



KISS MY CHEF

La gastronomie en France

avril 28, 2025 // ROSÉS

Les rosés de l'été 2025, les bonnes bouteilles à prix raisonnables



Synonymes de beaux jours et de partage entre amis, on aime leur fraîcheur, leur fruité, leur rondeur, leur complexité. Voici les rosés de l'été 2025, ceux que vous aurez plaisir à savourer et parmi lesquels vous trouverez nos coups de cœur, correspondant aux meilleurs rapports qualité-prix de cette sélection.

Parfaits pour accompagner une cuisine estivale aux accents méditerranéens, les rosés de l'été 2025 se dégustent bien frais. A l'apéritif, savourez-les avec des rillettes de poisson, des tartinades, des houmous et tapenades, des calamars sautés, des huîtres gratinées, des cakes salés, des gambas flambées, des brochettes de melon au jambon cru, des petits poivrons farcis à la morue...

A table, ils escortent les grillades, les salades, les tartares de poisson, les pissaladières, les recettes italiennes, les plats épicés inspirés par les cuisines orientales, mexicaines ou encore asiatiques.



Coup de ❤️ de la rédaction

Loire – Domaine J. de Villebois – Pinot Noir Rosé 2024

Nez complexe aux arômes de rose, de fleurs séchées, de fruits frais avec une légère touche de barbe à papa. Bouche ample sur les fruits rouges soutenus par des notes minérales avant une finale longue, gourmande et intensément fruitée.

Chez les cavistes et en ligne, 9,30 € la bouteille