache poilu) -, complétées par des mourvèdres de plus de qua-

rante ans, donnent naissance à ce rosé exceptionnel. Il en résulte une intensité et une profondeur incroyables pour ce jus qui déploie des saveurs de fruits rouges, d'épices et de garrigue tout en restant très friand et gourmand.  
35 € au domaine, [lesmillevignes.fr](http://lesmillevignes.fr)

**Rosé Première Cuvée**  
*Champagne Paillard*  
Elaborée principalement avec des pinots noirs en provenance des grands crus de ce cépage (Verzenay, Bouzy, Mailly, Les Riceys), cette cuvée dosée en extra-brut enchante le palais avec ses notes gourmandes et acidulées de groseille et de fraise des bois. Vive et fraîche, elle offre une finale pure, très élégante et nette d'une belle longueur.  
49 € chez les cavistes,  
[champagnebrunopaillard.com](http://champagnebrunopaillard.com)

**Le Rosé Brut**  
*Mumm*  
Une belle énergie fruitée caractérise ce champagne rosé, issu d'un assemblage de trois cépages (pinot noir, meunier et chardonnay) et peu dosé en sucre (6 g/l). Ses arômes intenses de fraise et de cerise délicatement vanillés laissent place à une attaque vive, pleine de fraîcheur, et une finale savoureuse.  
40 € chez les cavistes,  
[mumm.com](http://mumm.com)

**Rosé Méthode Traditionnelle, extra-brut**  
*Château de la Grille, Baudry-Dutour*  
100% cabernet franc, cet effervescent élaboré à Chinon (Loire), au Château de la Grille, ravit les papilles avec son nez très frais aux notes d'agrumes et de fruits rouges. Dosé en extra-brut, il offre une belle bulle délicate en bouche et des saveurs de fruits rouges acidulés. A savourer à l'apéritif ou tout au long du repas pour un effet fraîcheur assuré.  
13 € chez les cavistes et en boutique,  
[baudry-dutour.fr](http://baudry-dutour.fr)