

Par JACQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

Le vignoble de Provence produit 40 % des volumes de rosé toutes régions confondues, l'essentiel étant assuré par la grande appellation côtes-de-Provence, que complètent les coteaux-d 'Aix-en-Provence et les coteaux-varois-en-Provence. Les petites appellations comme Bandol ou les baux-de-Provence produisent également des rosés de très grande qualité, mais en quantité réduite, d'autant plus que ces petits crus élaborent un peu plus de vins rouges que la moyenne régionale. En quelques années, le rosé est devenu un vin de consommation régulière. La gamme s'est donc considérablement agrandie, et l'on trouve à côté d'une majorité de vins légers et fruités, parfaits pour l'apéritif, des vins complexes, riches et vineux, qui sont de véritables vins de repas. A noter que la Provence produit d'excellents vins blancs, consommés en grande partie sur place durant la saison estivale.

ROSÉS 2013

Côtes-de-Provence

15,5 - Les Maîtres Vignerons de Gonfaron

83590 Gonfaron - 04.94.78.30.02.

Hédonique. Nez fin, délicat, onctueux, melon, pêche jaune, tendre, séduisant, persistant, beaucoup de fraîcheur, harmonieux.

Prix : 5.80 euros