

**Dinsdag 14 juni 2011**

**La Vie en Rosé**

**Appero:**Cava Monasteriolo Brut Rosé  
**Druivensoorten**: 70% Monastrell, 30% Pinot Noir.  
**Degustatie**: Fijn parelend van structuur, fris en fruitig van smaak. De druivensoorten Monastrell en Pinot Noir zorgen voor de intense frisheid met een neus van rode bessen en maken van deze uitzonderlijke Cava een feestelijk aperitief.

**Wijn1:**Bocovi Tinto  
Portugal  
12%Vol

**Wijn2:**Le Cabochon du Sud

Druivensoorten: Rosé 100% syrah.

Degustatie: Floraal boeket met vleugjes klein rood fruit (framboos, bosaardbeien).

Deze soepele en frisse rosé heeft een heldere maar diepe robijnrode kleur.

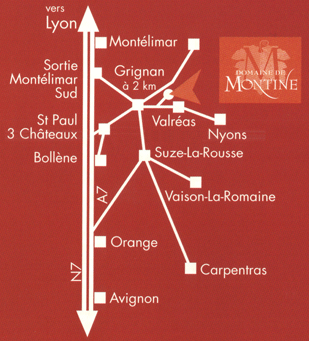
Gastronomi: Aperitief, salades, koud vlees, gegrild vlees.

**Wijn3:**Rosé Blanc de Noir 2010  
Land Zuid-Afrika , Streek Western Cape   
Wijnhuis Oude Kaap   
Druivensoort Pinotage   
Een frisse doch volle ronde smaak met een half-droge afdronk. Heel expressieve aroma's maken van deze rosé een perfekte zomer-aperitief.

**Wijn4:**

Arrogant Frog

Tutti Frutti Rosé 2010  
Grenache, Cinsault, Syrah  
13%Vol

**Wijn 5:** ****

**Grignan-les-Adhémar Rosé Gourmandises 2010**

CEPAGES : Grenache, Syrah, Cinsault.   
VINIFICATION : Macération pelliculaire de 24 à 48h, avec contrôle des températures. Rosé de saignée.

DEGUSTATION :   
Aguichante parure à la couleur rose framboise pâle.   
Au nez, ses arômes frais et élancés procurent une véritable délectation de bonbon anglais.   
En bouche, sa chair est croquante, son corps offre une belle rondeur, sa palette aromatique enveloppe le palais avec des saveurs de pamplemousse rose, de fraise des bois et de guimauve.   
Sa finale est très franche avec un beau fruité.

13%Vol

**Wijn6:**

## [Tavel Rosé 2010 Domaine Corne-Loup.](http://leclos-prive.over-blog.com/article-tavel-rose-2010-domaine-corne-loup-a-35-en-vente-privee-73510020.html)

Découvrez l'appellation Tavel réputée pour ses vins exclusivement rosés, depuis le Xème siècle et unique par sa vinification.  
Le Domaine Corne-Loup, propriété familiale à Tavel en Vallée du Rhône vous présente  
  
Tavel Domaine Corne-Loup AOC 2010.  
Robe à la couleur gourmande rose rubis.  
Nez marqué par des notes de framboise, cassis et groseille.  
En bouche, une belle rondeur. C'est un vin minéral, fruité et frais, à la finale persistante.  
  
C'est un vin agréable pour vos repas de l'été !

60,00% Grenache; 20,00% Cinsault; 20,00% Syrah

13.5 %Vol