



**MD**  
**BOISSONS**  
VINS - BIÈRES - CAFÉ - SPIRITUEUX



**VINS  
ROSÉS**



**SÉLECTION 2021**



Un assemblage de deux cépages donne ici une belle cuvée typique du sud : syrah et grenache. Un rosé du sud très gourmand, idéal compagnon des apéritifs et repas d'été !



- Pour l'apéritif en terrasse !
- Feuilletés de chèvre frais
- Salade de fruits au sirop de basilic



Riche d'une palette de terroirs uniques, le Cellier des Chartreux dessine depuis 1929, avec respect, enthousiasme et créativité, une précieuse mosaïque de vins à sensations !



- Viandes blanches
- Pizzas au feu de bois
- Cuisine provençale



Jeux de mots, jeux de langue, ce rosé s'inscrit dans la Collection Créative du Cellier des Chartreux, qui a l'ambition de ravir les sens !



- Il se suffit à lui-même !
- À apéritif
- Plats méditerranéens



 Jusqu'à épuisement du stock !  6 x 75cl

## LES AGASSES

### Château Val Joanis

REF. 11983

 IGP MÉDITERRANÉE



Rose pâle aux reflets argentés.



Se dégage de fines notes de fruits sur les agrumes et les fruits rouges.



Une bouche structurée autour d'une belle fraîcheur et des notes de gourmandise.



6 x 75cl

## BELLE EMILIE

### Le Cellier des Chartreux

REF. 25011

 Vin IGP Pays du GARD



Teinte rose satin et saumonée.



Des notes de fruits rouges, du type cassis, framboises, fraises.



Une bouche fruitée et friande marquée par des notes de petits fruits rouges acidulés.



6 x 75cl

## LA NUIT TOUS LES CHATS SONT GRIS

### Le Cellier des Chartreux

REF. 25013

 Vin IGP Pays du GARD




Rose pâle lumineux aux reflets clairs.



Complexe et intensément fruité avec des notes de pêche blanche et d'agrumes.



Un bel équilibre avec onctuosité et fraîcheur, marquée par des notes citronnées.

 6 x 75cl


## CHÂTEAU PUECH-HAUT Argali


REF. 25002

 **IGP Pays D'OC**

 Très claire et brillante.


 Fin mariage d'arômes fruités et floraux.


 Généreuse sur des notes de fruits acidulés et une touche légère de gras qui procure un parfait équilibre en bouche.


 6 x 75cl


## LES PETITS VIGNERONS


REF. 11375

 **Vin IGP Pays du Mont  
Baudile (LANGUEDOC)**

 Rouge très clair aux reflets pourpres.

 Des arômes floraux d'une grande finesse.


 Une bouche ample et soyeuse aux notes florales et d'agrumes en fin de bouche.


 12 x 75cl


## SAN PIERU rosé

REF. 11948

 **Vin IGP Pays de  
L'ILE DE BEAUTÉ**

 Brillante, limpide et pâle.

 Libère de fins arômes de petits fruits rouges et de fleurs de garrigue.

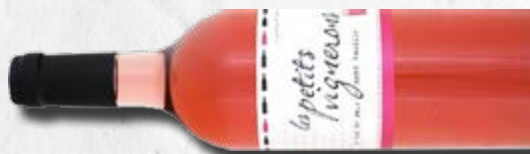
 Fraiche et subtile, aux notes de petits fruits rouges et de fleurs de garrigue. Une finale légèrement épicée.



Le Château Puech-Haut est devenu l'une des propriétés les plus en vue du Languedoc. Un vin complet, de gastronomie, qui allie à merveille l'élégance, l'équilibre et le fruit.



- Fromages frais (brousse de brebis)
- Salade de légumes de saison



A 825 mètres d'altitude dans le Sud du Massif des Cévennes, se trouve le Mont Saint-Baudile, ayant donné son nom à cette appellation de vin de pays. Ce territoire atypique donne au rosé son caractère ample et soyeux.



- Pour les apéritifs gourmands !
- Plats asiatiques ou créoles




La Corse est mise à l'honneur avec ce rosé parfaitement équilibré et d'une belle fraîcheur, il sera ravir vos clients sur la terrasse.



- Plateau de charcuterie
- Poissons grillés
- Plats méditerranéens







 6 x 75cl


## ROSÉ D'ALSACE - PINOT NOIR Cave de Turckheim


REF. 10898

 **Vin AOC ALSACE**

 Une belle robe couleur framboise vive.

 Des arômes de fraises des bois et de cerise.


 Tendre, frais, croquant et gouleyant, à l'attaque fruité, souligné par une acidité bien intégrée et avec une finale aux notes fumées


 6 x 75cl


## « M » de Minuty


REF. 3305

 **AOP Côtes de PROVENCE**

 Légère et brillante.

 Très intense avec des notes d'écorces d'orange et de groseille.


 Souple avec une belle fraîcheur acidulée.

 **Jusqu'à épuisement du stock !  6 x 75cl**


## Domaine Deshenrys

REF. 3298

 **IGP Côte de THONGUE**

 La robe est rose pâle.

 Des senteurs de fraise et framboise écrasées.

 De la fraîcheur et des notes d'agrumes légèrement acidulées dans un bel équilibre.

Issu exclusivement de pinot noir, ce rosé a été élaboré avec soin ! Les raisins sont vendangés manuellement et égrappés en douceur. Les baies vont ensuite macérer pendant 18 heures avant d'être pressurées, afin d'obtenir un rosé souple et friand.



- *Tarte salée aux légumes*
- *Panna cotta aux fruits rouges*
- *Clafoutis aux fruits rouges*



Le rosé accessible 100% tendance, connu et reconnu de tous ! Un millésime équilibré dont les saveurs reflètent parfaitement leur terroir. Une cuvée simple et pourtant si séductrice !



- *Soupe au pistou, crudités*
- *Grillades, brochettes de gambas*
- *Tarte aux abricots*



Assemblage de Grenache et de Sangiovese. La température basse de fermentation en cuve inox apporte à ce rosé une belle fraîcheur.



- *Grillades estivales*
- *Poissons et fruits de mer*
- *Cuisine exotique*