

# Cuisine & des Tendances

Vous êtes ici: Accueil // Cave // Nos 7 rosés Bio pour l'été !

## Nos 7 rosés Bio pour l'été !

Écrit par Christophe Hamieau le 20 Jul 2021 | Commentez



**Les vacances d'été sont incontestablement celles des apéritifs au rosé ! Vin frais, léger en bouche, il accompagne nombre de plats également. Voici une sélection de 7 cuvées Bio pour trinquer ou accompagner une plancha, des grillades de poissons, etc.**

Ce n'est pas parce qu'un vin n'a pas d'appellation qu'il manque d'intérêt. La preuve avec ce **Rosé 2020**, Vin de France de **Marcel Richaud** (Cairanne). Cet assemblage de Syrah, Grenache et Cinsault est éclatant de fruité. C'est un bel équilibre entre gourmandise et fraîcheur, de quoi se faire une place à table, avec des grillades de viande ou de poisson, une cuisine épicée. 10 euros, au domaine et chez les cavistes.

Toujours dans la vallée du Rhône **Le Domaine de La Florane** qui travaille en Bio et Biodynamie, dont les vignes se situent autour de 300 mètres d'altitude, présente un rosé Visan baptisé **A Fleur de Pampre**. Dans son millésime 2020 ce vin offre une belle gourmandise avec une bouche suave et fruitée sur des notes de groseille, avec des . Pour se faire un apéro tout en douceur ! 9,50 euros.

Le Val de Loire est aussi une terre de rosé et le millésime 2020 du **Pinot Noir Rosé** domaine **J. de Villebois** en est un très bon exemple. Équilibré car issu d'une sélection de vignes plantées sur des Argiles Sableuses et des Argiles à Silex, il associe la gourmandise aromatique du cépage à une jolie finale en fraîcheur, avec un zeste d'amertume sur des notes de pamplemousse. Pour aller à table. Moins de 9 euros.

A Vauvert, près d'Aigues-Mortes, les Vignobles Jeanjean possède le **Domaine le Pive**, au cœur d'un espace classé Natura 2000. Entre rizières et marais salants le cépage grenache gris nous offre un rosé 2020 baptisé **Ma Bohème**, vinifié avec des levures indigènes, passé en barrique de 400 L pour partie. La bouche est fruitée, avec des notes exotiques contenues, c'est très élégant, avec une finale fraîchement acidulée. A table avec de beaux poissons grillés, ou un apéritif dînatoire. Autour de 13 euros.