



La fraîcheur est l'atout numéro un des vins qui accompagneront les barbecues
Photo Shutterstock

Du rosé sous la tonnelle, au rouge frigo

Aux beaux jours, les barbecues et les salades qui les accompagnent sont des moments de partage. Des vins légers, friands et à boire jeunes les mettront en valeur. Notre sélection de bons plans chez les vigneron

Textes César Compadre

Le marier avec des chipolatas

ROSE DE MALLERET 2023 AOC Bordeaux rosé

Le château de Malleret, situé au cœur du Médoc, est une superbe propriété. Ses 60 hectares de vigne, son vaste parc, son arboretum et ses centaines d'oliviers bichonnés par Paul Bordes, le gérant. Au catalogue de ce cru bourgeois exceptionnel, deux rouges, un blanc, et ce rosé issu de la vendange 2023. Il est tout en équilibre. Assemblage merlot et cabernet sauvignon. Le type de bouteille qui fera l'unanimité autour de la table. Le chai de Malleret, avec ses cuves en béton de couleur terre-de-sienne, est l'un des plus beaux de la presqu'île. Visites sur rendez-vous, avec trois millésimes dégustés (15 €). Elles seront menées par Aymar du Vivier, personnage haut en couleur. Le lieu est aussi un haras, avec un complexe de balnéothérapie pour chevaux.

Le Pian-Médoc (33).
www.chateau-malleret.fr
Prix : 13,50 €