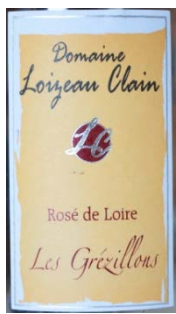


18.06.2015

Atelier des Vins Rosés par Pascal MERAT, « Dégus'acteur ». La Gare Gourmande, 13 bis route de Grenade 31700 Blagnac.

Définition du rosé selon Pascal Mérat : Le rosé est un vin rouge vinifié en blanc.

	<u>Les Grésillons 2014 - AOP Rosé de Loire (5,50€)</u> Du Domaine Loizeau Clain. Clos du moulin de l'étang. 49320 Brissac Quince. Cépages : Gamay, Groleau et Pineau d'Aunis Robe rosé clair à reflets orangés. Le premier nez est sur des dominantes florales et de baies (groseille). Il a une bonne attaque avec une acidité présente mais pas excessive. Il est gras et minéral avec une légère amertume en fin de bouche que l'on n'explique pas mais qui ne devrait pas s'y trouver. A boire en apéritif, sur fromages de chèvre ainsi que les poissons de rivières.
	<u>Château Bouissel 2013 - Fronton (6€)</u> Pierre Selle à 82370 Campsas Rosé de saignée avec 50% de Négrette complétée par Malbec et Gamay Robe brillante, rose avec une coloration très soutenue Le nez est floral à dominante chocolat typique de la Négrette L'attaque est vive, il est moyennement gras et avec un côté « métallique ». La fin de bouche est plus marquée que le précédent... C'est un rosé barbecue. A associer impérativement avec un met pour cause d'amertume et donc à proscrire pour l'apéritif.
	<u>Rosé d'Italie, Gran Sasso 2013 - Cerasuolo d'Abruzzo. La Bella Addormentata (5,50€)</u> Cépage: Montepulciano d'Abruzzo Robe plus rosée que celle du vin précédent et couleur très soutenue également Nez marqué par la cerise avec des notes d'amandes grillées. On retrouve le fruit en bouche mais la matière est sur le végétal avec beaucoup de finesse cependant. Perception tannique en fin de bouche avec une certaine longueur en finale. C'est un rosé de repas à boire sur des produits simples.
	<u>Sous l'Ormeau 2013 – IGP rosé de Méditerranée (11€)</u> Le temps des sages. Cave des vignerons réunis 84240 Cabrières d'Aigues. 100% merlot Robe presque transparente. Le nez est complexe sur fruits à dominantes de fraises mures. L'attaque est franche, le vin est gras en bouche avec de la longueur. Bel équilibre, Excellent. A boire avec des crustacés comme la langouste, éviter le bigorneau.
	<u>Champagne rosé Paul Goerg 1^{er} Cru (27€)</u> à Vertus. Rosé d'assemblage : 85% Chardonnay et 15% pinot noir qui est lui vinifié en rouge Sur bulles fines et notes d'agrumes. Légère acidité (chardonnay) en attaque, beaucoup de finesse en bouche et une belle finale. C'est un rosé de haute gastronomie (poularde à la crème et morilles...). Bannissez l'apéro et les fromages.
	<u>Le Secret d'Anaïs- Rosé doux de France - IGP Comté Tolosan (6,50€)</u> Par Claudine, Bernard et Mikael Raynal 82800 Vaïssac. Cépage: Tannat et muscat de Hambourg C'est un rosé évolué qui tire sur le rosé foncé. Le nez est à dominante muscat L'attaque est agréable, il est gras en bouche avec une belle rondeur et sans lourdeur. Très plaisant. Pour les plats exotiques, épicées ou au curry mais à l'apéritif également.