

Corbières, la pépite des beaux jours

Gage d'authenticité et de qualité, ce vin languedocien sait aussi se montrer audacieux et moderne. Un style inimitable, on est sous le charme !

Exotique

Dans ce vignoble soigné, grenache et syrah s'épanouissent sur un sol caillouteux et argilo-calcaire. Élevé sur lies pour plus d'arômes, ce rosé tendre exhale la mangue et le fruit de la passion, portés par une bouche soyeuse. Pour un accord tout en finesse avec la cuisine asiatique.

Corbières, Château Maylandie, Exquises Esquisses 2025, 12 €.

Farniente

Rosé de saignée (macération des cépages syrah, grenache et mourvèdre) vinifié longuement et à basse température, il affiche une teinte or rose qui annonce la fraîcheur des fruits rouges et blancs que l'on aime l'été lors des apéritifs dînatoires. Un rosé qui invite à la détente.

Corbières, Domaine Rouire-Ségur, Tradition 2025, 7,50 €.

♥ Équilibré

Désireuse de donner au rosé ses lettres de noblesse, cette cuvée bio, croquante et riche est née d'un assemblage de cépages locaux (grenache noir, cinsault, mourvèdre), vendangés tôt pour préserver une belle aromatique issue de terroirs frais. Son profil équilibré invite à le savourer jusqu'au bout de la nuit.

Corbières, Domaine La Cendrillon, Minuit 2025, 12 €.



Parfumé

Ce rosé bio affiche un pedigree noble : un terroir star, celui de Boutenac (grès et galets roulés), et des cépages éraflés avec soin pour limiter les tanins (80 % de mourvèdre et grenache à maturité). Grâce à ses parfums extraordinaires (noisette, silex...) et à sa couleur orangée, il accompagnera à merveille un tartare de thon, avocat et mangue.

Corbières, Château Fabre Gasparets, Les Amouries 2022, 19,20 €.

Ravissant

Pâle mais très expressif, voici un assemblage de grenaches noir et gris, de cinsault et de syrah exposés plein sud aérien en bouche, avec des notes d'agrumes qui apportent de la fraîcheur. Volubile, gourmand, il convient à tous les moments de partage (grillades, pizzas, salades...). De quoi ravir toutes les papilles.

Corbières, Les Vignerons de Camplong, Peyres Nobles 2025, 7,90 €.

Gastronomique

Un rosé tendre aux notes de pêche avec une intensité gourmande et rafraîchissante et une harmonie tout en émotion. L'assemblage de cinsault, mourvèdre, grenache et syrah (macérés à froid) préserve les arômes. Il appelle la table !

Corbières, Château Étang des Colombes, L'inattendue 2025, 12 €.