

BORDEAUX

par Laura Bernaulte



BORDEAUX ROSÉ Château Bonnet 2025

BIO 8,95 €

★★★★☆



Avec sa bouteille à vis de grande praticité et son étiquette graphique jouant la transparence, ce rosé à la robe pâle saumonée nous a séduits par sa finesse, son équilibre et sa grande buvabilité. Discret de prime abord, cet assemblage de cabernet sauvignon et merlot s'ouvre sur des accents minéraux, suivis de délicates notes de fleurs, pêche et fraise. Délectable, sa bouche offre une attaque légèrement saline, cédant place à une grande fraîcheur, puis à d'expressives notes fruitées et acidulées, parfaitement dosées. Une belle matière étire le vin jusqu'à sa finale, subtilement amère et saline. Également disponible en magnum, pour tous les moments conviviaux !

BORDEAUX ROSÉ Château de Haux 2025

8 €

★★★★☆

Le fruité signe ce rosé à la robe saumon très pâle. D'abord réservé au nez, ce vin dévoile une belle complexité à l'aération. Sa bouche est pleine et suave, déployant du volume mais sans lourdeur, avec une jolie aromatique acidulée (fruits rouges) et fraîche (menthe, anis), et une belle longueur ponctuée par un jus salivant en finale. Un bel équilibre !

BORDEAUX ROSÉ Château de l'Orangerie Premium 2025

6 €

★★★★☆

Durant le processus d'élaboration de ce vin, tout est pensé par la famille Icard pour préserver le fruit et la fraîcheur. Et c'est réussi ! De discrètes fragrances florales et d'agrumes précèdent une bouche juteuse (fraise, framboise, pêche), portée par une belle matière et une longueur salivante, avec sa finale subtilement anisée. À apprécier avec une entrée estivale ou un poisson à la plancha.

BORDEAUX ROSÉ Château Fourcas Dupré Roz 2025

10,90 €

★★★★☆

Dans son élégante et originale bouteille au bouchon ciré rose, ce 100 % cabernet sauvignon, à la franche robe saumon, opte pour un style tout en délicatesse et en subtilité. Convoquant de séduisantes fragrances de rose, litchi, pêche jaune et fraise, il délivre du volume à l'attaque, de la gourmandise sur des tonalités acidulées de fraise des bois, et la fraîcheur des agrumes en finale. Un équilibre fort réussi !

BORDEAUX ROSÉ Château Goudichaud 2025

8 €

★★★★☆

Au cœur des Graves de Vayres, ce domaine familial livre un rosé qui a la pêche, à tous les sens du terme ! Cristallin, de grande fraîcheur et de remarquable buvabilité, ce 100 % cabernet franc est sacrément bien balancé, alliant d'expressives et juteuses notes de pêche blanche, framboise, fleurs, menthol, une belle matière, et une tension saline salivante en finale. Un verre appelle le suivant !

BORDEAUX ROSÉ Château La Freynelle 2025

9,50 €

★★★★☆

Véronique Barthe excelle dans la création de vins merveilleusement équilibrés. Et le prouve une nouvelle fois avec ce 100 % cabernet sauvignon vinifié comme un blanc, afin de préserver sa fraîcheur et son fruité. Subtil, croquant, ce rosé allie, au nez comme en bouche, expressivité des fruits rouges et tons des agrumes, volume et tension, présence et élégance. La grande classe !

BORDEAUX ROSÉ Château Lestrille 2025

BIO 7,50 €

★★★★☆

S'il fallait choisir un emblème à ce 100 % merlot biologique créé par Estelle Roumage, ce serait certainement celui d'un suave et parfumé sirop de grenadine. Et cela, tant par sa robe rose soutenue, distinctive dans un océan de rosés pâles, que par son aromatique de fruits rouges (jus de fraise, framboise, groseille), et enfin par sa bouche vineuse, à la matière suave soutenue par une trame fraîche et une finale épicée. À placer à table, sans trembler.



BORDEAUX ROSÉ Château de Malleret 2025

BIO 10,90 €

★★★★☆



Connu et reconnu pour ses rouges, ce Cru Bourgeois Exceptionnel prouve ici qu'il excelle également en rosé. Complexe, très expressif et frais, cet assemblage à la robe pâle, mêlant cabernet sauvignon, merlot et petit verdot, exhale de séductrices notes acidulées de framboise crémeuse, d'agrumes, de subtiles fragrances de rose et une pointe épicée. Sur une trame droite, ciselée, transcendée par une tension désaltérante, la bouche déploie un beau volume, avec ses notes de fraise des bois et de pêche juteuse. Une remarquable longueur étire ce rosé jusqu'à sa finale au twist tonique, légèrement amer et salin. Buvabilité et élégance à souhait, pour les apéritifs comme pour les belles tablées !