



COLLECTION

PRINTEMPS-ÉTÉ 2016

Couleur Rosé



VINICOM
DIFFUSION

Couleur Rosé

IGP

Villemarin

IGP COTES DE THAU Rosé 2015

Nez intense et franc, il libère des arômes de fruits rouges et d'épices douces. L'attaque est vive. La bouche se révèle équilibrée et tout en rondeur.

Servir à 8° en accompagnement de poissons, fruits de mer, entrées, salades, grillades et plats méditerranéens.

75cl

1,74 € HT



Grès d'Or

IGP PAYS DU GARD Rosé 2015

Robe rose profond aux reflets violines. Nez de fleurs blanches et d'épices douces, agrémenté de quelques notes de fruits. La bouche est ample.

Le Gres d'Or Rosé, accompagnera particulièrement bien vos apéritifs, tartes salées et quiches maison. Mais également vos salades, grillades et viandes blanches. Vous appréciez sa douceur et son onctuosité en bouche.

75cl

1,78 € HT



La Balade de Coline

IGP VAUCLUSE D'ORANGE Rosé 2015

La belle robe pêche offre un nez flatteur qui exprime des arômes de fraise, de framboise et de fruits confits.

La bouche, marquée par des notes fruitées et de guimauve, est équilibrée et pleine, avec de la souplesse et une grande fraîcheur qui souligne une finale gourmande persistante.

75cl

1,92 € HT



Sérignan

IGP MEDITERRANEE Rosé 2015

La belle robe pêche offre un nez flatteur qui exprime des arômes de fraise, de framboise et de fruits confits.

La bouche, marquée par des notes fruitées et de guimauve, est équilibrée et pleine, avec de la souplesse et une grande fraîcheur qui souligne une finale gourmande persistante.

75cl

1,92 € HT



Gris des Launes

IGP D'OC GRIS Rosé 2015

Des notes de fruits et d'épices pour un Gris qui agrémentera à la perfection vos belles journées d'été.

Le Gris de Gallician accompagnera particulièrement bien vos grillades et apéritifs.

75cl

2,00 € HT



Léa

IGP VAUCLUSE Rosé 2015

Une robe jaune brillante, une palette de senteurs de fruits exotiques, de fleurs blanches, d'agrumes et la souplesse en bouche garantissent tous les plaisirs de la dégustation.

Apéritif, poissons et coquillages.

75cl

2,07 € HT



Léo & Co

IGP COMTÉ TOLOSAN Rosé 2015

Ce vin rosé est vinifié à basse température, pour préserver les arômes des cépages Grenache, Syrah et Carignan.

La robe est pâle avec un nez aromatique et une bouche très séduisante.

Il accompagne les repas simples et agréables. Très beau vin rosé, enchanter et joyeux, moderne et harmonieux ! Servir vers 9° sur tout un bon repas.

75cl

2,19 € HT



Domaine de Castelnau - Le Rosé Osé

IGP PAYS D'OC Rosé 2015

Robe rose clair aux reflets violines pour ce 100% Cinsault.

Le premier nez développe des flaveurs fruitées de banane et de fraise. L'agitation laisse apparaître des notes de groseilles et d'agrumes.

Une cuvée idéalement servie pour accompagner une salade garnie ou un apéritif estival.

75cl

2,19 € HT



Couleur Rosé

IGP

Les Sardines

IGP OC ST GUILHEM 2015

Ce rosé présente une jolie robe claire aux reflets rose. Le nez est très fruité de framboise. La bouche est vive et fruitée. C'est un vin léger et facile à boire.

Servi frais, il sera idéal à l'apéritif ou tout au long d'un repas d'été.

75cl

2,20 € HT



Teres

IGP MEDITERRANEE 2015

Robe délicate saumon. Nez intense, des notes de petits fruits : cassis, framboise. Bouche fruitée et élégante, marquée par les fruits frais. Beaucoup de gras, une vraie matière qui donne volume et longueur puissante. Grande expression du terroir.

75cl
Mag

2,25 € HT
6,00 € HT



Les Garrigues

IGP GRIS 2015

D'une couleur éclatante, ce rosé aiguise les sens par son intensité et sa fraîcheur. Complexé, le nez dévoile des arômes d'agrumes et des notes vanillées.

Ce rosé accompagnera à merveille les apéritifs, les grillades, les salades estivales et la cuisine

75cl

2,95 € HT



Casanova

IGP ILE DE BEAUTE 2015

Couleur : belle robe brillante, rosé gris pâle. Nez : tout en finesse, aux notes florales de chèvrefeuille. Bouche : délicatement vif, belle longueur, équilibre agréable avec une finale très aromatique.

A l'apéritif, pour accompagner les entrées, les mets au fromage, la charcuterie, les poissons, les viandes blanches. Cuisine méditerranéenne et asiatique, grillades.

75cl

3,05 € HT



Louérion Terres d'Alliance

VDF MUSCAT DE HAMBOURG 2014-15

La première impression olfactive évoque sans conteste des arômes de pêche et de fleurs blanches. En bouche, on peut ressentir son côté muscaté.

Apéritif, salades pizzas et grillades.

75cl

2,20€ HT



Domaine de Miselle

IGP COTES DE GASCOGNE 2015

Belle robe brillante, d'intensité moyenne, avec des reflets orangés. Il s'ouvre sur des notes résolument fruitées : fraise, grenade, framboise. A servir frais, autour de 10°, sur des grillades, une paëlla. Il vous enchantera sur tous les plats à base de légumes d'été ou légèrement épices tel que tajine, sauté d'agneau à l'ail, poulets aux olives, raviolis, tourtes à la tomate, poissons grillés aux herbes.

75cl

2,40 € HT



Mas de Valériole

IGP DES BOUCHES DU RHONE 2015

Robe pétale de rose. Un nez fraise suivi de fruit de la passion accompagne une bouche fruitée de fraise et cerise, ample, légèrement acidulée. Belle longueur.

Vins désaltérant, idéal en apéritif, il accompagnera à merveille les petits farcis provençaux, les artichauts en barigoule, les aubergines au four et les belles salades composées...

75cl

2,94 € HT



Les Frigouliers

IGP PAYS DES CEVENNES 2015

Couleur grise, translucide, reflets gris. Nez aromatique, élégant, arômes de fleurs blanches, subtils arômes de framboise, généreux arômes de groseille, subtils arômes de garrigue. Bouche fraîche, intense, acidulée, légères notes de fleurs blanches, subtiles notes de grenade, tanins fins, tanins fondus, souple, légèrement minérale, corps structuré, longue persistance.

A vocation apéritive, entrées froides, beignets de légumes, viandes blanches et spécialités orientales.

75cl

3,38 € HT



Couleur Rosé

AOP

Cave Gallician - Cuvée Prestige AOP COSTIERES DE NÎMES 2015

Robe vive, moyennement soutenue et reflets violacés. Nez présent et élégant, notes de fruits mûrs et d'agrumes. Soyeux et velouté en bouche avec une finale légèrement acidulée.

Apéritif, salades pizzas et grillades.

75cl 2,19 € HT



Rosé de Ramage AOP BORDEAUX 2015

Jolie teinte pâle aux reflets fuchsia. Nez dominé par des notes de framboise, de pêche de vigne, finale pamplemousse. Bouche ronde et rafraîchissante, une délicieuse harmonie acidulée. Vin équilibré et vif.

Il accompagne agréablement la charcuterie, le melon, le jambon de Lacaune, les grillades.

75cl 2,65 € HT



Domaine de la Motte AOP ROSE DE LOIRE Rosé 2014-2015

Belle robe rose intense avec vivacité, nez ample, grande présence de fruits rouges et noirs en sorbet. Méli mélo de fragrances vives et compotées. Bouche en total harmonie : vivacité d'attaque, solide persistance aromatique, tonique fraîcheur. Très belle structure de fins tanins associés à un délicat soyeux. Idéal en accompagnement de viande grillée (barbecue), salade d'été. Bien frais en apéritif.

75cl 2,69 € HT



Fief - Coeur de Baies AOP LUBERON Rosé 2015

Couleur pâle saumon, avec des reflets roses. Nez fin, pas très puissant au premier abord puis développe des arômes de fruits rouges très persistants. Une sensation de volume domine en bouche avec en finale une expression fruitée.

Salades, viandes rouges, fromages.

75cl 2,80 € HT



Col du vent AOP COTEAUX DU LANGUEDOC 2015

Les cépages vendangés à la main sont vinifiés par la méthode de la saignée. Issu des meilleures parcelles de Syrah et de Grenache, ce rosé exprime toute la générosité de son millésime, par sa fraîcheur et sa concentration, ses notes aromatiques fruitées (cerise, myrtille) et une finale ronde et épiceée. Ce vin sera parfait pour les repas champêtres, la charcuterie, la tarte sétoise et les apéritifs estivaux.

75cl 2,95 € HT



Pensée Sauvage AOP COTES DU VENTOUX 2015

Robe « pétales de rose ». On découvre un magnifique nez de fraise, framboise avec une note amylique. En bouche il est équilibré et fin avec une belle longueur sur des arômes de confiture de mirabelle, cerise.

Grillades d'été, tartes salées provençales, légumes d'été en gratin.

75cl 2,61 € HT



Rosé Agricole Castelmaure AOP CORBIERES Rosé 2015

Un rosé iodé, croquant et vivifiant pour le plaisir de se rafraîchir les papilles. Le fruit n'est pas en reste avec une belle allonge sur la fraise et la grenade.

A déguster sur une viande rouge de goût, aux saveurs puissantes (agneau, pigeon, autruche et mouton).

75cl 2,75 € HT



Domaine de la Motte AOP CABERNET D'ANJOU Rosé 2014-2015

Vin moelleux à la robe rose pourpre, légèrement grenadine, il exhale un nez très vif de framboise et de groseille. Fruité en bouche, offrant un bouquet d'une grande finesse, ce vin révèle son caractère très équilibré. Agréable dans sa jeunesse, il offre alors toute sa fraîcheur aromatique.

Parfait en apéritif, charcuterie, melon ou dessert.

75cl 2,80 € HT



Château Jouclary AOP CABARDES 2015

Les arômes sont délicats et complexes. Chaque cépage apporte sa note personnelle sans domination. Les senteurs de fleurs blanches, de violette et de fleurs séchées se fondent dans les arômes fruités de raisin, pêche, groseille, entrelacés d'agrumes et de fruits exotiques. Harmonie réussie avec la cuisine exotique, complice des grillades de viandes ou de poissons, des salades composées, charcuteries et tapas.

75cl 2,90 € HT



Château Haut-Lignières AOP FAUGERES 2015

Ce rosé est exclusivement élaboré par saignée de Cinsault, Grenache, Syrah et Mourvèdre. Cette technique permet d'obtenir un vin à la couleur très claire, dite «pétales de rose», aux arômes fruités de pêche blanche, de fruits exotiques et de subtiles notes florales.

Un rosé sec, léger, minéral et très désaltérant. Le parfait compagnon de vos soirées d'été!

75cl 3,25 € HT



Couleur Rosé

AOP

Secret de Comptoir AOP COTES DE PROVENCE 2015

Issu des cépages Syrah, Grenache et Cinsault, ce Côtes de Provence rosé exalte de fraîcheur, de fruit et de finesse.

Ce vin se pare d'une belle amplitude aromatique.

Il s'appréciera tout particulièrement sur des plats provençaux et sera le parfait complice des vos grillades ou salades estivales...

75cl

3,35 € HT



Château du Rouet - Esterelle AOP COTES DE PROVENCE 2015

Vin de couleur rosée très pâle. Nez riche, avec des arômes de pâtisserie et de petits fruits rouges : cerises, cassis, mûres, fraises. Bouche fruitée et élégante, marquée par les petits fruits rouges frais.

Apéritif, cuisine provençale et exotique.

75cl
37,5cl
Mag

3,60 € HT
2,10 € HT
7,10 € HT



Domaine d'Archimbaud - Les IV Pierres AOP LANGUEDOC ST SATURNIN 2015

Nez enjôleur, de petites baies sauvages et d'épices. Sa bouche est souple, élégante et très fruitée.

Ce vin sera parfait pour les repas champêtres, la charcuterie, la tielle sétoise et les apéritifs estivaux.

75cl

4,00 € HT



Parallèle Casanova AOP VIN CORSE 2015

Assemblage de Sciacarello, cépage traditionnel des vins rosés de Corse, et de Grenache.

La robe est rose brillante, le nez très intense de petits fruits rouges, la bouche riche et désaltérante, avec une longue persistance aromatique.

Idéal pour accompagner vos charcuteries, repas d'été et grillades.

75cl

4,43 € HT



Château du Rouet - Belle Poule AOP COTES DE PROVENCE 2015

Robe délicate, couleur saumon, limpide et brillante. Nez très intense, parfums de petits fruits rouges et fruits noirs confits. La bouche confirme le nez, avec en plus une pointe amylaque, belle fraîcheur équilibrée par beaucoup de gras. Très belle longueur en bouche.

Cuisine aux aromates, viandes blanches grillées, charcuterie.

75cl
Mag

5,50 € HT
11,00 € HT



Le Clos des Chaumes AOP FIEF VENDEENS MAREUIL 2015

Les cépages Pinot Noir, Gamay et parfois le Cabernet donnent à ce rosé sec sa fraîche vivacité gouleyante et un goût de fraise qui s'exprime avec une agréable légèreté.

Ce vin rosé est à servir jeune et frais de 8 à 10 ° en accompagnement des hors-d'œuvre, de la charcuterie, de la volaille et des viandes blanches ainsi que des crustacés les plus relevés.

75cl

3,45 € HT



Domaine Jean-Maurice RAFFAULT AOP CHINON Rosé 2015

Le Chinon rosé peut être considéré comme le haut de gamme des rosés de la Vallée de la Loire. Le nôtre, issu principalement du cépage Cabernet Franc, provient de vignes plantées sur le sol de sables et graviers.

Ce rosé sec tendre est l'associé idéal des soirées d'été, mais aussi l'apéritif frais de toutes les occasions.

75cl

3,85 € HT



Côté Levant AOP LUBERON 2015

Rose pâle, nez intense de pêches de vigne et de fraises acidulées. Légèrement brioché et minéral. Bouche à l'attaque vive, note minérale, zeste d'agrumes et fruits rouges acidulés.

Il accompagnera vos salades, cakes aux olives, quiches lorraine etc.

75cl

4,38 € HT



Domaine Corne-Loup AOP TAVEL 2015

La dégustation fait apparaître un vin structuré et généreux avec une charpente unique pour un vin rosé pouvant surprendre le non-connaisseur. Les arômes de jeunesse sont floraux, de petits fruits rouges et d'amande fraîche, avec une touche caractéristique de « pierre à fusil ».

Idéal compagnon en apéritif, il agrémentera très bien les entrées, charcuteries, fruits de mer, poissons et grillades.

75cl

5,15 € HT



Domaine de la Garenne AOP BANDOL 2015

La robe est saumonée à tendance claire. Le nez est fin et subtil, il se développe sur des notes fruitées de type agrumes. C'est un vin distingué et d'une grande finesse en bouche.

A déguster sur des poissons grillés, la Bouillabaisse.... Ou en apéritif...

75cl

6,63 € HT



Couleur Rosé

BIB

Cave Gallician IGP GARD Rosé

Ce vin de pays du Gard offre une robe rose profond aux reflets violines. Son bouquet exhale d'enivrants parfums de fleurs blanches et d'épices douces, agrémenté de quelques notes de fruits.

La bouche est sans détour : ronde et gourmande.

10L	12,44 € HT
5L	7,25 € HT



La Balade de Coline IGP Vaucluse d'Orange Rosé

La belle robe pêche offre un nez flatteur qui exprime des arômes de fraise, de framboise et de fruits confits.

La bouche, marquée par des notes fruitées et de guimauve, est équilibrée et pleine, avec de la souplesse et une grande fraîcheur qui souligne une finale gourmande persistance.



10L	13,35 € HT
5L	7,65 € HT
3L	5,10 € HT

10L	13,35 € HT
5L	7,65 € HT
3L	5,10 € HT

Vigneron de Tornac IGP CEVENNES Rosé



Robe: belles nuances violines.

Nez : très expressif, cocktail de fruits rouges et jaunes, pointe anisée.

Bouche : ample, longue et tendre, finale gouleyante.



5L	9,74 € HT
3L	6,99€ HT

Teres IGP MEDITERRANEE Rosé

Robe délicate saumon.

Nez intense, des notes de petits fruits : cassis, framboise.

Bouche fruitée et élégante, marquée par les fruits frais. Beaucoup de gras, une vraie matière qui donne volume et longueur puissante.

Grande expression du terroir.



5L	9,90 € HT
----	-----------

Les Vignerons du Mistral AOP COTEAU D'AIX EN PROVENCE Rosé



Né d'un assemblage de Syrah et Cabernet-Sauvignon. Sa robe est pétale de rose, légèrement soutenue. Son nez présente des notes de fruits rouges, fraise, framboise. Sa bouche est charnue avec une jolie longueur. Cette cuvée se servira frais entre 10 et 12° et accompagnera magnifiquement les plats provençaux typiques tel un gigot d'agneau accompagné d'un tian de légumes. Il se mariera aussi parfaitement à la cuisine exotique.

5L	14,13 € HT
----	------------

Château du Rouet - Coeur du Rouet AOP COTES DE PROVENCE Rosé

Robe délicate, couleur saumon, limpide et brillante.

Nez très intense, parfums de petits fruits rouges et fruits noirs confits. La bouche confirme le nez, avec en plus une pointe amylique, belle fraîcheur équilibrée par beaucoup de gras. Très belle longueur en bouche.

Cuisine aux aromates, viandes blanches grillées, charcuterie.



5L	14,90 € HT
----	------------

Couleur Rosé

BIB

Cave Gallician AOP COSTIERES DE NIMES Rosé

Robe vive, moyennement soutenue et reflets violacés. Nez présent et élégant, notes de fruits mûrs et arômes primaires. Soyeux et velouté en bouche avec une finale légèrement acidulée. Il accompagnera avec bonheur tous les mets, mais surtout grillades, barbecues...

10L 16,67 € HT
5L 9,35 € HT



Domaine du Bon Remede AOP COTES DU VENTOUX Rosé

Ce vin rosé est vinifié à basse température pour préserver les arômes des cépages Grenache, Syrah et Carignan. La robe est pâle avec un nez aromatique et une bouche très séduisante. Il accompagne les repas simples et agréables. Très beau vin rosé, enchanteur et joyeux, moderne et harmonieux ! Servir vers 9° sur tout un bon repas.



10L 18,71 € HT
5L 10,13 € HT

Louverion Terres d'Alliance VSIG Rosé Fruité

La première impression olfactive évoque sans contexte des arômes de pêche et de fleurs blanches. En bouche, on peut ressentir son côté musqué.

Apéritif, salades pizzas et grillades.



5L 8,90 € HT

Domaine de Gagnebert AOP CABERNET D'ANJOU Rosé

La robe est lumineuse et cristalline aux reflets saumonés. Au nez on trouve les fruits rouges (fraise, groseille), la rose, avec une finale toute en fraîcheur de menthe. Vins gourmands par excellence, les rosés tendres sont ronds et suaves, avec une vivacité qui compense la sensation moelleuse et rafraîchit la fin de bouche.



10L 27,70 € HT
5L 15,64 € HT

Cave Gallician Vin Rosé Arômes naturels de Pamplemousse

Ce rosé lumineux, avec sa teinte pétale de rose et ses reflets framboise nous ravit les yeux dans un premier temps. Son nez nous livre de généreux arômes fruités et floraux rappelant tour à tour la groseille, la framboise, la pêche ou les fleurs blanches. Rosé enchanteur et aromatique, la bouche est ample, pleine de rondeur et de fraîcheur. Ce vin sait être agréable et nous offre des souvenirs printaniers en toutes saisons.

3L 6,95 € HT





Immeuble le Molène - Parc de Brocéliande - 35763 SAINT GREGOIRE
Tél. 02 99 68 89 12 - contact@hobivin.fr