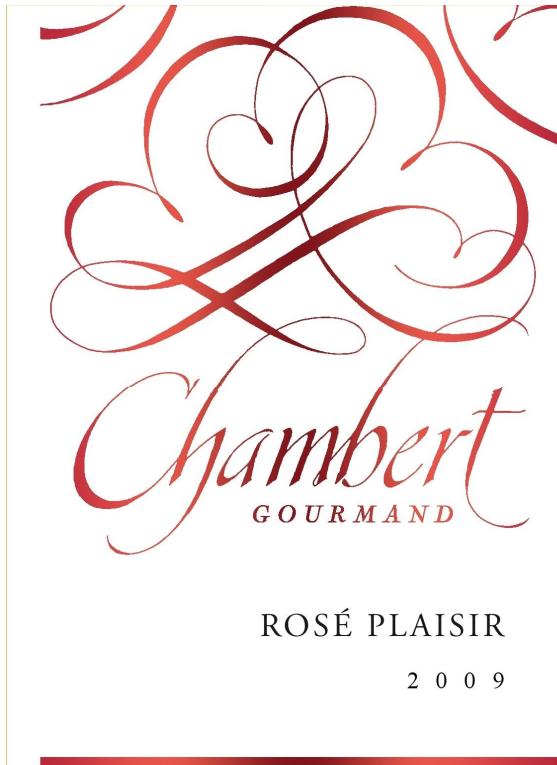


Note de dégustation par Pierre Galaud



Comté Tolosan Ch. De **Chambert**

■ Pour sortir de nos jolis rosés de Provence, un rosé du Lot (si près de Cahors) confectionné avec une forte majorité de malbec que viennent alléger 20/100 de merlot. C'est un rosé de saignée élaboré à basse température puis poussé jusqu'à la fermentation malolactique. Philippe Lejeune l'a baptisé « Rosé Plaisir » Un nom qui lui va bien, il semble en effet doué pour le bonheur, avec même une certaine sensualité en bouche. Il ne s'agit pas d'un plaisir simple mais d'un agrément à partager avec un met capable de lui tenir tête et mettre en exergue ses cotés soyeux et épicés. Une omelette d'asperges sauvages, puisqu'elles commencent à sortir de terre. (5.50 euros.)

▲ *Chambert Vignobles - 46700 Floressas - Tél. : 05 65 31 95 75*