

## JEAN-MICHEL SORBE, REUILLY ROSÉ 2012

**10,90 €.** Un vin tendre en couleur et en bouche. Il déve-loppe une belle finesse, joliment aromatique, et le nez comme la bouche, fins, vifs et puissants, mettent en valeur le pinot gris. Sur les agrumes, fleurs sauvages et fruits du verger. **14,5/20**

## MOULIN DE LA ROQUE, BANDOL, GRANDE RÉSERVE 2012

**12,15 €.** Le nez expressif est fruité (framboise, groseille, épices), nuancé d'une touche de fruits exotiques. La bouche, joliment acidulée, fraîche mais sans agressivité, confirme ces sensations jusqu'en finale. **14,5/20**

## OGIER, CÔTES DU RHÔNE, HÉRITAGES 2012

**5,90 €.** Gourmand, le nez complexe propose un fruit à belle maturité, prolongé de notes florales et une touche d'épices douces. De bonne longueur, la bouche, est vive et friande. Il possède une finale de belle fraîcheur. **14,5/20**

## ORTAS - CAVE DE RASTEAU, CÔTES DU RHÔNE, GRANDE CUVÉE 2012

**6,50 €.** Le nez est subtil, aux parfums de fruits rouges, fleurs et agrumes, doté aussi d'une touche végétale. En bouche, la belle attaque est savoureuse, fraîche, fruitée et équilibrée. À servir sur une cotriade de poissons par exemple. **14,5/20**

## ALLIANCE LOIRE, CABERNET D'ANJOU, SECRETS DE CHAI PAR FABIEN HACHET 2012

**4 €.** Des notes fruitées sur une base d'agrumes et de fruits rouges et blancs se mêlent au nez. Elles se confirment dans une bouche fraîche. Un vin fruité, charnu, croquant, concentré et désaltérant. **14/20**

## CAVE DE TAIN, COLLINES RHODANIENNES, ROSÉ DE SYRAH 2012

**3,60 €.** Framboise, mara des bois et notes florales se retrouvent au nez. La bouche se montre bien structurée, ronde, avec une belle impression de fraîcheur qui réveille les papilles. Un flacon de caractère, riche et persistant. **14/20**



## CHÂTEAU CAPION, LANGUEDOC, ROSEBUD 2012

**10 €.** Framboise, cassis et groseille avec, en soutien, des notes florales et du poivre rose. La bouche est ronde, concentrée et suave, puis, à travers l'acidité naturelle, une agréable sensation de fraîcheur se diffuse. **14/20**

## CHÂTEAU DE CORCELLES BEAUJOLAIS, ROSÉ D'UNE NUIT 2012

**7,50 €.** Nez sur des notes de pomélo, zeste d'agrumes et pêche. L'attaque est souple, et la bouche, onctueuse, aromatique, avec les saveurs du nez. L'acidité de la finale fera l'affaire d'un poisson grillé. **14/20**

## CHÂTEAU GRAND MOULIN, CORBIÈRES, MOULIN ROSE 2012

**4,60 €.** Nez de fraise, framboise, agrumes et fruits de la Passion, avec une touche de bonbon anglais. En bouche, l'attaque est franche, équilibrée entre acidité et rondeur, avec du gras et une belle persistance. **14/20**

## CHÂTEAU DE PENNAUTIER, CABARDÈS, COMTE NICOLAS DE LORGERIL 2011

**5,50 €.** Fruits rouges et touche d'épice au nez. En bouche, la rondeur est équilibrée par la fraîcheur. Sa puissance et son fruit en font un bon vin de table, à boire sur une cuisine d'été plutôt riche. **14/20**

## CHÂTEAU RIOTOR, CÔTES DE PROVENCE, FAMILLE ABEILLE 2012

**5,80 €.** Une cuvée plaisante, équilibrée et friande, aux arômes floraux, de fruits rouges, avec des notes herbacées et une touche de caramel tendre. La bouche propose de l'ampleur, du fruit, de la rondeur et de la fraîcheur. Finale persistante et rafraîchissante. **14/20**



## CHÂTEAU DE LA RIVIÈRE, BORDEAUX ROSÉ 2011

**6,70 €.** Arômes de cerise, groseille, framboise, fraise, et notes florales. En bouche, les effluves sont les mêmes, complétés d'élégance et de précision. Le tout est plaisant, savoureux, équilibré, et d'une très jolie fraîcheur. **14/20**

## DOMAINE DU CAUSSE D'ARBORAS, LANGUEDOC 2011

**8,50 €.** Cuvée aux fruits juteux et gourmands qui oscille aussi entre la gelée de groseille et le floral sec (rose et de pivoine). Elle possède une finale marquée par les embruns d'agrumes, tel que le pamplemousse. **14/20**

## DOMAINE ESCARAVATIERS, CÔTES DE PROVENCE ROSÉ 2012

**9,90 €.** Fruits rouges, agrumes et orange amère. La bouche est vive à l'attaque puis on savoure de la rondeur et du fruit avant de revenir sur la tension avec une juste acidité et une pointe d'amertume dans la finale. **14/20**