



Paris Frivole

paris-frivole.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Date : 31/07/2017
Heure : 15:01:32



Page 1/3

[Visualiser l'article](#)

Sélection de vins Côtes du Roussillon rosé

Le **Côtes du Roussillon rosé** est un vin rosé est souvent décrit comme un « vin tranquille » pourtant, le moins que l'on puisse dire est qu'il n'est pas sans saveur ! Produit dans le vignoble du Languedoc-Roussillon, au sud ouest de la France, son terroir jouit du **climat méditerranéen** et de sols schistes et marnes. Les amateurs de vins éclairés s'accordent à dire que le rosé fait partie intégrante de la culture gastronomique locale ! Le Côtes du Roussillon rosé a le **label français AOC et AOP**, une fierté pour les vigneron qui défendent avec passion leur savoir-faire.

Les cépages principaux qui rentrent dans la composition du vin Côtes du Roussillon rosé sont : le Carignan N, le Grenache, la Syrah ou encore le Mourvèdre.

Paris Frivole vous propose une sélection de 3 vins Côtes du Roussillon rosé qui portent en leur sein, tout le sens du terroir œnologique de la région.



Il y Ginette 2016, vigneron catalans, une belle bouteille à l'étiquette vintage, girly et design. Son nom délicieusement rétro nous a fait sourire. Un vin qui porte le nom d'une grand-mère : l'idée nous fait sourire.



Paris Frivole

paris-frivole.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Date : 31/07/2017

Heure : 15:01:32

Page 2/3

[Visualiser l'article](#)

Il a eu notre préférence au premier coup d'oeil et cette impression purement subjective s'est confirmée lors de la dégustation. Il est vrai qu'il ne faut point juger un livre à sa couverture, c'est un peu la même chose pour le vin mais il faut aussi savoir faire parler son intuition et « oser » découvrir ces vins dont **le packaging attractif est une prise de risque**. Ginette nous embarque dans sa cuisine rustique où les pots de confitures côtoient de beaux paniers de fruits du verger et des bois... Ginette prépare une tarte gourmande mêlant les quartiers de poires aux amandes effilées. Une robe rose bonbon légèrement saumonée, un nez très fruitée et en bouche une belle longueur. C'est un vin que l'on savoure en apéro, avec des fruits de mer et avec des desserts glacés.



Le Domaine Lafforgue, K-Ré Rosé 2016 joue sur une carte plus classique. Ce Grenache blanc, gris et noir mise sur son équilibre avant tout. Sa robe rose étincelante, son nez fin, floral et fruité offre en bouche autant de douceur que de vivacité. Très gourmand, ses notes de framboise nous séduisent.

La technicité de ce vin est remarquable, il faut dire, la récolte manuelle avec égrappage et légère macération pelliculaire à l'abri de l'air démontre un travail consciencieux. La fermentation alcoolique à température régulée



Paris Frivole

paris-frivole.com

Pays : France

Dynamisme : 0

Date : 31/07/2017

Heure : 15:01:32



Page 3/3

[Visualiser l'article](#)

et la mise en bouteille jeune sont vraiment maîtrisés. On le savoure avec des tapas, des grillades et des salades.

*Le vin **Arnaud de Villeneuve 2016 – n°153 RD 900** (les Vignobles du Rivesaltais) est un 60% Grenache noir, 40% Syrah. Les vignes implantées sur les terrasses caillouteuses de Crest et sur les terres argilo-calcaires rouges de salses se situent entre les Pyrénées et le littoral méditerranéen. Ce rosé célèbre les fruits rouges et la fraise bien mûre. Il oscille entre l'acidité d'un bonbon et la fraîcheur d'un vin minéral. Ample, avec une belle longueur, il n'en demeure pas moins rond ! Sa robe rose éclatante aux reflets saumonés viendra se reposer dans de grands verres design sur vos belles tables estivales.*

Ce vin a été vivement récompensé cette année :

Argent: Concours Général Agricole 2017

Rosé Ambassadeur du Roussillon 2017