



10. Cave Agamy. Louis Tête. Rosé Palatial 2016. AOP Coteaux du Lyonnais. 100 % gamay noir à jus blanc. Nez subtil, à la fois minéral et fruité (fraise). Bouche ample, complexe, soulignée par une note florale. Finale délicate, longue, tout en finesse. 5,90 €. www.agamy.fr

11. Baumanière. L'Affectif 2016. AOP Baux de Provence. 90 % grenache, 5 % counoise et 5 % mourvèdre. Culture biodynamique. Fraise des bois et groseille, matière charnue à la texture bien enrobée par une acidité équilibrée, belle fraîcheur minérale, finale tendre et persistante. Vin ample et sensuel... Production : 2000 bouteilles. 14 €. www.laffectif.com

12. Château Mangot. M de Mangot 2016. AOC Bordeaux. 80 % merlot et 20 % cabernet franc. Robe saumonée, légèrement orangée. Au nez : finesse et vivacité, élégance et pureté. En bouche : volume et fraîcheur, équilibre et complexité... Tous les atouts d'un beau rosé de vigneron. 12 €. www.chateaumangot.fr

13. Clara 2015, le rosé du Clos Dubreuil. Bordeaux clair. 90 % merlot et 10 % cabernet franc. Robe rubis clair; nez précis de fruits rouges écrasés et d'agrumes, léger boisé fondu; bouche équilibrée entre suavité, acidité et fraîcheur. Charnu et persistant. 16 €. www.closdubreuil.fr

14. Fabre. Les Trois Terroirs 2016. AOP Côtes de Provence. Issu des trois terroirs de La Londe-les-Maures, Pierrefeu-du-Var et Hyères-les-Palmiers, un rosé gourmand et élégant, aromatique et acidulé, qui invite au partage et à la convivialité. 9,90 €. www.maison-fabre.com

15. Château des Bertrands. Élégance 2016 Réserve des Bertrands. AOP Côtes de Provence. 60 % cinsault et 40 % grenache. Robe saumonée, lumineuse; nez vif et frais de fruits exotiques; bouche franche, directe, légèrement saline, longue et suave sur fruits à chair blanche. Conçu comme un second vin du château. 13,50 €. www.chateaudesbertrands.com

16. Mas Lauris. L'Inopiné 2016. Vin Bio. AOP Luberon. 50 % grenache, 30 % cinsault et 20 % mourvèdre. Agrumé et exotique, frais et croquant, ample et persistant, on dirait le Sud... 11,50 €. www.maslauris.fr

17. Le Pigeonnier de Lagrezette 2015. IGP Côtes du Lot. 100 % malbec. Agrumé, vanillé et empyreumatique; épicé, floral et complexe; puissant, soyeux et élégant; équilibré et persistant... Tous les atouts d'un rosé apte à accompagner tout un repas. 56 €. www.chateau-lagrezette.com

18. Le Moulin de la Roque. Roque Star Le Cube. AOP Côtes de Provence. 50 % cinsault, 32 % mourvèdre et 18 % grenache. Robe lumineuse, saumonée; nez gourmand et fruité; bouche équilibrée entre épices et fraîcheur, persistant sur les agrumes. Un vin de plein de air, en bag in box de 1,5 l, spécial été! 14,50 €. www.laroque-bandol.fr

19. Château d'Estoublon 2016. AOP Les Baux de Provence. Vin bio. 45 % grenache, 45 % mourvèdre et 10 % syrah. Complexe et fruité, droit et intense, frais et harmonieux. Persistance agrumée et poivrée. 16 €. www.estoublon.com

20. Comte Péraldi. Cuvée Guy de Poix 2016. Corse AOC Ajaccio. 100 % sciaccarellu. Robe pâle, note saumonée; nez floral et fruité (pêches blanches et agrumes); bouche tout en fraîcheur et en vivacité. Finale longue et parfumée. 12 €. www.domaineperaldis.com

21. Vignerons Ardéchois Gris d'Ardèche 2016. 100 % grenache. Robe limpide et brillante; nez floral, fruité et minéral; bouche ronde et fraîche. Estival idéal. 5,55 €. www.vignerons-ardechois.com

