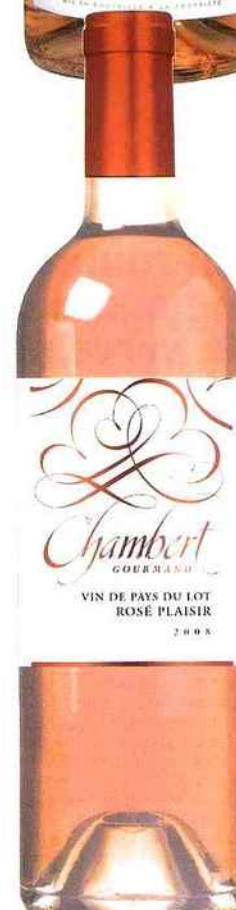
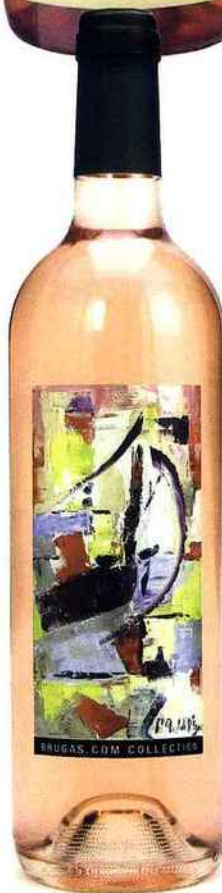


TCHIN-TCHIN

Une mosaïque de



terroirs et saveurs



1- Hélios rosé. Une belle couleur rose franc, un nez fin et élégant et d'appétissants arômes de framboises pour ce grand Côtes du Roussillon médaillé provenant d'une coopérative engagée dans une démarche de développement durable. 5,50 €. Chez les cavistes et au domaine. Cave Dom Brial, www.dom-brial.com

2- Saint-Pourcain rosé Les deux clochers. Des arômes de fruits rouges et de fruits exotiques, une bouche fraîche, gourmande et croquante, ce rosé 100 % gamay, à la robe saumonée, est obtenu par pressurage et courte macération. 4,50 €. Chez Nicolas

3- Bourgogne rosé, cave de Lugny. Ce vin d'appellation Bourgogne, 100 % pinot noir, élaboré selon la méthode de la saignée, divulgue des arômes de fruits rouges à dominante cassis qui s'accordent avec les grillades. 5,62 €. La cave de Lugny, www.cave-lugny.com

4- Cabernet d'Anjou Secrets de Chai. Élaboré à partir de cabernet franc, ce rosé dévoile un nez de pamplemousse rose, pêche jaune et fraise. Sa bouche aux notes fraîches de fruits rouges s'accordera avec vos salades, recettes asiatiques et assortiments de fruits. 3,90 €. En GMS.

5- AOC Corbières Château Ollieux Romanis. Ce vin de pressurage direct, assemblé principalement avec du grenache gris et du cinsault, possède un nez délicat de pamplemousse rose, une bouche charnue, bien équilibrée. 7 €. Chez les cavistes et au domaine, www.chatealesollieux.com

6- Fronton rosé Château Plaisance. Composé de négrette, gamay et syrah fermentés séparément, élevé sur lies fines, ce vin suave délivre des arômes intenses de fleurs blanches soutenus par des notes épicées. 5,70 €. Chez les cavistes, www.chateau-plaisance.fr

7- Le canon du maréchal, domaine Cazes. Voici un vin bio des côtes catalanes, de courte macération et pressurage, composé de syrah, merlot et grenache noir. Croustillant, généreux et gras, sa bouche fraîche est d'une belle longueur. 4,70 €. Chez les cavistes, en magasins bio et au domaine, www.cazes-rivesaltes.com

8- Rosy. Distingué par un jury féminin, habillé avec humour d'un bikini, ce vin de pays des Côtes catalanes offre un fruité exceptionnel dû à un assemblage parfaitement équilibré. À déguster en apéro, avec une salade ou une viande blanche. 4,50 €. Cave Dom Brial, www.dom-brial.com

9- Brugas, domaine de Rieucoulon. Ce rosé de pressurage direct, 100 % merlot, nous vient du Languedoc (Hérault). Frais, fruité, acidulé et légèrement sucré, il doit ses caractéristiques à un procédé de fermentation innovant. Admirez l'étiquette ! 15 €. Chez les cavistes, www.brugas.com

10- Chambert gourmand rosé plaisir. Racé et généreux, ce vin de pays du Lot, appellation Cahors, se compose à 80 % de malbec et à 20 % de merlot. Il délivre des arômes de groseille, cassis et framboise. 5,50 €. En épicerie fine et au château, www.chambert.com

11- Côtes de Provence Famille Abeille. Ses teintes lumineuses se mêlent à des arômes de fruits à chair blanche et jaune. À déguster avec des produits de la mer et des viandes blanches, pas trop froid. 5,85 €. Magasins E.Leclerc.

12- Rosé Marie. Provenant du Lubéron, ce rosé de pressurage à la robe très pâle a un nez de fruits rouges et blancs avec des notes de pierre à fusil. Vif et fin, il accompagne apéritifs, grillades de poissons et recettes épicées. 7,50 €. Domaine de Marie, www.domainedemarie.com

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.