



VIN

Notre sélection

Domaine Royal de Jarras, Tête de Cuvée Gris de Gris, sable-de-camargue

Il provient d'une viticulture biologique et se distingue par sa fraîcheur, ses belles sensations iodées, aériennes, qui nous entraînent au cœur de la Camargue, de ses marais salins, de ses vastes étendues sauvages balayées par le galop des blancs chevaux. 9 € (twil.fr)

**Gérard Bertrand, Source of Joy, languedoc**

Ce rosé cristallin certifié AB et vegan fleure bon la fraise et la cerise écrasées qui impactent également les saveurs en bouche, câline, dense, très fraîche. Elle se termine joliment par des notes de fruits rouges agrémentées d'une pointe saline. 17 € (gerard-bertrand.com)

**Miramar bio, fronton**
Lionel Osmín a racheté la marque Miramar, déposée en 1926 pour toute l'architecture

Belle Époque de la côte atlantique, qu'elle représente. Un 100 % négrette bio au nez de fruits rouges. La bouche ample, riche, opulente, se prolonge par une finale joyeuse et pimpante. 12 € (lacavedesbandiers.fr)

**Domaine Tariquet, rosé de pressée, côtes-de-gascogne**

Belle couleur groseille assumée, lumineuse, appétissante, senteurs d'épices douces... La bouche, florale, exprime également la vivacité de la framboise, brodée de suavité, de légèreté, de gourmandise et de fraîcheur. À ce prix-là, pas question de s'en priver. 5,25 € (caves-direct.com)

**Château de Parenchère, La Roseaie, bordeaux**

Son nom rend hommage à la roseraie du domaine, datant du XVIII^e siècle. De couleur chair, il exhale des parfums de rose, de fraise des bois, se révèle de belle fraîcheur, de bonne longueur, agréable à boire, avec ses notes fumées, de fruits rouges, d'écorces d'agrumes. 8,80 € (parenchere.com)



PHOTOS : SERVICE DE PRESSE