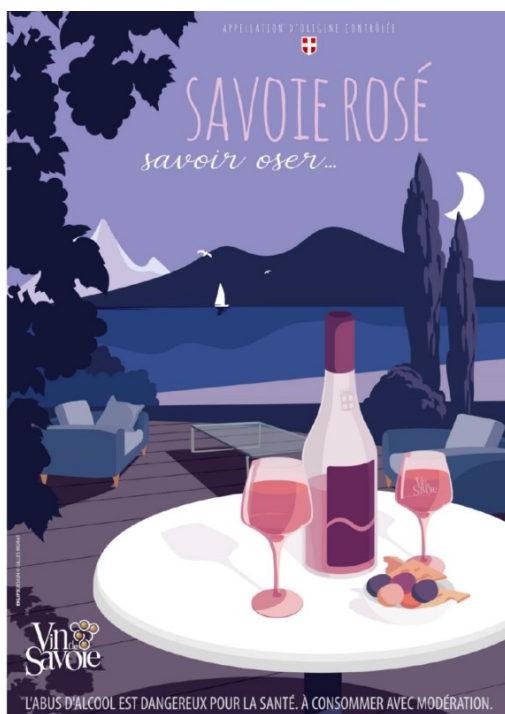


Savoir Oser... le vin de Savoie Rosé, une bonne idée pour l'été qui approche!

Par Stanislas Claude, 7 mai 2021

Savoir oser ... le vin de Savoie Rosé

Entre lacs, montagnes et belles tables, La Savoie fera partie des destinations privilégiées cet été



Le Rosé de Savoie Sous Le Roc 2020

Ce rosé se compose à 100% de cépage **Gamay**. A l'œil, sa robe est vive, couleur rose saumon à nuance mauve. Au nez, ce sont les fruits à chair blanche qui ressortent en premier, pomme-poire puis fraise des bois et cerise avec un zeste d'orange, des fines herbes et une touche menthe-estragon.

La bouche est harmonieuse, gourmande même, fruitée et mûre, sur la finesse et la fraîcheur.



La **Savoie** est une région viticole connue avant tout pour ses vins blancs.

Avec une production de l'ordre de 70%, la personnalité viticole est remarquable, et pourtant il y a également des vins rouges et puis des rosés. Ils allient matière, élégance et fraîcheur et sont dotés d'un équilibre naturel apporté par un climat très contrasté souvent caractéristique des grands vins. **Gamay** et **Mondeuse** sont les deux cépages principaux pour des vins de plus en plus présents sur les plus grandes tables étoilées.

5 échantillons caractéristiques ont pu être dégustés pour une belle évidence sur cette production de rosés en plein développement.

Troisième producteur français, la **Savoie** fournit de 25 à 30 millions de plants de vignes aux vignobles français et étrangers!

d'André & Michel Quenard

Pour les accords mets et vins, le vin est à consommer jeune et à boire frais (7/8 °C). Il accompagne idéalement une terrine de saumon, des nems de crevettes, un jambon de pays, du poisson au lait de coco, des brochettes de volaille aux herbes, un fromage de chèvre frais ou une tomme de chèvre, et pour finir le repas une tarte aux fraises.

Le vin est proposé au tarif de 6,50 euros TTC départ cave pour une belle saveur d'été.