

## Quels vins rosés pour le déjeuner de la fête des pères ?

Publié le 16/06/18 par Romy Ducoulombier

### Filets de rouget, tartare de saumon, légumes rôtis



Crédits photo : DR

Plein écran < 1/4 >

Partager 0

Twitter

G+

Enreg

AJOUTER À MES ARTICLES

+

#### Avec des filets de rouget

Ce rosé bio développe un bouquet très expressif de pêche et de fleurs blanches. En bouche, les épices lui donnent du relief. Sa finale est toute en légèreté.

**Luberon, Domaine de Fontenille 2017, 10 €**

#### Avec un tartare de saumon

Ce champagne à la robe intense est tendre avec ses notes fruits rouges patinées. Il apprécie le poisson cru mais aussi les desserts à base de fruits d'été acidulés.

**Champagne brut rosé premier cru, Colin, 27,50 €**

#### Avec des légumes rôtis

C'est parce-que les meilleures parcelles de cinsault, grenache et syrah ont été vendangées aux premières lueurs de l'aube, que ce vin porte ce nom. Une bouche fruitée, qui évoque les petits fruits rouges comme la groseille, donne la réplique à sa robe rosée. Il est taillé pour accompagner des mets épicés.

**Coteaux varois en Provence, Rosée de Printemps 2017, Domaine du Louu, 10,35 €**

◀ Précédent

Suivant ▶