

# Les Affiches

DE GRENOBLE ET DU DAUPHINÉ

1 Avril 2011

## LE VIN

### LE VIN Des rosés tout frais pour cet été!

Les beaux jours approchent et avec eux l'envie de boire des vins plus légers, plus frais, sous la tonnelle entre amis, autour d'une grillade ou de quelques apéritifs. Si les rosés ont fait de gros progrès ces dernières années au point de devenir aujourd'hui de vrais vins, il est primordial de savoir les choisir. En voici une première sélection qui enchantera vos tables estivales.

par Philippe de Cantenac



### Du rosé à bulles, un délice

Château de **Sours** « Réserve de Sours, rosé effervescent » Voici une curiosité, un rosé de Bordeaux effervescent composé de 50 % de merlot et 50 % de cabernet sauvignon. D'une belle robe saumon clair, il se livre sur des arômes vivaces de petits fruits rouges. Bulles fines et persistantes, mousse délicate. À découvrir!

Prix : 8 euros. Château de Sours 33750 Saint Quentin de Baron, Tél. : 05 57 24 10 81 - Fax : 05 57 24 10 83 - [www.chateaudesours.fr](http://www.chateaudesours.fr)