

Vin rosé fruité : ma sélection avec et sans bulles !



L'été arrive et avec lui les barbecues, les apéritifs et les repas festifs entre amis ! Quoi de mieux pour accompagner ces moments qu'un verre de vin rosé fruité et bien frais ? Qu'il soit léger, expressif, sucré, pétillant ou tranquille, le rosé met tout le monde d'accord ! Il rafraîchit instantanément et apporte douceur et gourmandise aux grillades et aux apéritifs.

Je vous ai sélectionné 4 vins rosés fruités pour cette saison qui arrive : trois rosés tranquilles pour les moments gourmands et un champagne rosé pour les grands jours.

Vin rosé de Savoie : Sous le roc rosé 2021 d'André et Michel Quénard

Le domaine familial André et Michel Quénard a été créé en 1976 sous sa forme actuelle. C'est dans ce vignoble savoyard, avec des vignes plantées à plus de 300 mètres d'altitude, que sont produits des vins blancs, rouges et rosés de grande qualité en appellation « Vins de Savoie Chignin » et « Chignin Bergeron ».

Ce vin rosé composé à 100 % de gamay se distingue par une belle robe rose saumon à nuances mauves. Le nez est frais et fruité, avec des notes de pomme, de poire, de cerise et de zestes d'orange. La bouche quant à elle est gourmande, fruitée et mûre, tout en finesse.

Ce rosé savoyard est idéal à déguster lors des repas au soleil. À savourer bien frais (entre 7 et 8 °C), il offre une fraîcheur appréciée par temps chaud !

Je vous conseille de le déguster avec une belle terrine de saumon, des nems de crevette, du jambon de pays, du poisson au lait de coco, des brochettes de volaille aux herbes, de la tomme de chèvre ou encore une tarte aux fraises.

Prix TTC départ cave : 8 euros, en vente directe chez certains cavistes, cafés, hôtels et restaurants.

<https://www.am-quenard.fr/>

