

# GUIDE HUBERT

PIERRE CASAMAYOR



## LES 100 MEILLEURS ROSÉS DE PROVENCE 2013



**SAINTE-VICTOIRE  
CHÂTEAU COUSSIN**



**C**

'est une année à rosé !



**SAINTE-VICTOIRE  
CHÂTEAU COUSSIN**

★★★★(?) ROUGE

SAINTE-VICTOIRE 2011

Un nez de garrigue, laurier, framboise rôtie, menthe. Bouche sur un fruité précis, avec de beaux tanins fondus, une finale allongée. Pour une épaule d'agneau farcie. 15.00 €

★★★★(?) ROUGE

SAINTE-VICTOIRE CÉSAR À  
SUMEIRE 2011

Des notes de violette, réglisse, fruits noirs, garrigue. Bouche puissante, épicée et réglissée, avec des tanins poivrés. Attendre avant un faisan en cocotte.

**TÉNOR DE L'ANNÉE**

★★★★(?) ROSÉ

SAINTE-VICTOIRE CÉSAR À  
SUMEIRE 2012

Un nez floral, de fraise mure, d'agrumes, de fenouil, sur la finesse; Bouche sur un fruité mur et intense, avec un bel équilibre, de l'expression. Pour une parrillade de poissons de roche.

★★★★ BLANC SEC 2013

Des notes fumées, minérales, de fruits blancs épicés. Bouche fruitée, nerveuse, avec de l'expression aromatique, une finale sur les agrumes. Pour un sar grillée.



**CÔTES DE PROVENCE**

**CHÂTEAU L'AFRIQUE**

★★★★ ROUGE 2012

Un nez de framboise rôtie, cuir, garrigue. Bouche fruitée, aromatique, avec des tanins frais. Pour une grillade d'agneau. 13.00 €

★★★★ BLANC SEC 2013

Des notes d'herbe coupée, fruits blancs frais, une pointe fumée. Bouche fruitée, topnique, avec une finale amandée. Pour des fruits de mer.

★★★★(?) ROSÉ

CÉSAR À SUMEIRE 2013



Vieux rose très pâle. Nez fin, floral, de bonbon, de fruits exotiques. Bouche fruitée, aromatique, avec un équilibre bien tendu. Pour un loup grillé.