

La Sélection Bettane+Desseauve 2026

Rouges du Languedoc : notre sélection pour vos grillades

Rouges du Languedoc : 20 cuvées gourmandes à sortir dès que le barbecue s'allume. Le Languedoc est la terre des rouges fruités et charpentés, capables d'accompagner aussi bien une côte d'agneau grillée que des brochettes épicées. Conviviaux et sans chichis

18 août 2026 | par **Rédaction**



Domaine d'Aigues Belles, Nicole 2023, IGP pays d'oc

Robe brillante et profonde, rubis.

Nez expressif, mêlant des arômes de fruits rouges et noirs à une touche minérale. En bouche, l'attaque est franche et structurée, avec une matière profonde. L'ensemble privilégie la pureté du fruit. Finale nette et légèrement minérale. À apprécier avec des grillades, des charcuteries ou des plats du quotidien.

90/100 – 17 euros – Table

[Acheter sur Vinatis](#)

Domaine de La Cendrillon, Essentielle 2021, corbières

Robe claire aux reflets pâles. Nez

floral et fruité. Bouche délicate et harmonieuse, avec une légère salinité qui apporte du relief et beaucoup de plaisir. L'ensemble est élégant, dans un style moderne et accessible. Finale fraîche et savoureuse, donnant envie d'y revenir. À associer à des plats légers, idéal avec des poissons grillés ou des salades estivales.

89/100 – 15 euros – Table, Tendance

Mas Bruguière, L'Arbouse 2024, pic saint-loup

Robe brillante aux reflets

soutenus. Nez discret, marqué par des notes de fruits rouges et de sous-bois. Bouche simple et structurée, offrant une certaine profondeur mais une évolution rapide. Finale courte, sur des notes fruitées. À associer à des plats simples, idéal avec des grillades ou une cuisine conviviale.

88/100 – 20 euros – Caractère

[Acheter sur Vinatis](#)

Château Peyrepertuse, Cuvée 1240 2023, languedoc

Robe brillante aux reflets clairs.

Nez discret à l'expression directe.

Bouche vive, portée par une acidité dynamique et une structure franche. L'ensemble est équilibré et encore en évolution.

Finale nette, avec une belle sensation de chaleur maîtrisée. À associer à des grillades ou une cuisine conviviale.

90/100 – 23 euros – Table

Château Pech-Latt, Maquis des Corbes 2023, corbières

Robe brillante aux reflets rubis.

Nez expressif, orienté sur des arômes de fruits rouges et des notes épicées. Bouche équilibrée et savoureuse, offrant une belle tension et une structure agréable. Finale longue et aérienne, pleine de finesse. À associer à des plats conviviaux, idéal avec des grillades ou une cuisine de bistrot.

92/100 – 22 euros – Caractère