

CÔTÉ CAVE

## Château de Chambert, "Rosé plaisir" 2009



On affirme que les vignes de Chambert (Lot) remontent à l'an 1100. Et que ce petit vignoble a produit, au 19<sup>e</sup> siècle, un vin réputé dont se régalaient Russes et Anglais. Pas étonnant que Philippe Lejeune ait mis autant de cœur à redonner vie au Château de Chambert. Voici le dernier-né de sa produc-

tion, le "Rosé plaisir" 2009, un très bon vin de pays du Comté tolosan.

Sur les hauts coteaux, la vigne va chercher profond dans le sol argilo-calcaire. Ici, la culture est bio et, à la vendange, on effectue sur table un triple tri des raisins. Ce rosé de saignée (80 % malbec et 20 % merlot), avec sa

belle robe pétale de rose, possède un nez fruité et offre des tanins très harmonieux. Sa belle fraîcheur en bouche en fait un vin des beaux jours, à boire en famille ou entre amis, sous la tonnelle, avec des salades composées et des grillades. Avec des fromages frais aussi. Son nom n'est pas usurpé, c'est vraiment un vin plaisir.

Son prix (5,50 € départ cave) en fait un vin très compétitif. On le trouve aussi chez les bons cavistes.

**D.R.**

**Chambert Vignobles "Les hauts Coteaux"**

**46700 Floressas**

**Tél. : 05 65 31 95 75 et**

**info@chambert.com**