

Les rosés de l'été 2025, les bonnes bouteilles à prix raisonnables



Synonymes de beaux jours et de partage entre amis, on aime leur fraîcheur, leur fruité, leur rondeur, leur complexité. Voici les rosés de l'été 2025, ceux que vous aurez plaisir à savourer et parmi lesquels vous trouverez nos coups de cœur, correspondant aux meilleurs rapports qualité-prix de cette sélection.

Parfaits pour accompagner une cuisine estivale aux accents méditerranéens, les rosés de l'été 2025 se dégustent bien frais. A l'apéritif, savourez-les avec des rillettes de poisson, des tartinades, des houmous et tapenades, des calamars sautés, des huîtres gratinées, des cakes salés, des gambas flambées, des brochettes de melon au jambon cru, des petits poivrons farcis à la morue...

A table, ils escortent les grillades, les salades, les tartares de poisson, les pissaladières, les recettes italiennes, les plats épicés inspirés par les cuisines orientales, mexicaines ou encore asiatiques.



Bordeaux - Château de Malleret, Rose de Malleret 2024 - AOC Bordeaux

50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Nez gourmand réveillé par une pointe d'agrumes. Bouche très fraîche, à la fois fruitée et acidulée, avec une belle intensité.

En ligne, 12,50 € la bouteille, par carton de 6