

La Marseillaise

5 mai 2011



**Bordeaux
Château
de Sours**

■ Le merlot est le cépage de base des plus grands Bordeaux rouges de la rive droite. Avec son énorme intensité colorante et ses arômes et saveurs de fruits confiturés, il semble, a priori, peu adapté à la confection de rosé. Pourtant c'est avec un assemblage à 70% de ce cépage allégé par 30% de cabernet franc que Le Château de Sours confectionne ce vin étonnant, aromatique et savoureux. Le maître de chais, Valérie Valmy, met tout en œuvre pour obtenir finesse et structure. Un bien joli nez de petits fruits rouges non exubérants. Une bouche dont la fraîcheur inattendue balance une riche présence. Délicieux ! (7 euros).

▲ *Château de Sours - 33750 saint Quentin de Baron Tél. : 05 57 24 10 81*