

## En juin, le rosé fait chanter l'été



by Fabrice Gil, rédacteur en chef — 1 juin 2023 Reading Time: 3 mins read



Le mois de juin marque le début de l'été. De nombreux Français cherchent à profiter du beau temps en sirotant une boisson fraîche et rafraîchissante. Si le vin rosé est une option populaire, pourquoi est-il si souvent choisi pour ce mois en particulier ?

[Sélection]



**L**e mois de juin est souvent associé à l'arrivée de l'été, des jours plus longs, des températures plus chaudes et des apéros en plein air entre copains. Pour de nombreux Français, cela signifie également qu'il est temps de s'hydrater avec une boisson fraîche et légère.

Le « rosé » se situe entre le vin blanc et le vin rouge en termes de couleur, d'arôme et de goût. Il est produit en laissant les peaux de raisin rouges en contact avec le jus pendant une courte période, ce qui donne au vin sa couleur rose caractéristique. Le temps de macération peut varier de quelques heures à plusieurs jours, selon le niveau de couleur et le profil de goût désiré.

Il peut être produit à partir de nombreux types de raisins, tels que le grenache, la syrah, le pinot noir, le merlot ou en encore le sangiovese. Le choix du raisin affecte le profil gustatif du vin, qui peut varier de sec et fruité à doux et floral. Boisson idéale pour le mois de juin, sa saveur légère et fruitée est rafraîchissante et facile à boire. Voici notre table de 5 cuvées :

## J. De Villebois, IGP Pinot Noir, Val de Loire • 2022

Cette cuvée IGP Pinot Noir Rosé est un vin qui s'apprécie pour sa fraîcheur, son aromatique fruité et sa légèreté. À l'approche de l'été, il s'invite sur les tables gourmandes.

De robe pêche clair avec des reflets roses, le nez se caractérise par des notes intenses de petits fruits rouge et des notes plus crémeuses rappelant le caramel et le chocolat blanc. La bouche est toute en finesse, en rondeur et en veloutée. Un rosé ligérien moderne et particulièrement séduisant. *Servir frais à 9° C. Prix : 8,90 € au domaine*

