



27 Mars 2011

Les bulles coulent de Sours



Les vins effervescent ont le vent en poupe. Les rosés également. Alors quand le Château de Sours propose un rosé effervescent, il est tout à fait tendance. Au-delà de la mode, le domaine qui prend sa source au XVIII^e siècle, vinifie les rosés avec talent. Le pressurage doux voit la pression augmentée progressivement. Le jus est sélectionné par rapport à la couleur et au goût. Composé de 50 % de merlot et 50 % de cabernet sauvignon, la Réserve de Sours est élevée 18 mois sur lies avant dégorgement. Il développe des arômes de groseille et de framboise, suivis par des notes miellées. Les bulles sont fines et persistantes.

« Réserve de Sours », rosé effervescent, 8 €.
www.chateaudesours.fr

