

**LE VIN DE LA SEMAINE**

**Chambert Gourmand rosé 2009**

LE VIGNOBLE de Chambert occupe 60 hectares autour du château, sur le causse du Sud-Quercy, à 100 km au nord de Toulouse et à 35 km à l'ouest de Cahors. Exposée du levant au couchant, la vigne profite d'un ensoleillement privilégié et de courants d'air océaniques ou continentaux qui jouent un rôle bénéfique pour parachever la maturation des raisins et favoriser des vendanges saines et tardives.

Rosé racé à la belle robe couleur aurore, issu du malbec (80 %) et du merlot (20 %), ce Chambert Gourmand 2009 offre un nez fruité, avec des notes minérales soutenues par des touches épicées et une bouche à la fois soyeuse, fraîche et tendue, aux tanins fondus.

Un vin de plaisir qui accompagnera parfaitement les repas printaniers et estivaux, en soulignant la saveur des fritures de mer ou de rivière, les poissons grillés, les charcuteries, les viandes blanches et les desserts aux fruits rouges de saison. Servir à 12 °C.



> J. C.

*Chambert Gourmand, vin de pays du Comté Tolosan rosé Plaisir 2009  
Château Chambert, Chambert Vignobles Les Hauts Coteaux, 46700 Floressas,  
tél 05 65.31.95 75, [www.chambert.com](http://www.chambert.com). Prix : 5,50 euros la bouteille TTC  
départ cave Vente à la propriété et chez les cavistes*