



*13 Juin 2017*  
*20 rosés pour égayer votre été*  
*Denis Giroux*

Après un printemps déprimant qui avait des allures de déluge, voici que le beau temps se pointe le bout du nez. Quoi de mieux qu'un petit rosé pour nous remettre dans l'ambiance et nous laisser croire que l'été existe encore. Après en avoir dégusté plus d'une soixantaine dont, une quarantaine en une seule occasion, je vous propose 20 rosés dans un premier temps, question de faciliter vos choix. D'autres suggestions suivront éventuellement car cette liste n'est pas finale...

S'il y a un type de vin qui ne fait pas l'unanimité auprès des chroniqueurs de vin, il me semble, c'est bien le rosé... Une chose est certaine, l'engouement auprès du public ne se dément pas.

On est ici dans le rosé sec (le moins sucré possible), fruité (et/ou floral, et / ou épicé... ça va aussi), digeste, rafraîchissant (donc doté d'une bonne acidité), et tout simplement agréable à boire sur la terrasse, près de la piscine (ou dans la piscine... c'est selon), ou alors, pour accompagner un succulent repas.

Voici donc, mes rosés de l'été, testés et approuvés...

[...]

### **[Catégorie : Mes rosés préférés – le top]**

**PÉTALE DE ROSE 2016, RÉGINE SUMAIRE | 425496 | 19,10 \$**

Côtes de Provence, France

Cépages : 45% Grenache – 28% Cinsault – 11% Syrah – 8% Rolle – 4% Sémillon – 2% Mourvèdre – 1% Ugni Blanc – 1% Cabernet Sauvignon Taux de sucre: 1,6 g/L

*Ce rosé a tout pour plaire. Fraicheur, élégance, équilibre. C'est une référence et un incontournable parmi les rosés disponibles au Québec.*