

— DU ROSÉ ET DES BULLES —

CHAMPAGNES ROSÉS ANNONCIATEURS D'ÉTÉ

Trop méconnu, le champagne rosé est le seul vin rosé français pouvant être fabriqué en assemblant vin rouge et vin blanc de Champagne. Breuvage de fête et de plaisir, il est une véritable alternative goûteuse au champagne classique. Playboy a vidé quelques coupes.

TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ

Cuvée constituée d'un assemblage de différents crus de Champagne et provenant de plusieurs vendanges, dont chacune apporte sa note particulière, ce rosé est une valeur sûre de la maison Taittinger, jeune, agréable et harmonieux, avec un nez intense et fruité qui en fait une signature reconnaissable parmi mille.

www.taittinger.com



NOTRE COUP DE CŒUR

DE SOUSA BRUT ROSÉ

Fraîcheur et finesse caractérisent ce remarquable champagne, au sujet duquel Andreas Larsson, le meilleur sommelier du monde, écrit : "Il exhale un parfum généreux et fruité de chardonnay, avec des notes de fleurs blanches, de minéraux et de noix grillées, suppléé par des arômes de petits fruits rouges provenant des Pinots Noirs. Onctueux en bouche, la luxuriante et crémeuse finition dénote des saveurs de framboise et de pêche. Un vrai délice !" Tout est dit.

www.champagnedesousa.com



BILLECART-SALMON BRUT ROSÉ

Transmis depuis 7 générations, les secrets de fabrication et la méthode de vinification de cette cuvée remontent aux origines de la maison. Fruit d'un assemblage de Chardonnay, de Pinot Meunier et de Pinot Noir vinifié en rouge, elle s'inscrit donc dans la tradition pure et ne cède pas à une quelconque mode. Un vrai champagne de cœur, féminin et délicat.

www.champagne-billecart.fr



RUINART ROSÉ BRUT

Comme les senteurs des fleurs rares dont il s'inspire, ce champagne rosé de la plus ancienne maison de Champagne distille son florilège de saveurs à chaque instant. Le goût Ruinart, si présent ici, en fait l'un des plus grands champagnes rosés, fruité avec beaucoup de consistance et, ce qui ne gâte rien, proposé dans de superbes bouteilles, véritables répliques des flacons du XVIII^e siècle.

www.ruinart.com



TSARINE ROSÉ BRUT MILLÉSIME 2003

Au 19^e siècle, Chanoine Frères était le principal fournisseur de champagne de la Russie des Tsars et a créé la prestigieuse cuvée Tsarine. D'une très grande finesse, la cuvée Rosé Tsarine présente une robe saumonée et des notes fumées et de fruits rouges qui en font un breuvage très raffiné, pour connaisseurs.

www.tsarine.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.