

Test Vin

N°3 Juin 2001



DE GAUCHE À DROITE : UN VIN GRIS DE COULEUR PÂLE, UN ROSÉ AUSTRALIEN DE COULEUR PROFONDE ET UN CLAIRET TIRANT VERS LE ROUGE

ROSÉS : DES VINS D'ÉTÉ PAR EXCELLENCE ©

Les rosés ne sont presque jamais de très grands vins mais peuvent s'avérer très agréables sur une terrasse ensoleillée ou à l'occasion d'un barbecue. Notre test vous permet de faire un bon choix.

DÉGUSTATION ET SERVICE DES ROSÉS

Robe : le rosé doit toujours avoir une robe limpide, avec des nuances variant du gris-rose léger à toutes les nuances du rose, de l'orange, du rouge léger et de la pelure d'oignon dans le cas des vins qui ne sont déjà plus à leur apogée.

Nez : les arômes du vin rosé sont relativement simples, primaires (issus du fruit) et secondaires (nés pendant la phase de fermentation) :

- arômes floraux : violette, fleur d'oranger, rose, bruyère...
- arômes fruités : fruits indigènes (cerise, framboise, groseille, pomme et poire) mais aussi agrumes et même fruits exotiques comme la banane, l'ananas ou la figue
- les arômes végétaux et épicés (sauf avec la syrah) sont moins fréquents.

Bouche : un vin rosé est apprécié pour son caractère fruité, vif et frais. L'acidité et les sucres doivent donc être bien équilibrés. Si le vin manque d'acidité ou si les sucres dominent, la bouche sera lourde et terne et l'alcool deviendra vite prépondérant. Un excès d'acidité rend le goût aigre.

Plus le vin renferme de tanins, ce qui signifie généralement qu'il a une couleur plus profonde, plus sa structure est complexe (clairet, par exemple).

Température de service : aux environs de 10°C. Si le vin est servi trop froid, tout ou partie du fruité et de l'arôme est perdu.

Rosé traditionnel

Le rosé n'est pas un mélange de vin blanc et de vin rouge et ne peut d'ailleurs pas être élaboré de cette façon.

La seule exception est le champagne rosé, obtenu par adjonction d'un vin rouge local.

Le rosé traditionnel est élaboré à partir de raisins noirs. Le jus de ces derniers est clair; seules les peaux renferment un colorant rouge. Pour libérer ce colorant, les raisins sont foulés avant que la fermentation ne commence. Au contact des peaux, le jus acquiert progressivement une couleur rose. Selon le cépage et la

Editorial

■ COMME DE NOMBREUX AMATEURS DE VIN, VOUS NE RÉSISTEZ PROBABLEMENT PAS A LA TENTATION DE REMPLIR VOTRE CADDIE DE VINS ROSÉS DÈS L'APPARITION DES PREMIERS RAYONS DE SOLEIL. OR, SI LE FAIT DE CITER TROIS VINS BLANCS OU ROUGES CÉLÈBRES NE VOUS FERA SANS DOUTE PAS FRONCER LES SOURCILS, IL N'EN VA PAS DE MÊME LORSQU'IL S'AGIT DES ROSÉS.

■ LES ROSÉS NE SONT PAS DES VINS QUE L'ON CONSERVE EN CAVE; ILS SE CARACTÉRISENT PAR LEUR FRAÎCHEUR, LEUR CARACTÈRE FRUITÉ ET LEUR CONSOMMATION RAPIDE. BREF, DES VINS D'AUJOURD'HUI À ACHETER ET À BOIRE. ILS MÉRITENT MALGRÉ TOUT UN TEST, CAR PRIX ET QUALITÉ NE VONT PAS TOUJOURS DE PAIR. MAIS CELA, VOUS LE SAVIEZ DÉJÀ...

■ DANS NOS PROCHAINES ÉDITIONS :

LE GUIDE DES VINS 2002 :

DOSSIER VINS ESPAGNOLS

(OCTOBRE 2001)

TEST-VIN N°4 : CHÂTEAUNEUF-

DU-PAPE (DÉCEMBRE 2001)



TEST-VIN est une publication de Test-Achats, rue de Hollande 13, 1060 Bruxelles, 02/542.32.11; www.test-achats.be. Éditeur responsable : A. De Wasch N°3 - Juin 2001 - Supplément gratuit pour les abonnés au Guide des Vins

coloration souhaitée, on laisse les peaux en contact avec le jus pendant 2 à 12 heures. Lorsque la coloration souhaitée est atteinte, le jus en fermentation est séparé des peaux par pressurage et/ou écoulement naturel et la vinification se poursuit comme pour le vin blanc, avec contrôle de la température pour une meilleure extraction des arômes. Le rosé peut également être élaboré comme complément du vin rouge par la méthode dite de la saignée. Pour donner au vin rouge plus de concentration, on prélève, au début de la fermentation, du jus qui a entre temps acquis une couleur rose. De cette façon, le vin rouge renferme plus de matière (peaux et pulpe) par rapport à la quantité de jus subsistante.

Cas particuliers

Le vin gris et le claret constituent deux cas particuliers : ils se situent aux extrêmes de l'échelle des rosés tant en ce qui concerne la couleur que le mode d'élaboration et le goût.

Le "vin gris" est un rosé très pâle préparé à partir de raisins noirs (cinsaut et grenache gris) qui sont pressés et dont le jus fermente sans contact avec les peaux, d'où cette couleur très pâle.

Le "claret" est un rosé sec de couleur plus profonde, principalement élaboré dans la région de Bordeaux. Dans son cas, les peaux restent en contact avec le jus pendant environ 24 heures avant d'en être séparées. Ainsi, le vin acquiert une structure tannique et une couleur plus prononcée.

Un vin comparable est produit en Espagne. Le terme "clarete" apparaît parfois encore sur l'étiquette, même s'il ne s'agit plus là d'une appellation reconnue.

Zones de production

On produit du vin rosé dans le monde entier, souvent en complément du vin rouge. Toutefois, quelques régions, principalement françaises, sont spécialisées en rosé : le Rhône méridional avec le Tavel comme fer de lance), la Provence et la Loire avec son cabernet et son rosé d'Anjou. Le nouveau monde, avec notamment le Chili, l'Argentine et l'Australie, n'est pas en reste. Une des plus grandes réussites commerciales dans le monde du rosé est cependant celle du MATEUS ROSÉ, un vin portugais légèrement doux et légèrement pétillant qui a conquis le monde. Comme le montre notre test, ce succès est davantage dû au marketing qu'à la qualité intrinsèque du vin...

Notre test

Sur base d'une étude de marché, nous avons sélectionné pas moins de 70 vins rosés à des prix allant de 75 à 250 F. Après une première dégustation, seuls 32 vins ont été retenus pour un test plus approfondi.

Comme de coutume, ces vins ont été soumis tant à des analyses en laboratoire qu'à une (seconde) dégustation approfondie.

Les résultats figurent dans les fiches individuelles (voir pp. 3-8).

L'appréciation globale des analyses tient compte des acidités volatile et totale, des teneurs en SO₂ libre et total et de la présence éventuelle d'acide sorbique.

Étant donné leur importance au point de vue de la santé, les cotes pour les teneurs en sulfite sont mentionnées séparément.

Les vins sont présentés par ordre décroissant de qualité et, à qualité identique, par ordre croissant de prix. Deux grands constats :

- **analyses** : bien que les teneurs en sulfite restent généralement inférieures aux normes légales (certes très laxistes), elles sont le plus souvent plus élevées que les valeurs moyennes relevées pour les vins rouges et blancs. Le fait que le rosé risque de donner plus vite mal à la tête n'est donc pas une fable. Deux vins ont été éliminés pour cette raison : ROSIAS (Aldi, 75 F) et MATEUS ROSÉ (disponible presque partout, de 129 à 169 F), qui est en outre le seul vin renfermant de l'acide sorbique, un conservateur superflu. Le taux d'alcool des vins rosés a lui aussi tendance à être plus élevé (13% vol. ne constitue pas une exception et le vin chilien SANTA RITA atteint même 14% vol.);
- **dégustation** : 7 vins ont reçu une bonne appréciation. 19 vins ont été jugés moyens, dont les deux plus chers ne figurent pas dans les fiches : MARQUÉS DE CÁCERES RIOJA 2000 (Carrefour Belgium/GB, 199 F) et TAVEL DOMAINE MALAVEN (Colruyt, 219 F). Quelques vins n'ont malheureusement pas plu à notre jury de dégustateurs : CHÂTEAU PIQUE-SÈGUE BERGERAC 1999 (Carrefour Belgium/GB, 175 F), CHÂTEAU TOUR PLANTEY BORDEAUX ROSÉ 1999 (Lidl, 139 F), DOMAINE DE L'ESTAN CÔTES DE PROVENCE 2000 (Lidl, 109 F) et VIN DE PAYS DU VAUCLUSE 2000 (Delhaize, 99 F).

Cotation

+	▶	très bon
+	▶	bon
□	▶	moyen
-	▶	médiocre
⊖	▶	mauvais



ROSÉ DE SYRAH		2000 ROSÉ	
Importateur/distributeur : Delhaize, rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; tél. 02/412.21.11 Prix par bouteille : 109 F (2,70 €)			
ANALYSES		+	
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,3	
Sucres totaux (g/l)	2,0	sec	
SO ₂ libre (mg/l)	21	+	
SO ₂ total (mg/l)	124	□	
DÉGUSTATION		+	
robe limpide, rose profond; nez net avec arômes de fleurs et de fruits; bouche équilibrée avec un bel équilibre sucres-acidité et une finale convenable; vin gouleyant			
APPRÉCIATION GLOBALE		+	
Période de consommation optimale (de - à -)		2001 - 2002	

SYRAH VINO ROSADO MENDOZA		2000 ROSÉ	
Importateur/distributeur : Delhaize, rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; tél. 02/412.21.11 Prix par bouteille : 129 F (3,20 €)			
ANALYSES		+ / □	
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,6	
Sucres totaux (g/l)	3,4	sec	
SO ₂ libre (mg/l)	23	+	
SO ₂ total (mg/l)	129	□	
DÉGUSTATION		+	
robe limpide, rose profond; nez relativement discret mais net avec arômes de fruits rouges; bouche équilibrée et typée avec une longue finale			
APPRÉCIATION GLOBALE		+	
Période de consommation optimale (de - à -)		2001 - 2002	



M GRENACHE - SYRAH VdP d'OC		2000 ROSÉ	
Importateur/distributeur : Makro, Bisschoppenhoflaan 643-645, 2100 Deurne, tél. 03/360.06.11 Prix par bouteille : 139 F (3,45 €)			
ANALYSES		+	
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,6	
Sucres totaux (g/l)	2,6	sec	
SO ₂ libre (mg/l)	26	+	
SO ₂ total (mg/l)	113	+	
DÉGUSTATION		+	
robe limpide, rose profond; nez net et bien développé avec arômes de fruits et de fleurs; bouche équilibrée, souple et vive avec une finale longue et bien nette; vin gouleyant			
APPRÉCIATION GLOBALE		+	
Période de consommation optimale (de - à -)		2001 - 2002	

SYRAH ROSÉ JEAN BALMONT VdP d'OC		2000 ROSÉ	
Importateur/distributeur : Colruyt, Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; tél. 02/360.10.40 Prix par bouteille : 144 F (3,57 €)			
ANALYSES		+ / □	
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12	12,9	
Sucres totaux (g/l)	2,6	sec	
SO ₂ libre (mg/l)	32	□	
SO ₂ total (mg/l)	110	+	
DÉGUSTATION		+	
robe limpide, rose clair; nez net et bien développé avec des arômes de fruits rouges; bouche équilibrée bien soutenue par une belle acidité; belle finale			
APPRÉCIATION GLOBALE		+	
Période de consommation optimale (de - à -)		2001 - 2002	



**LES MOIRETS CÔTES DU RHÔNE****2000 ROSÉ**

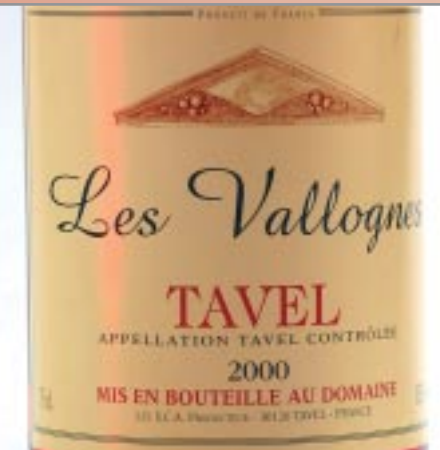
Importateur/distributeur : Intermarché,
rue Y. de Namur 45, 5000 Namur, tél. 081/25.34.00
Prix par bouteille : 149 F (3,69 €)

• ANALYSES		☒ / +
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	13,5
Sucres totaux (g/l)	0,5	sec
SO ₂ libre (mg/l)	13	☒
SO ₂ total (mg/l)	111	+
• DÉGUSTATION		+
• APPRÉCIATION GLOBALE		+
Période de consommation optimale (de - à -)		2001 - 2002

KANGAROO RIDGE CABERNET ROSÉ COWRA ESTATE**2000 ROSÉ**

Importateur/distributeur : Delhaize,
rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; tél. 02/412.21.11
Prix par bouteille : 169 F (4,19 €)

• ANALYSES		☒ / +
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	12,6
Sucres totaux (g/l)	4,5	sec/demi-sec
SO ₂ libre (mg/l)	24	+
SO ₂ total (mg/l)	93	☒
• DÉGUSTATION		+
• APPRÉCIATION GLOBALE		+
Période de consommation optimale (de - à -)		2001 - 2002

**TAVEL "LES VALLOGNES"****2000 ROSÉ**

Importateur/distributeur : Delhaize,
rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; tél. 02/412.21.11
Prix par bouteille : 249 F (6,17 €)

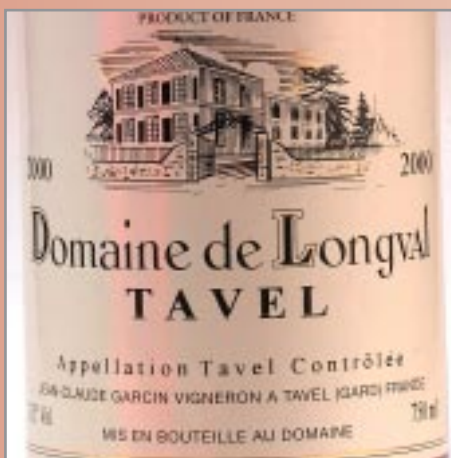
• ANALYSES		+
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5	13,8
Sucres totaux (g/l)	0,7	sec
SO ₂ libre (mg/l)	28	+
SO ₂ total (mg/l)	107	+
• DÉGUSTATION		+
• APPRÉCIATION GLOBALE		+
Période de consommation optimale (de - à -)		2001 - 2002

CÔTES DE PROVENCE**2000 ROSÉ**

Importateur/distributeur : Aldi,
Keerstraat 4, 9420 Erpe-Mere, tél. 053/82.72.86
Prix par bouteille : 85 F (2,11 €)

• ANALYSES		☒
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,5
Sucres totaux (g/l)	0,7	sec
SO ₂ libre (mg/l)	20	☒
SO ₂ total (mg/l)	94	☒
• DÉGUSTATION		☐
• APPRÉCIATION GLOBALE		☐
Période de consommation optimale (de - à -)		2001 - 2002



**TAVEL DOMAINE DE LONGVAL****2000 ROSÉ**

Importateur/distributeur : Carrefour Belgium (GB),
av. des Olympiades 20, 1140 Bruxelles; tél. 02/729.21.11
Prix par bouteille : 239 F (5,92 €)

• ANALYSES		⊕ / +
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5	13,7
Sucres totaux (g/l)	11,0	demi-sec
SO ₂ libre (mg/l)	22	+
SO ₂ total (mg/l)	85	⊕
• DÉGUSTATION		□
robe limpide, rose profond; nez relativement discret mais net avec des arômes de fruits; bouche équilibrée mais manquant quelque peu d'intensité et finale assez courte		
• APPRÉCIATION GLOBALE		□
Période de consommation optimale (de - à -)		2001 - 2002

CHÂTEAU DE BELLE-COSTE COSTIÈRES DE NÎMES 2000 ROSÉ

Importateur/distributeur : Colruyt,
Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; tél. 02/360.10.40
Prix par bouteille : 112 F (2,78 €)

• ANALYSES		+
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,3
Sucres totaux (g/l)	1,3	sec
SO ₂ libre (mg/l)	26	+
SO ₂ total (mg/l)	106	+
• DÉGUSTATION		□
robe limpide, rose saumon; nez d'agrumes bien développé; bouche équilibrée bien soutenue par une belle acidité; vin gouleyant		
• APPRÉCIATION GLOBALE		□
Période de consommation optimale (de - à -)		2001 - 2002

**ROSÉ SOUTH AFRICAN WINE COASTAL REGION****2000 ROSÉ**

Importateur/distributeur : Delhaize,
rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; tél. 02/412.21.11
Prix par bouteille : 114 F (2,83 €)


• ANALYSES		+ / □
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12	11,8
Sucres totaux (g/l)	0,5	sec
SO ₂ libre (mg/l)	32	□
SO ₂ total (mg/l)	111	+
• DÉGUSTATION		□
robe limpide, rose orangé; nez relativement discret mais net avec arômes floraux; bouche vive mais finale assez courte		
• APPRÉCIATION GLOBALE		□
Période de consommation optimale (de - à -)		2001 - 2002

**GRIS DE GRIS BISSON VdP d'OC****2000 ROSÉ**

Importateur/distributeur : Colruyt,
Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; tél. 02/360.10.40
Prix par bouteille : 125 F (3,10 €)

• ANALYSES		⊕
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,7
Sucres totaux (g/l)	2,3	sec
SO ₂ libre (mg/l)	14	⊕
SO ₂ total (mg/l)	65	⊕
• DÉGUSTATION		□
robe limpide, rose clair; nez agréable avec arômes de fruits rouges; bouche vive et finale équilibrée		
• APPRÉCIATION GLOBALE		□
Période de consommation optimale (de - à -)		2001 - 2002





DOMAINE SAINT-MARTIN SAINT-CHINIAN **2000 ROSÉ**

Importateur/distributeur : Cora,
rue de la Glacière 122, 6180 Courcelles; tél. 071/46.89.17
Prix par bouteille : 135 F (3,35 €)

• **ANALYSES**

Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12	12,6
Sucres totaux (g/l)	2,2	sec
SO ₂ libre (mg/l)	14	<input checked="" type="checkbox"/>
SO ₂ total (mg/l)	52	<input checked="" type="checkbox"/>

• **DÉGUSTATION**

robe limpide, rose clair; nez relativement discret avec une touche de fruits rouges; bouche équilibrée, vive et fraîche mais sans grande profondeur; vin gouleyant et correct sans plus

• **APPRÉCIATION GLOBALE**

Période de consommation optimale (de - à -) 2001 - 2002

CHÂTEAU VERMEIL COSTIÈRES DE NÎMES **2000 ROSÉ**

Importateur/distributeur : Carrefour Belgium (GB),
av. des Olympiades 20, 1140 Bruxelles; tél. 02/729.21.11
Prix par bouteille : 139 F (3,45 €)

• **ANALYSES** /



Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5	13,7
Sucres totaux (g/l)	0,8	sec
SO ₂ libre (mg/l)	22	+
SO ₂ total (mg/l)	100	<input checked="" type="checkbox"/>

• **DÉGUSTATION**

robe limpide, rose clair; nez relativement discret mais net avec des arômes de fruits; bouche équilibrée mais sans grande profondeur; vin correct sans plus

• **APPRÉCIATION GLOBALE**

Période de consommation optimale (de - à -) 2001 - 2002

DOMAINE VENTENAC CABERNET SAUVIGNON RÉSERVE **ROSÉ**

Importateur/distributeur : Carrefour Belgium (GB),
av. des Olympiades 20, 1140 Bruxelles; tél. 02/729.21.11
Prix par bouteille : 139 F (3,45 €)

• **ANALYSES** /

Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	13,7
Sucres totaux (g/l)	1,1	sec
SO ₂ libre (mg/l)	22	+
SO ₂ total (mg/l)	85	<input checked="" type="checkbox"/>

• **DÉGUSTATION**

robe limpide, rose profond; nez bien développé avec des arômes de fruits; bouche assez plate et finale légèrement asséchante; vin correct sans plus

• **APPRÉCIATION GLOBALE**

Période de consommation optimale (de - à -) 2001 - 2002

DOMAINE LE PIVE GRIS VdP **2000 ROSÉ**

Importateur/distributeur : Cora,
rue de la Glacière 122, 6180 Courcelles; tél. 071/46.89.17
Prix par bouteille : 139 F (3,45 €)

• **ANALYSES**

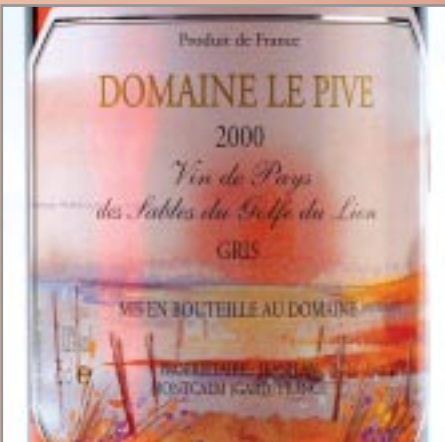
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12	12,3
Sucres totaux (g/l)	2,6	sec
SO ₂ libre (mg/l)	21	<input checked="" type="checkbox"/>
SO ₂ total (mg/l)	105	+

• **DÉGUSTATION**

robe limpide, rose clair; nez relativement discret mais fruité; bouche équilibrée et fraîche mais sans grande finesse; vin gouleyant sans plus

• **APPRÉCIATION GLOBALE**

Période de consommation optimale (de - à -) 2001 - 2002





CHÂTEAU BAUDARE FRONTON	1999 ROSÉ	
Importateur/distributeur : Cora, rue de la Glacière 122, 6180 Courcelles; tél. 071/46.89.17 Prix par bouteille : 151 F (3,74 €)		
ANALYSES	+	
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12	11,5
Sucres totaux (g/l)	1,0	sec
SO ₂ libre (mg/l)	30	+
SO ₂ total (mg/l)	107	+
DÉGUSTATION	□	
robe limpide, rose clair; nez moyen avec de légers arômes de fruits; bouche équilibrée mais sans grand caractère; vin gouleyant et correct		
APPRÉCIATION GLOBALE	□	
Période de consommation optimale (de - à -) 2001 - 2002		

CHUSCLAN CÔTES DU RHÔNE-VILLAGES	2000 ROSÉ	
Importateur/distributeur : Cora, rue de la Glacière 122, 6180 Courcelles; tél. 071/46.89.17 Prix par bouteille : 157 F (3,89 €)		
ANALYSES	+ / +	
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5	12,9
Sucres totaux (g/l)	0,4	sec
SO ₂ libre (mg/l)	23	+
SO ₂ total (mg/l)	81	+
DÉGUSTATION	□	
robe limpide, rose profond; nez relativement discret mais correct avec des arômes de fruits rouges; bouche équilibrée mais sans grand caractère; vin gouleyant		
APPRÉCIATION GLOBALE	□	
Période de consommation optimale (de - à -) 2001 - 2002		

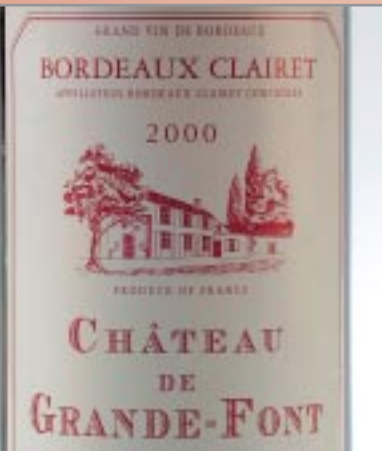


BORDEAUX ROSÉ ETALON	1999 ROSÉ	
Importateur/distributeur : Champion Mestdagh, rue du Colombier 9, 6041 Gosselies; tél. 071/25.72.11 Prix par bouteille : 169 F (4,19 €)		
ANALYSES	+	
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12	12,0
Sucres totaux (g/l)	1,4	sec
SO ₂ libre (mg/l)	20	+
SO ₂ total (mg/l)	95	+
DÉGUSTATION	□	
robe limpide, rose clair; nez relativement discret mais net avec des arômes de fruits; bouche équilibrée mais sans grand caractère; vin correct sans plus		
APPRÉCIATION GLOBALE	□	
Période de consommation optimale (de - à -) 2001 - 2002		

CHÂTEAU DE L'ILLE CORBIÈRES	1999 ROSÉ	
Importateur/distributeur : Makro, Bisschoppenhoflaan 643-645, 2100 Deurne; tél. 03/360.06.11 Prix par bouteille : 179 F (4,44 €)		
ANALYSES	+	
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12	12,9
Sucres totaux (g/l)	1,4	sec
SO ₂ libre (mg/l)	12	+
SO ₂ total (mg/l)	53	+
DÉGUSTATION	□	
robe limpide, rose clair; nez relativement discret avec une légère touche végétale; bouche équilibrée avec une belle acidité; vin gouleyant		
APPRÉCIATION GLOBALE	□	
Période de consommation optimale (de - à -) 2001 - 2002		



très bon
 bon
 moyen
 médiocre
 mauvais

**CHÂTEAU DE GRANDE-FONT BORDEAUX CLAIRET 2000 ROSÉ**

Importateur/distributeur : Intermarché,
rue Y. de Namur 45, 5000 Namur; tél. 081/25.34.00
Prix par bouteille : 179 F (4,44 €)

ANALYSES
+ / +

Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12	11,9
Sucres totaux (g/l)	0,2	sec
SO ₂ libre (mg/l)	14	+
SO ₂ total (mg/l)	48	+

DÉGUSTATION
□

robe limpide, rose clair; nez fruité bien développé avec des notes épicées; bouche équilibrée avec une finale légèrement asséchante

APPRÉCIATION GLOBALE
□

Période de consommation optimale (de - à -) 2001 - 2002

VIEUX CHÂTEAU LAMOTHE BORDEAUX 2000 ROSÉ

Importateur/distributeur : Makro,
Bisschoppenhoflaan 643-645, 2100 Deurne; tél. 03/360.06.11
Prix par bouteille : 189 F (4,69 €)

ANALYSES
+

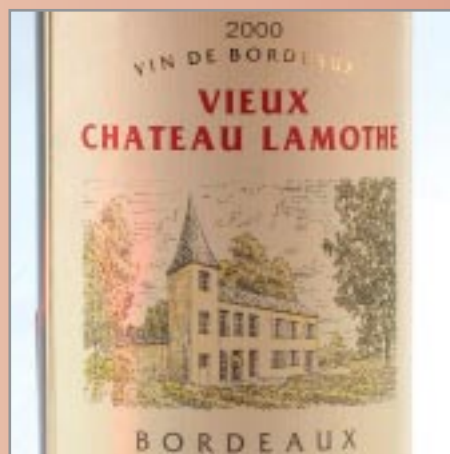
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12	12,5
Sucres totaux (g/l)	0,6	sec
SO ₂ libre (mg/l)	18	+
SO ₂ total (mg/l)	75	+

DÉGUSTATION
□

robe limpide, rose profond; nez relativement discret avec une touche végétale; bouche vive et sèche manquant quelque peu de profondeur

APPRÉCIATION GLOBALE
□

Période de consommation optimale (de - à -) 2001 - 2002

**SANTA RITA CABERNET SAUVIGNON DOÑA PAULA 2000 ROSÉ**

Importateur/distributeur : Carrefour Belgium (GB),
av. des Olympiades 20, 1140 Bruxelles; tél. 02/729.21.11
Prix par bouteille : 189 F (4,69 €)

ANALYSES
+

Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14	14,3
Sucres totaux (g/l)	0,4	sec
SO ₂ libre (mg/l)	15	+
SO ₂ total (mg/l)	85	+

DÉGUSTATION
□

robe limpide, rose profond; nez bien développé avec une touche fruitée; bouche fraîche et fruitée avec une finale convenable; vin gouleyant

APPRÉCIATION GLOBALE
□

Période de consommation optimale (de - à -) 2001 - 2002

**CHÂTEAU L'ERMITAGE COSTIÈRES DE NÎMES 1999 ROSÉ**

Importateur/distributeur : Champion Mestdagh,
rue du Colombier 9, 6041 Gosselies; tél. 071/25.72.11
Prix par bouteille : 189 F (4,69 €)

ANALYSES
+ / +

Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	13,0
Sucres totaux (g/l)	1,9	sec
SO ₂ libre (mg/l)	14	+
SO ₂ total (mg/l)	112	+

DÉGUSTATION
□

robe limpide, rouge orangé; nez développé avec des notes épicées; bouche fraîche et fruitée avec une longueur correcte; vin gouleyant

APPRÉCIATION GLOBALE
□

Période de consommation optimale (de - à -) 2001 - 2002

