



Les dossiers du vin //

De la Provence au Roussillon se dessine la carte de nouveaux territoires de rosés, des vins de caractère souvent capables de bien vieillir. Voici un florilège de ces très beaux rosés du vignoble méditerranéen.

Une dégustation de **Karine Valentin**

Rosés méditerranéens

Leur caractère s'affirme !



Château Malherbe

Les rosés méditerranéens tirent une part de leur personnalité de l'influence maritime. Ici, un vignoble exceptionnellement situé, celui du château Malherbe.

Même si c'est l'été qu'il reste le plus apprécié, le rosé commence à s'imposer tout au long de l'année sur nos tables. Mais surtout, il se décline en une formidable palette de styles et de profils grâce à l'audace de certains vignerons.

Aux côtés des cuvées starifiées et fort coûteuses (Whispering Angel du château d'Esclans, par exemple), des domaines proposent désormais des rosés de caractère ou issus de cépages différents en fonction des régions (mourvèdre gris, tibouren...). Ces vins séduisent de plus en plus de professionnels, sommeliers et cavistes, qui voient dans le rosé une bonne

alternative pour de nouvelles associations gourmandes. Notre dégustation inédite vise donc à comparer à l'aveugle les rosés de Provence, de la Vallée du Rhône, du Languedoc et du Roussillon, dans différents millésimes.

BANDOL, TAVEL, CORBIÈRES...

Premier constat : la Provence n'est pas la seule à produire des rosés "life style" de couleur pâle, qualifiés de "techno" et voués à une consommation festive. Toutes les régions en élaborent.

À l'opposé de ce "standard", le Midi sait aussi produire des vins d'une grande originalité. Si les rosés thiolés, sans grande

Rosés méditerranéens, quel caractère !



D.R.
Corbières Alba 2024
d'Ollieux Romanis :
un rosé de gastronomie.

personnalité, se retrouvent partout, certains vignobles comme Corbières, Tavel..., se distinguent avec des rosés moins consensuels, d'une couleur soutenue évoquant leur terroir. Il n'existe plus une famille de rosés mais une pluralité de styles de vins beaucoup moins conformes que par le passé, qui illustrent les terroirs des vignobles bordant la Méditerranée. Les rosés corsés, absents ici, feront l'objet d'une dégustation spécifique le mois prochain.

STYLE ET AUDACE

Le rosé est donc aussi une affaire de terroir. Il y puise sa personnalité, son caractère. Voyez les vins de l'Olivette à Bandol ou de château Simone à Palette. Il est également une affaire de style. Prenez les tavels par exemple. Ils sont issus de macération et donc plus colorés que d'autres. Aujourd'hui, ils reprennent du galon sous l'impulsion de vignerons et négociants rhodaniens convaincus par leur indéniable potentiel.

Car la couleur rosée incite à toutes les audaces, elle ouvre des horizons gustatifs originaux et inédits grâce aux cépages choisis, au type de vinification retenu, souvent les fermentations malolactiques sont assumées, aux élevages en bois...

DES 2024 ACIDULÉS

À l'instar des deux autres couleurs, de plus en plus de rosés sont capables de vieillir. Dans les deux derniers millésimes, ramassés à maturité – ce qui n'est pas toujours le cas –, ils offrent une énergie certes marquée par le soleil méditerranéen, avec des pH qui faiblissent, mais livrent surtout davantage d'intensité dans les milieux de bouche. 2024 a été marqué par des conditions climatiques complexes, exigeant une vigilance et un engagement permanents dans les vignes. Du gel en mai, de la grêle en juillet puis un mois de septembre frais et légèrement pluvieux ont ainsi favorisé une maturation lente des raisins. Cela a permis d'obtenir des vins aromatiques et frais, avec une acidité naturelle bien préservée, mais d'une couleur naturellement pâle. Les premières dégustations révèlent une aromatique fraîche et dense, accompagnée d'une jolie complexité en bouche, avec des vins très sapides, à la fois salins, acidulés et fruités, sans aucune dureté, particulièrement agréables et gouleyants.

Et les prix alors ? La Provence a vu quelque peu ses tarifs s'envoler, tandis que le Languedoc et le Roussillon restent très abordables ainsi que le Rhône.

Pour conclure, toutes ces cuvées d'une originalité folle s'inscrivent parmi les meilleurs vins de France. Pour vous en convaincre, suivez-nous et goûtez, entre autres, les rosés du domaine Hauvette dans les Alpilles, du Mas Jullien installé dans les Terrasses du Larzac ou le mourvèdre du château Pesquié dans le Ventoux. Bonnes dégustations !

CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Une centaine de rosés de la Vallée du Rhône, du Languedoc, du Roussillon et de Provence ont été dégustés à l'aveugle en mars 2025 par Jean-Emmanuel Simond, Karine Valentin et Pierre Vila Palleja sur appel à échantillons. Certains domaines contactés n'ont pas souhaité répondre, leurs vins sont donc absents de cette dégustation.

Languedoc et Roussillon

Les vignobles autour de Montpellier, Narbonne et Perpignan se distinguent par leur originalité et leur audace. Les rosés régionaux ont su opter pour plus de caractère, plus de couleur tout en conservant leur générosité en bouche. Avec moins d'un quart de la production, la couleur reste minoritaire. Sauf exception, les prix sont raisonnables.

92/100 GÉRARD BERTRAND

Languedoc-Cabrières
Clos du Temple 2023
Gérard Bertrand a souhaité marquer la différence avec ce rosé pour lequel un chai dédié a été édifié à Cabrières. Élevé sur lies en bois pendant six mois, il se déguste comme un blanc. Son boisé très fin se fond sur une chair profonde au relief vibrant. Promis à la garde. **199 €**

92/100 MAS JULLIEN

Languedoc 2024
Un rosé pour la table, coloré, texturé, gras et savoureux. Avec une grande humilité et un fruit mûr, il s'offre jeune. Désaltérant, légèrement tannique, dynamique, minéral, sur un fond épicé, il s'adosse à une allonge sérieuse. **24 €**

91/100 DOMAINE LE ROC DES ANGES

IGP Côtes Catalanes
Les Vignes Métissées 2024
Grenaches gris, blanc et noir, muscat, picpoul et cinsault composant ce rosé sont complantés sur une même parcelle. Couleur très pâle, inhérente aux raisins et non à la technologie, bouquet délicat de jasmin, de thé et d'infusion sur fond de bouche pulpeux. **26 €**

89/100 CASTELMAURE

Corbières
Castelmaure en Rosé 2024
Belle définition aromatique sur les fruits rouges pour ce joli rosé salin, au caractère doux mais affirmé, doté de beaux amers en finale. Malgré une pointe de sucrosité en milieu de bouche, le vin reste désaltérant, un peu clinquant mais très agréable. **6,80 €**

89/100 CHATEAU OLLIEUX ROMANIS

Corbières Alba 2024
Prototype languedocien du rosé issu d'une vinification technique thermorégulée et d'un sol de grès. Furtivement perlant, bonne tension, profondeur, structure et ampleur légèrement tannique. Un rosé de gastronomie. **16 €**

89/100 DOMAINES LORGERIL

Languedoc Ô de Rosé 2024
Ce terroir d'altitude livre un rosé d'une belle maturité. Ses atouts ? Rondeur et finesse sous un fruit rouge délicat. Sa matière est douce. C'est un rosé de soif, à la finale légèrement persistante. À savourer de l'apéritif au dessert. **13 €**

89/100 DOMAINE DE LA MÉTAIRIE D'ALON

Languedoc Les Graves 2024
Signé Abbotts & Delaunay, ce rosé présente au nez et en bouche une salinité parfaite, déroutante et intense. Le pinot noir qui le compose lui offre un corps soyeux et une finesse acidulée inattendue pour ce cépage. **29,50 €**

89/100 DOMAINE DU PAS DE L'ESCALETTE

IGP Pays d'Hérault
Ze Rozé 2024
Robe pâle pour ce rosé simple et délicat, bien fait, équilibré et net. Notes de pamplemousse

acidulées et désaltérantes.
À boire à l'apéro de l'été. **14 €**

89/100
MAS AMIEL

Côtes-du-Roussillon
Le Plaisir 2024 🍷
Agrumes et fruits rouges, simplicité et gourmandise.
Le terroir de schistes se dessine dans la finale acidulée et très fraîche de ce vin. Style épuré pour ce rosé d'apéro. **12,50 €**

88/100
CHÂTEAU HAUT GLÉON
Corbières 2023

Volume et intensité, profondeur et salinité sur un tanin fin pour un rosé bien construit, rafraîchissant et doté d'une finale sur les fruits rouges. **14 €**

88/100
CHÂTEAU PUECH-HAUT
IGP Pays d'Oc Argali 2024
L'association grenache-cinsault, base des rosés du sud de la France, offre toute la gourmandise que l'on est en droit d'espérer d'un rosé sudiste. Les deux raisins associés exposent structure et fraîcheur pour l'un et gourmandise acidulée pour l'autre, liées par une salinité rafraîchissante. **16,40 €**

88/100
LES VIGNES DU VENT
Vin de France
Index de Complexité 34 2024
Robe légèrement cerise et parfums de pamplemousse issus d'un assemblage de grenache et syrah très agréable, à la bouche acidulée, juteuse, aux parfums de pêche et de groseille. Un rosé détendu pour une consommation décomplexée. **11 €**

87/100
DOMAINE DE L'OSTAL
IGP Pays d'Oc L'Ostal 2024
Rosé bien pâle, au reflet légèrement argenté. Fruit rouge frais, framboise, petite structure et souplesse en bouche associée à une grande finesse, bien équilibré et nerveux en finale. **10 €**

87/100
LAFAGE
IGP Côtes Catalanes
Mirafiors 2024
Rosé au bon potentiel de fraîcheur et de gourmandise. La chair est souple, généreuse et la finale nerveuse. Les fruits rouges réveillent la tension. Joli caractère salin. **11 €**

Provence

Les méthodes de vinification modernes et en particulier la maîtrise des températures a facilité la production de rosés de plus en plus pâles. Des vins désaltérants voués à une consommation décomplexée. D'autres, les rosés dits de terroir, s'affirment par leur couleur beaucoup plus soutenue. Ils sont souvent structurés par un tanin léger.

93/100
DOMAINE HAUVETTE
IGP Alpilles Petra 2023 🍷
Petra est sensuelle. D'une couleur inattendue, rose ambré, ce vin semble touché par la grâce de son fruit, de sa finale pointée d'amers délicieux. L'élevage lui apportera encore plus de complexité. À l'instar des grands vins, il réclame du temps pour s'épanouir. **18 €**

93/100
CHÂTEAU SIMONE
Palette 2023
Célèbre pour ses grands blancs, château Simone élabore aussi l'un des plus beaux rosés de la Méditerranée. Vinifié en foudres, il apparaît sous une robe rubis clair aux reflets ambrés. Il est doté d'un fruit intense. Son élégance est unique. Il vieillit admirablement bien. **50 €**



Côtes-de-provence
2023 du Clos
Cibonne : un tibouren
aussi délicieux
que déroutant.

92/100
CHÂTEAU MALHERBE
Côtes-de-Provence
Pointe du Diable 2023 🍷
La Provence cristalline est recouverte de schistes dans lesquels se retrouvent des incursions de quartz. C'est sur ce type de sol que les grenache, semillon et cinsault de cette cuvée puisent son identité. C'est un rosé profond, aux notes d'épices, au profil salin. Le vrai grand vin méditerranéen qui n'a pas à rougir de sa puissance et de ses proportions rondement accentuées par le soleil et mises en valeur par un fruit original mêlant l'exotisme et l'orange sanguine. **23 €**

92/100
CLOS CIBONNE
Côtes-de-Provence
Tibouren 2023
Le cépage tibouren est la marque du domaine. Dans cette cuvée, il est bien installé sous un boisé perceptible dans la jeunesse du vin, mais la profondeur juteuse de la bouche le supporte bien. Avec ses arômes de clémentine, de prune et d'épices, il est aussi déroutant que délicieux et, avec son allonge de rouge, il conquiert même les palais les plus novices. **26 €**

91/100
CHÂTEAU ROMASSAN

Bandol 2024 🍷

L'ensemble des rosés de la maison Ott offre une belle luminosité méditerranéenne. Éclat d'un fruit encore jeune pour ce mourvèdre dominant, séveux, pointé de salinité sous un profil très maîtrisé, cadré, associé à un léger tanin donnant du relief et de la tension. **32,20 €**

91/100
DOMAINE MILAN

Vin de France Haru 2024 🍷

Rosé sombre aux très belles nuances brillantes et au caractère original. Mi-rosé mi-rouge au fruit frais vibrant, il offre un toucher velouté et une profondeur pulpeuse avec une carure à la pointe tannique très intéressante. À marier à table. Belle découverte. **15 €**

90/100
CHÂTEAU GALOUPET

Côtes-de-Provence
G de Galoupet 2024 🍷

Assemblage de grenache, cinsault, tibouren et syrah, cette nouvelle cuvée affiche sa personnalité dans un bouquet radieux, une bouche dynamique et nerveuse, un jus franc, d'une belle intensité. Ce vin exprime aussi une savoureuse tension sur une stature déliée et une allonge savoureuse. **20 €**

90/100
CHÂTEAU LA TOUR DE L'ÉVÊQUE

Côtes-de-Provence
Pétale de Rose 2024 🍷

On doit la couleur provençale à Régine Sumeire qui, la première, a pressé des rosés au moyen d'un pressoir vertical champenois de marque Coquard. Ce pressurage est le secret de la cuvée Pétale de Rose, qui porte tous les codes du rosé provençal traditionnel : bouche pulpeuse et parfums de fruits frais sur épices douces. Rosé puissant, vineux et élégant. **19 €**

90/100
CLOS DE CAILLE

Côtes-de-Provence 2024 🍷

La tripléte grenache, cinsault et syrah structure ce rosé juteux, bourré d'énergie. Aromatique complexe, profond en milieu de bouche et finale juteuse sont ses atouts. **18 €**

90/100
CLOS MIREILLE

Côtes-de-Provence 2024 🍷

La Provence schisteuse, celle du bord de mer, offre des rosés toujours très pâles et dotés d'un relief particulier, association d'un fruit ensoleillé et d'iode. Ce 2024 offre une acidité proche du citron dans une bouche juteuse aux contours saillants portée par des amers revigorants. **32,20 €**

90/100
DOMAINE RICHAUME

Côtes-de-Provence
Sainte-Victoire 2024 🍷

Belle couleur soutenue. Une légère pétillance, assortie d'un bouquet caractérisé par une note oxydative, confère au vin son profil inattendu porté par un fruit mûr épanoui sur des notes de coing, de mandarine et de pain d'épices. On aime sa complexité aromatique et sa chair pulpeuse. **23 €**

89/100
CHÂTEAU REVELETTE

Coteaux d'Aix-en-Provence
2024 🍷

Ce rosé de saignée a fait sa fermentation malolactique. Il se montre rafraîchissant. Ses notes d'orange sanguine, d'abricot mûr et d'épices parfument le nez. Tannique et un brin anisé en bouche, il dégage un goût de "revez-y". **16 €**

89/100
CHÂTEAU SAINTE ROSELINE

Côtes-de-Provence
Cuvée La Chapelle de Sainte Roseline 2024 🍷

L'ensemble est puissant.

Le bouquet de fruits et de fleurs et le milieu de bouche sont éclatants. Un rosé profond même s'il lui manque de la fraîcheur en finale. Un vin ample et de gastronomie. **27,90 €**

89/100
COMMANDERIE DE PEYRASSOL

Côtes-de-Provence
Le Clos Peyrassol 2024 🍷

Le rosé haut de gamme du domaine est produit à partir de cinsault, grenache et tibouren issus d'une parcelle ceinturée de murs, dont une partie des jus est élevée quelques mois en jarres. Beau volume soyeux et fruité, parfums de pinède sur une ambiance anisée en finale. **37,50 €**

89/100
DOMAINE DE L'OLIVETTE

Bandol 2024

Orange sanguine et pointe de bois, finesse et délicatesse. Avec une présence tannique très bandolaise, ce rosé de gastronomie est boosté par une douce amertume en finale. Il sera encore plus typé d'ici un an. **17,80 €**

89/100
FONDUGUES-PRADUGUES

Vin de France
Eau de Source 2024 🍷

Né dans la plaine de Ramatuelle, ce rosé exhale un parfum de pêche de vigne et de fleur de sureau. Il est doté d'un éclat cristallin. Sa douceur est accentuée par un milieu de bouche soyeux relevé d'une salinité délicate en finale. **24 €**

88/100

CHÂTEAU MINUTY

Côtes-de-Provence 281 2024
La dominante de grenache se lit dans le rosé pâle de la robe cristalline mise en valeur par le pantone bleu qui donne son nom à la cuvée. Sans élevage ni malolactique, il incarne le standard provençal. **50 €**

88/100

CHÂTEAU ROUBINE

Côtes-de-Provence
Lion et Dragon 2024
Bonne nervosité pour ce rosé expressif, sur les fruits, mais on déplore un léger manque de profondeur. **21,50 €**

88/100

CHÂTEAU

SAINTE MARGUERITE

Côtes-de-Provence
Symphonie 2024
Rosé technique issu d'une

macération à froid qui goûte comme un blanc, avec ses notes de pomme verte et d'agrumes. Après quelques mois sur lies fines en cuves, la bouche laisse une impression légèrement tannique avec un volume conséquent et vibrant en finale. Il jouera le second rôle sur un pâté en croûte. **19,90 €**

88/100

CHÂTEAU DE SELLE

Côtes-de-Provence 2024
Ce rosé des domaines Ott se montre plus cadencé que le Clos Mireille et moins intense que Romassan. De couleur très pâle, il affiche un équilibre noble et une belle dynamique sur des notes de pêche de vigne. **32,20 €**

88/100

DOMAINE DE LA BÉGUDE

Bandol 2022
Un rosé sur l'oxydatif, assez

stylé, la mâche est puissante et les tanins délicatement soyeux. On profite d'une certaine sucrosité en milieu de bouche avant que la finale n'évoque une présence fruitée marquée par une douce évolution. L'acidité bien gérée en finale rend le vin disponible à la garde. **20 €**

88/100

BARON EDMOND DE ROTHSCHILD - CHÂTEAU DE L'AUMÉRADE

Côtes-de-Provence
Amistà 2024
L'an dernier, ce rosé était issu d'une collaboration entre la maison Baron Edmond de Rothschild et le château Roubine ; cette année, le partenaire est le château de l'Auméra-de. Typiquement provençal dans sa couleur transparente, rosé taché de gris, il affiche le profil commun des rosés vinifiés techniquement, aux parfums thiolés d'agrumes et de pamplemousse. **24 €**

88/100

FIGUIÈRE

Côtes-de-Provence
Confidentielle 2024
Le secteur de La Londe, dans le Var, est construit autour de schistes de la Provence cristalline favorables à la production de ce rosé sous influence maritime. La légère touche de mourvèdre apporte à la cuvée l'élégance requise et, malgré une couleur très pâle, évoque une certaine mâche sous un fruit salin pointé d'anis. **20 €**

88/100

MIRAVAL

Côtes-de-Provence 2024
Le petit truc en plus, c'est évidemment la marque de fabrique collée au cul de la bouteille, celle de la famille Perrin de Châteauneuf-du-Pape associée ici à Brad Pitt. Cuvée assez bien équilibrée offrant la fraîcheur requise, une bonne dynamique sur un fruit rouge net et une finale acidulée nerveuse. **19 €**

Sous les papilles,
par **Gabriel Lepousez**



T. Legay

Rosé, tout est dans la nuance

Il suffit de regarder l'étagère des vins rosés chez un caviste pour en apprécier toutes les nuances. Le Centre du Rosé a d'ailleurs établi un nuancier officiel pour qualifier les différentes teintes et intensités des rosés. La couleur du vin parle beaucoup à notre cerveau, qui déguste d'abord avec les yeux. La couleur oriente le choix des descripteurs aromatiques, comme le rappelle l'expérience de la dégustation à l'aveugle de vins blancs colorés en rouge. Des études montrent aussi que plus la couleur est sombre, plus le vin sera perçu comme intense et concentré. Cela explique peut-être la tendance actuelle pour des rosés pâles, comme pour suggérer la légèreté et la délicatesse, à déguster frais sur des mets légers et froids. À l'inverse, un rosé plus intense indique une plus forte concentration d'anthocyane et donc de polyphénols. Des vins de garde charnus et denses avec une structure tannique plus marquée, à servir à une température plus élevée, avec des grillades de légumes, de poissons, de viandes blanches, sur une cuisine à base de tomate et sur des plats épicés méditerranéens ou asiatiques.

Vallée du Rhône

Dans la Vallée du Rhône, seul le cru Tavel est à 100 % rosé et propose parmi les plus belles bouteilles régionales, les rosés y sont colorés et se démarquent par leur puissance et leur profondeur presque tannique. Le nord produit peu de rosés, le sud livre de jolis vins à base de grenache et syrah.

92/100
CHÂTEAU LA VERRERIE
Luberon
Grand Deffand 2023 
L'assemblage grenache-syrah pourrait donner lieu à un rosé tout à fait banal, il produit au contraire un vin puissant, coloré, doté d'une tension particulière dans une bouche incisive dessinée par un tannin croquant, rafraîchissant, qui s'étire dans une finale riche. Rosé de gastronomie. **25 €**

92/100
DOMAINE DES CARABINIERS
Tavel 2023 
Il présente une touche oxydative élégante et fine qui se lit les parfums épicés sur une bouche parfaitement proportionnée. Le coulis de fraise enveloppe une chair finement tramée, ronde et délicate. Rosé très original, digeste et frais. **13,20 €**

91/100
CHÂTEAU PESQUIÉ
Ventoux Quintessence 2023 
La dominante de mourvèdre s'affiche dans une robe soutenue aux reflets mordorés. L'élevage en œufs béton et demi-muids apporte encore plus de précision et de finesse à ce rosé déjà amplement pourvu en la matière. L'intensité en milieu de bouche est rare et s'étire dans une finale nerveuse au relief d'un petit tannin minéral. **20 €**

91/100
DOMAINE DES BERNARDINS
Côtes-du-Rhône
Les Balmes 2024 
Un rosé puissant, largement dominé par le grenache noir, raisin de prédilection des rosés du Sud. Intensité et profondeur, subtile concentration de fruits rouges révélée par une bouche dynamique aux amers finaux, révélateurs de fraîcheur. **10,80 €**

90/100
DOMAINE VAL DE L'ORME
Vin de France
Perle Grise 2024 
Le mourvèdre gris est le cépage unique de ce rosé à la floralité débridée, aux tanins vineux avec une pointe de coco en finale. Un vin désaltérant et déroutant issu d'une vinification en barriques, avec levures indigènes et "malo" faite. **16 €**

89/100
CAVE DE CAIRANNE
Côtes-du-Rhône
Le Pas de la Baume 2024
Ce rosé présente du volume et de la fraîcheur. Il séduit et désaltère simplement avec ses arômes de pêche blanche, ananas et agrumes. Digeste, il reste très frais en finale. **5,05 €**

89/100
CHÂTEAU LA CANORGUE
Luberon 2024 
Cuvée croquante, riche et pleine, pointée d'un petit tannin salivant. Ce rosé plaira autant à l'amateur chevronné qu'au consommateur de rosé plaisir. L'expression de fruit est associée à un léger perlant qui tient la structure. **11,20 €**

89/100
CHÂTEAU TRINQUEVEDEL
Tavel Les Vignes d'Eugène 2023 
Une note de cerise mûre typée des grenaches de Tavel anime ce 2023 qui intègre un quart de clairette. Aromatique puis-

sante, fraîcheur et précision pour cet assemblage de vieilles vignes. **19 €**

89/100
DOMAINE RICHAUD
Vin de France 2024 
Surprenant rosé de cinsault associé à l'albarino et au verdejo, deux cépages principalement cultivés en Espagne, provenant des terroirs les plus riches en argile qui apportent de la fraîcheur au bouquet (groseille et framboise). Si la bouche a du relief et une belle acidité, elle présente aussi une structure savoureuse. **13 €**

89/100
DOMAINE VAL DE L'ORME
Tavel Présent 2023 
Une pointe de perlant et des

tanins puissants, mordants, rafraîchissants pour ce tavel issu d'un assemblage de cépages rouges et de trois raisins blancs (grenache blanc, clairette et picpoul), macérés ensemble. Il sent la garrigue, les fleurs de bruyère, la finale est poivrée et le degré est minime. Rouge léger ou rosé puissant, on hésite. **12 €**

89/100
PRIEURÉ DE MONTÉZARGUES
Tavel 2024 
Les tonalités de la robe rouge clair aux reflets mordorés affichent la couleur des raisins vinifiés en pressurage direct ou en macération. Le fruit est bien mûr, la fraise domine. L'éclat citronné de la bouche rafraîchit l'ensemble. **15 €**

 Vin en cours de conversion bio  Vin biologique  Vin en cours de conversion à la biodynamie  Vin biodynamique