

## Vins rosés non-français

Le rosé est le vin d'été par excellence: une terrasse ensoleillée, un plat froid ou un barbecue, toutes les occasions sont bonnes pour savourer un rosé bien frais.

À votre intention, nous avons sélectionné 27 vins rosés non-français et, fidèles à notre habitude, nous les avons soumis à des analyses en laboratoire ainsi qu'à une dégustation critique.

### Comment fait-on du rosé?

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 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 la vinification se poursuit comme pour le vin blanc.

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.

Le vin gris et le claret constituent deux cas particuliers.

Le vin gris est un rosé très pâle préparé à partir de raisins noirs immédiatement pressés sans foulage préalable. Le contact entre les peaux et le jus est donc minime, d'où cette couleur très pâle. Le "gris de gris" est élaboré à partir des cépages cinsaut et grenache gris.

Le claret est un rosé sec de couleur plus profonde, principalement élaboré dans la région de Bordeaux, mais aussi en Espagne (sous l'appellation "clarete" qui, soit dit en passant, n'est plus reconnue).

Comme de nombreux amateurs de vin, vous ne résistez probablement pas à la tentation de remplir votre caddie de vins rosés dès l'apparition des premiers rayons de soleil.

Et pourtant, si l'on vous demande de citer un rosé célèbre, la réponse ne vous viendra peut-être pas directement à l'esprit...

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 des temps modernes: vite faits, vite achetés, vite bus. Ils méritent malgré tout un test, car prix et qualité ne vont pas toujours de pair. Mais cela, en tant que lecteur attentif de Test-Vin, vous le saviez déjà...

Cette année, le dossier du Guide des Vins sera consacré aux cabernets sauvignons du monde entier.

[www.test.achats.be](http://www.test.achats.be)

TEST-VIN est une publication de Test-Achats, rue de Hollande 13, 1060 Bruxelles, 02/542.35.55

Rédaction : Michel Baert, Marc Gonnissen • Graphisme : Sylvie Druart

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 légère structure tannique et une couleur plus prononcée.

Au vu de notre sélection de vins rosés non-français, ce type de vins n'est plus l'apanage de l'Hexagone.

## Dégustation des vins 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 clair 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. Les arômes floraux et fruités dominent; les arômes épicés sont plus limités.

**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 sera, quant à lui, synonyme d'âpreté.

## Notre test

Sur base d'une étude de marché, nous avons sélectionné 27 vins rosés non-français à des prix allant de 2,39 à 7,08 euros. Comme de coutume, ces vins ont été soumis à des analyses en laboratoire et à une dégustation. Les résultats figurent dans les fiches individuelles établies pour chaque vin.

**Alcool.** Le taux annoncé varie de 10 à 14% vol. et le taux mesuré, de 9,8 à 14,3% vol. À trois exceptions près, les écarts restent dans les limites légales de 0,5% vol. Le plus grand écart a été mesuré pour DOMAINE BOYAR BLACK ROSÉ (14% vol. annoncés, mais 12,9% vol. en réalité).

**Teneur en sucre.** Quatre vins renferment un peu plus de 5 g de sucre au litre et peuvent donc être considérés comme demi-secs.

Deux vins américains, CALIFORNIA ZINFANDEL BAYWOOD et CALIFORNIA GALLO GRENACHE, contiennent respectivement 18 et 26 g de sucre au litre et sont donc résolument doux.

**Acidités volatile et totale.** Tous les vins respectent les normes légales.

**Acide sorbique.** Pas moins de 4 vins contiennent cet additif superflu et ont donc obtenu une appréciation négative.

**Sulfite.** Les normes légales sont respectées, mais il n'empêche que certains viticulteurs ont la main lourde. C'est ainsi que 3 vins ont été jugés médiocres, voire mauvais pour ce critère.

**Dégustation.** Le bilan est moyennement positif: peu de vins sont vraiment mauvais. Les meilleurs du test sont KANGAROO RIDGE CABERNET ROSÉ 2004 (3,99 euros chez Delhaize), BEN SLIMANE CHERGUI VIN GRIS 2003 (4,69 euros chez Colruyt) et SANTA RITA CABERNET SAUVIGNON ROSÉ (5,34 euros chez Carrefour). Le vin le plus cher du test a été éliminé pour mauvais résultats de dégustation; il s'agit de SICILIA CORVO ROSA (7,08 euros chez Carrefour). Deux vins ont obtenu des résultats insuffisants tant en analyses qu'en dégustation: CALIFORNIA GALLO GRENACHE (5,69 euros chez Covee) et GUERROUANE GRIS (4,19 euros chez Match). Ces 2 vins ne sont donc pas repris dans nos fiches. Une fois de plus, il n'y a pas de rapport entre la qualité et le prix.



très bon



bon



moyen



médiocre



mauvais

ROSÉS NON-FRANÇAIS

SOUTH EASTERN AUSTRALIA KANGAROO RIDGE 2004

€ 3,99

**Delhaize**

rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; tél. 02/412.21.11

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12,5	12,5
Sucres totaux (g/l)	7,1	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,8	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,2	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	13	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	44	+

**DÉGUSTATION**

robe limpide, rouge pâle; nez fruité, bien développé et expressif; bouche fruitée et pleine de caractère avec une acidité fraîche; finale nette, longue et fraîche



*Cabernet Rosé*

2004

**APPRÉCIATION GLOBALE**



2005 - 2006

www.delhaize.be

BEN SLIMANE CHERGUI VIN GRIS 2003

€ 4,69

**Colruyt**

Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; tél. 02/360.10.40

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12,5	12,4
Sucres totaux (g/l)	0,9	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,5	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,3	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	7	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	47	+

**DÉGUSTATION**

robe limpide, rose saumon; nez fruité, net et bien développé; bouche fruitée et pleine de caractère avec une acidité fraîche; finale nette et agréable



**APPRÉCIATION GLOBALE**



2005 - 2006

www.colruyt.be

SANTA RITA MAIPO VALLEY CABERNET SAUVIGNON ROSÉ 2004

€ 5,34

**Carrefour Belgium**

avenue des Olympiades 20, 1140 Bruxelles; tél. 02/729.21.11

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	14	14,3
Sucres totaux (g/l)	2,3	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,8	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,3	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	17	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	115	□

**DÉGUSTATION**

robe limpide, rouge clair; nez de friandises bien développé; bouche fruitée, charnue et pleine avec beaucoup de finesse et une acidité fraîche; finale longue et nette



**APPRÉCIATION GLOBALE**



2005 - 2006

www.hypercarrefour.be

WESTERN CAPE STONECROSS PRIMEUR ROSÉ 2005

€ 3,45

**Colruyt**

Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; tél. 02/360.10.40

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12,5	12,3
Sucres totaux (g/l)	0,6	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,6	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,2	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	33	□
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	97	+

**DÉGUSTATION**

robe limpide, rose pâle; nez fruité et bien développé; bouche fruitée et pleine de caractère avec une acidité fraîche; finale fine et nette



**APPRÉCIATION GLOBALE**



2005 - 2006

www.colruyt.be

**NAVARRA CASTILLO IRACHE ROSADO 2004**
**€ 3,85**
**Colruyt**

Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; tél. 02/360.10.40

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12,5	12,6
Sucres totaux (g/l)	0,3	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,2	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,3	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	7	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	17	+

**DÉGUSTATION**

robe limpide, rose profond; nez de friandises bien développé; bouche fruitée avec du caractère et une acidité fraîche; finale longue et nette

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+



2005 - 2006

[www.colruyt.be](http://www.colruyt.be)

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO VALLE D'ORO CERASUOLO 2003**
**€ 3,89**
**Cora**

rue de la Glacerie 122, 6180 Courcelles; tél. 071/46.89.14

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	13	12,7
Sucres totaux (g/l)	0,8	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,2	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,2	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	10	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	70	+

**DÉGUSTATION**

robe limpide, rouge pâle; nez fruité et expressif avec des accents épicés; bouche fruitée et pleine avec une acidité fraîche; finale fine et nette

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+



2005 - 2006

[www.cora.be](http://www.cora.be)

**SOUTH EASTERN AUSTRALIA LINDEMANS BIN 35 ROSÉ 2004**
**€ 6,99**
**Delhaize**

rue Ossegem 53, 1080 Bruxelles; tél. 02/412.21.11

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12,5	12,6
Sucres totaux (g/l)	2,6	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,4	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,2	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	16	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	88	+

**DÉGUSTATION**

robe limpide et profonde, rose saumon; nez de friandises bien développé; bouche fruitée et pleine avec une pointe de douceur et une acidité fraîche; finale agréable et nette

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+



2005 - 2006

[www.delhaize.be](http://www.delhaize.be)

**VALENCIA CASTILLO DE LIRIA 2004**
**€ 2,55**
**Makro**

Bisschoppenhoflaan 643-645, 2100 Deurne; tél. 03/360.06.11

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12	12,2
Sucres totaux (g/l)	3,3	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,7	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,2	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	13	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	76	+

**DÉGUSTATION**

robe limpide et profonde, rose saumon; nez discrètement fruité; bouche fruitée avec une acidité fraîche; finale fraîche, mais assez courte

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+/□



2005 - 2006

[www.makro.be](http://www.makro.be)


CRETAN COUNTRY WINE VIN DE CRÈTE 2003

€ 3,55

**Makro**

Bisschoppenhoflaan 643-645, 2100 Deurne; tél. 03/360.06.11

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12,5	12,4
Sucres totaux (g/l)	5	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,5	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,3	+
Acide sorbique (mg/l)	136	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	19	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	97	+

**DÉGUSTATION**

+□

robe limpide, rose orangé; nez fruité et bien développé; bouche fruitée avec une pointe de douceur; finale sèche et nette



**APPRÉCIATION GLOBALE**

+□



2005 - 2006

www.makro.be

UTIEL REQUENA SANTERRA BOBAL ROSÉ 2003

€ 3,55

**Intermarché**

Traverse d'Ésope 6, 1348 Louvain-la-Neuve; tél. 010/47.17.00

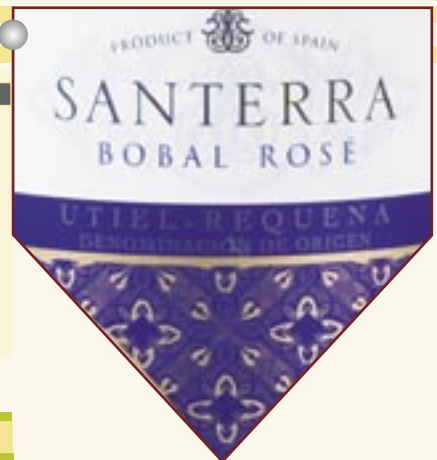
**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12,5	12,6
Sucres totaux (g/l)	0,8	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,4	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,2	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	12	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	78	+

**DÉGUSTATION**

+□

robe limpide, rouge pâle; beau nez fruité; bouche pleine, mais un peu rustique; finale légèrement asséchante



**APPRÉCIATION GLOBALE**

+□



2005 - 2006

www.intermarche.be

ROSATO DELLE VENEZIE TERRE DEL SOLE 2003

€ 3,59

**Spar**

Industrielaan 23, 1740 Ternat; tél. 02/583.11.11

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12	12,2
Sucres totaux (g/l)	1,7	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,2	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,3	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	14	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	86	+

**DÉGUSTATION**

+□

robe limpide, rose orangé; nez fruité et expressif avec beaucoup de finesse; bouche pleine et charnue avec beaucoup de caractère; finale assez courte



**APPRÉCIATION GLOBALE**

+□



2005 - 2006

RIOJA ROSADO FAUSTINO VII

€ 3,99

**Champion Mestdagh**

rue du Colombier 9, 6041 Gosselies; tél. 071/25.72.11

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	13	13,3
Sucres totaux (g/l)	0,8	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,4	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,2	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	6	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	29	+

**DÉGUSTATION**

+□

robe limpide et évoluée, rouge clair; nez fruité et bien développé; bouche fruitée, mais déjà évoluée; finale assez courte et légèrement asséchante



**APPRÉCIATION GLOBALE**

+□



2005

www.mestdagh.be

## BARDOLINO CHIARETTO ARIZZANTI 2003

€ 4,49

## Delhaize

rue Ossegem 53, 1080 Bruxelles; tél. 02/412.21.11

## ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12	12,0
Sucres totaux (g/l)	2,6	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,6	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,2	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	26	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	114	□

## DÉGUSTATION

robe limpide, rose saumon;  
nez fruité et bien développé;  
bouche pleine et fruitée avec  
une acidité fraîche; finale fine



## APPRÉCIATION GLOBALE



2005

www.delhaize.be

## GARDA CLASSICO CHIARETTO GIOVANNI AVANZI 2003

€ 5,99

## Cora

rue de la Glacerie 122, 6180 Courcelles; tél. 071/46.89.14

## ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12	12,4
Sucres totaux (g/l)	3,3	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,7	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,2	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	7	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	93	+

## DÉGUSTATION

robe limpide, rose saumon;  
nez fruité et concentré; bouche  
fruitée avec du caractère et une  
acidité fraîche; finale assez  
courte



## APPRÉCIATION GLOBALE



2005 - 2006

www.cora.be

## WESTERN CAPE KAAPSE PRACHT 2004

€ 2,39

## Aldi

Keerstraat 4, 9420 Erpe-Mere; tél. 053/82.72.86

## ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12,5	12,4
Sucres totaux (g/l)	0,7	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,3	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	29	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	104	□

## DÉGUSTATION

robe limpide, rose foncé; nez  
fruité avec des arômes floraux;  
bouche fruitée, mais assez  
mince; finale fraîche



## APPRÉCIATION GLOBALE



2005 - 2006

www.aldi.com

## UTIEL REQUENA ALDEA 2004

€ 2,85

## Colruyt

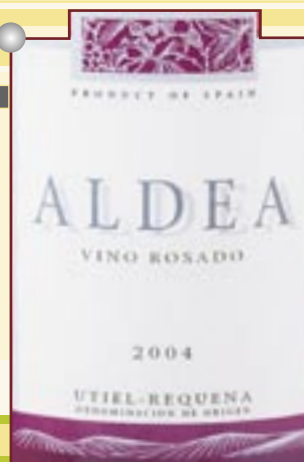
Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; tél. 02/360.10.40

## ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12	11,9
Sucres totaux (g/l)	0,8	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,8	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,2	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	13	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	97	+

## DÉGUSTATION

robe rose profond; nez discret  
de friandises; bouche très  
sèche avec une acidité fraîche;  
finale assez courte



## APPRÉCIATION GLOBALE



2005 - 2006

www.colruyt.be

**TORO CAÑO GARNACHA 2003**

€ 4,09

**Delhaize**

rue Ossegem 53, 1080 Bruxelles; tél. 02/412.21.11

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	13	12,9	
Sucres totaux (g/l)	0,5		
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,1		+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,2		+
Acide sorbique (mg/l)	0		+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	1		+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	62		+

**DÉGUSTATION**

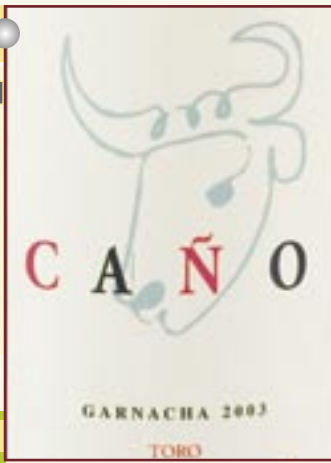
robe limpide, rouge clair; nez fruité, mais assez discret; bouche fruitée avec une touche végétale; finale légèrement asséchante

**APPRÉCIATION GLOBALE**



2005 - 2006

www.delhaize.be



**BARDOLINO CHIARETTO S. ORSOLA 2003**

€ 4,19

**Match**

route de Gosselies 408, 6220 Wangenies; tél. 071/82.42.11

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	11	11,3	
Sucres totaux (g/l)	4,8		
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,1		+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,2		+
Acide sorbique (mg/l)	0		+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	23		+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	112		

**DÉGUSTATION**

robe limpide, rose saumon avec une trace d'évolution; bouche fruitée, mais déjà évoluée avec une acidité fraîche; finale légèrement asséchante

**APPRÉCIATION GLOBALE**



2005 - 2006

www.supermarche-match-supermarkt.be



**UTIEL REQUENA VEGA LIBRE 2003**

€ 2,55

**Carrefour Belgium**

avenue des Olympiades 20, 1140 Bruxelles; tél. 02/729.21.11

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	11,5	11,8	
Sucres totaux (g/l)	3,0		
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,1		+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,2		+
Acide sorbique (mg/l)	0		+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	6		+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	86		+

**DÉGUSTATION**

robe profonde, rose saumon; nez fruité avec des accents épicés; bouche très sèche; finale assez courte

**APPRÉCIATION GLOBALE**



2005 - 2006

www.hypercarrefour.be



**TOSCANA CIPRESSETO ROSATO ANTINORI 2004**

€ 6,99

**Makro**

Bisschoppenhoflaan 643-645, 2100 Deurne; tél. 03/360.06.11

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	11	10,9	
Sucres totaux (g/l)	2,4		
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	4,0		+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,2		+
Acide sorbique (mg/l)	0		+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	20		+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	110		

**DÉGUSTATION**

robe limpide, rose saumon; nez de friandises et bien développé; bouche fruitée, mais assez mince avec une acidité fraîche; finale assez discrète

**APPRÉCIATION GLOBALE**



2005 - 2006

www.makro.be



CALIFORNIA ZINFANDEL ROSÉ BAYWOOD 2004

€ 2,49

Lidl

Krijgslaan 181, 9000 Gent; tél. 09/243.74.00

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12	12,2
Sucres totaux (g/l)	18	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	4,1	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,2	+
Acide sorbique (mg/l)	131	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	24	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	92	+

DÉGUSTATION

□/—

robe limpide, rose pâle; nez discrètement fruité; bouche fruitée avec une pointe de douceur; finale un peu collante

APPRÉCIATION GLOBALE

—



2005 - 2006

www.lidl.be



SLIVEN REGION DOMAINE BOYAR BLACK ROSÉ 2003

€ 2,66

Cora

rue de la Glacerie 122, 6180 Courcelles; tél. 071/46.89.14

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	14	12,9
Sucres totaux (g/l)	3,9	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,2	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,3	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	29	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	121	—

DÉGUSTATION

+

robe limpide, rouge clair; nez fruité et concentré avec des arômes de friandises; bouche pleine de caractère avec beaucoup de matière et de finesse; finale longue, fraîche et nette

APPRÉCIATION GLOBALE

—



2005 - 2006

www.cora.be



PAUL MASSON CALIFORNIA ROSÉ

€ 4,99

Carrefour Belgium

avenue des Olympiades 20, 1140 Bruxelles; tél. 02/729.21.11

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	11,5	11,2
Sucres totaux (g/l)	6,8	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	4,0	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,1	+
Acide sorbique (mg/l)	94	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	18	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	101	□

DÉGUSTATION

+/□

robe limpide, rose saumon; nez fruité et concentré avec une touche épicée; bouche pleine et fruitée avec une acidité fraîche; finale longue et nette

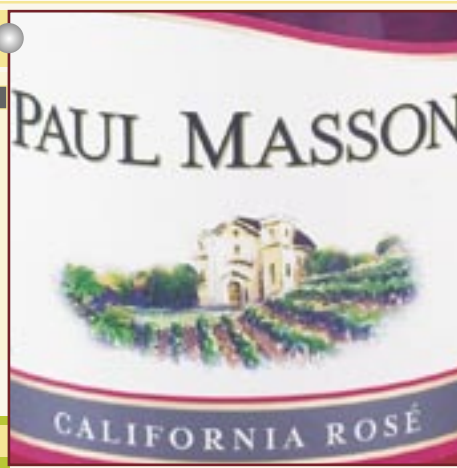
APPRÉCIATION GLOBALE

—



2005 - 2006

www.hypercarrefour.be



SICILIA CORVO ROSA 2003

€ 4,99

Carrefour Belgium

avenue des Olympiades 20, 1140 Bruxelles; tél. 02/729.21.11

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12	12,1
Sucres totaux (g/l)	6,1	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,4	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,1	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	25	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	110	□

DÉGUSTATION

—

robe limpide et profonde, rose saumon avec une trace d'évolution; nez évolué; bouche oxydée; finale asséchante

APPRÉCIATION GLOBALE

—



2005

www.hypercarrefour.be



très bon

bon

moyen

médiocre

mauvais

très mauvais