

Top 100 : Provence

les 100 meilleurs vins dégustés depuis un an.

1. 94/100 - La Bastide Blanche Cuvée Fontanéou 2012 Bandol
2. 93/100 - Château Coussin César à Sumeire 2014 Côtes de Provence Sainte Victoire

César rosé 93/100
meilleure note de
la Provence

Château Coussin

Millésime : 2014

Cuvée : César à Sumeire
Pays : France
Région : Provence
Domaine : Châteaux Elie Sumeire
Appellation : Côtes de Provence Sainte Victoire
Catégorie : Vin rosé
Dégusté en : 2015
Prix : 26 €



93
/100

Commentaire de dégustation

Robe rose orangé pâle. Nez riche, belle présence du fruit (fraise, agrume) soutenu par des notes épicées et de minéral. Bouche à la fois corpulente et veloutée. Toute l'attention sur porte sur les parfums qui naviguent entre fruits et épices. Aérien.



Château Coussin

Millésime : 2014

Cuvée : Collection
Pays : France
Région : Provence
Domaine : Châteaux Elie Sumeire
Appellation : Côtes de Provence Sainte Victoire
Catégorie : Vin rosé
Dégusté en : 2015
Prix : 12.5 €



89
/100

Commentaire de dégustation

Jolie robe saumoné pâle. Nez accueillant entre confiserie, petits fruits rouges et minéralité. Un rosé charmeur tant par sa matière tendre, sa fraîcheur bien présente que par son ambiance aromatique des plus gourmandes. Un style dont on ne peut se lasser.



Château L'Afrique

Millésime : 2014

Cuvée : A
Pays : France
Région : Provence
Domaine : Châteaux Elie Sumeire
Appellation : Côtes de Provence
Catégorie : Vin rosé
Dégusté en : 2015
Prix : 11 €



88
/100

Commentaire de dégustation

Robe saumoné pâle. Joli nez sur le fruit (agrumes, petits fruits rouges), notes de bonbons. Un rosé franc, ample, généreux sur les parfums. Des qualités de matière, de texture, de fraîcheur. Finale acidulée plaisante. Une cuvée qui fait honneur au rosé.

Château Maupague

Millésime : 2014

Cuvée : Millésime
Pays : France
Région : Provence
Domaine : Châteaux Elie Sumeire
Appellation : Côtes de Provence Sainte Victoire
Catégorie : Vin rosé
Dégusté en : 2015
Prix : 5.8 €

87
/100

Commentaire de dégustation

Robe rose saumoné pâle. Nez fin, de confiserie, d'agrumes et de fraises. Bouche souple et légère, tendre par ses parfums. La fraîcheur est nette. Un style gourmand, qui apporte plaisir et soleil dans le palais. Parfait pour des tapas.