

d'agrumes et de groseille. Un vin tout en fraîcheur, idéal pour accompagner les crustacés. 8 €

PATACHE D'AUX 2012

Issu de jeunes vignes, une cuvée fraîche et désaltérante à l'intense expression aromatique. 9 €

BERGERAC

CH. DE LA JAUBERTIE 2012

(MERLOT, CABERNET SAUVIGNON ET FRANC)

Très joli rosé sec doté d'une élégance aromatique fine et précise (6,75 €). Fermentée en barrique, la cuvée « Mirabelle » 100% merlot offre une bouche légèrement plus évoluée et onctueuse. 10 €

D. DE L'ANCIENNE CURE

« L'EXTASE » 2012

L'extase n'est pas garantie, mais le plaisir est bien au rendez-vous avec cette fringante cuvée à l'impeccable équilibre fruit/fraîcheur. 7 €

SAINT-POURÇAIN

ROSÉ RÉSERVE SPÉCIALE 2012

100% gamay, nez de fruits rouges et de raisins frais. La bouche est souple et fruitée avec une agréable note vineuse. 4,15 €

CHINON

BAUDRY-DUTOUR CUVÉE MARIE-JUSTINE 2012

Un rosé sec et gourmand issu du cabernet-franc aux notes de pêche et d'agrumes. Bon équilibre fruit-fraîcheur, bouche douce et fruitée (6,50 €). De la même maison, le Château La Grille séduit par ses arômes de fruits rouges fraîchement cueillis. 9,50 €

RENÉ COULY 2012

Arômes de groseille et d'agrumes, bouche tendre et charnue évoluant sur des arômes réglissés et une finale poivrée. 6,30 €

REUILLY

JEAN-MICHEL SORBE 2012

Un pinot gris rosé aux arômes de mandarine et de pêche. Bouche vive et fruitée. 10,90 €

BEAUJOLAIS

CH. DE CORCELLES « ROSÉ

D'UNE NUIT » 2012

Une vraie réussite que ce rosé de gamay au fruité désaltérant. Délicates notes d'agrumes et de baies rouges. 8,50 €