

lecoq gourmand

Le meilleur de la France 

N°4 août-sept-oct 2009 3,80€

COTE D'AZUR

BIEN MANGER EN TERRASSE ?

HERAULT, FINISTERE & PARIS

NOS BONNES TABLES

MUSCADET

LES CRUS COMMUNAUX FONT LA DIFFERENCE



**30 bons rosés
à moins de 15 €**



**Qui veut la mort
de l'A.O.C ?**

Les meilleurs rosés de l'été... à moins de 15 €



Château des Chaberts

Cuvée Prestige 7,40 €

Betty-Ann Cundall

83136 Garéoult

Tel 04 94 04 92 05

Derrière sa couleur très pâle, ce rosé cache une grande typicité et du caractère. Son terroir généreux lui confère cette belle structure. Au nez, une explosion de fruits rouges (cassis, groseille) et une pointe florale annoncent une bouche généreuse qui se prolonge sur des notes savoureuses de petits fruits rouges. On apprécie le bel équilibre, la persistance et la fraîcheur. A déguster avec des petits farcis à la niçoise, les plats de l'été à base de légumes grillés et huile d'olives, les salades ; les grillades.

Entre les rosés dits « de soif », légers et aromatiques, que l'on aime savourer à l'apéritif et les rosés plus structurés, riches en matière, susceptibles d'accompagner tout un repas ; il existe une vraie différence qui va guider le choix de l'amateur. Isabelle Forêt vous propose une sélection de trente bouteilles à découvrir avec les beaux jours.