

C'est dans le magazine "DISCO", magazine de la discothèque et des DJS, qu'un article a été fait sur une sélection de rosés 2017. Et c'est en page 54 qu'un article est consacré au Patrimoine Domaine Leccia Rosé 2017 !

SÉLECTION VINS ROSÉS 2017

Compagnon des apéritifs

Il est né sous la haute antiquité en Egypte et en Grèce. 600 ans avant Jésus Christ, les phocéens débarquent sur la côte Provençale, fondent Marseille et essaient peu à peu dans la région. Ils apportent en même temps dans les cales de leurs navires, leur culture du vin et leurs vins de « couleur claire ». L'Empire romain permettra son expansion à travers l'Europe, puis par l'Eglise et l'extension des ordres monastiques, ce vin clair, dénommé par eux « vinum clarum », deviendra plus simplement « claret » puis « clairet ». C'est en 1682 dans le vignoble d'Argenteuil qu'apparaît le terme « vin rosé ».

Grâce à son climat, ses terroirs et ses cépages, La Provence est la terre idéale pour l'élaboration du rosé, représentant aujourd'hui à elle seule pratiquement près de 5 % de la production mondiale de ce vin.

Les vigneronniers attachés à leur terroir ont planté différents cépages, se spécialisant dans le vin rosé.

Le rosé est devenu depuis une dizaine d'années le compagnon des apéritifs, supplantant bien souvent le champagne. Dès lors ils créèrent de très beaux flacons, puis des magnums, des jéroboams donnant l'esprit de fête à de moindres tarifications. Son succès est tel que nombre de régions cherchent à développer ce produit. Nous présentons dans ce dossier certains leader reconnus, pardon d'en oublier d'autres, mais la production est trop importantes et il est impossible de tous les citer.

Le 22 juin 2018 sera célébré partout dans le monde la 1ère édition de L'International Rosé Day ou Journée Mondiale du Rosé. Celle-ci a été pensée par Valérie Rousselle, propriétaire des Châteaux Roubine et Sainte Béatrice, afin de partager et promouvoir la Provence et le rosé. www.facebook.com/TheInternationalRoseDay

Patrimoine Domaine Leccia Rosé 2017

Cépage : 100 % Niellucciu - Alcool : 13 % Vol.

Patrimoine Domaine Leccia Rosé 2017 est un vin corse biologique 100 % Niellucciu. A la dégustation, il dévoile une robe limpide, brillante, couleur saumon. Au nez, élégant et frais, on perçoit la finesse du fruit. La bouche est fruitée, d'une grande délicatesse avec une matière ample et longue, une jolie fraîcheur associant des notes de grenades et de petites fraises des bois. Un rosé gourmand, aérien et rafraîchissant avec une finale épicée et minérale d'une belle persistance et complexité aromatique. A servir entre 8 et 10°C, il se marie parfaitement avec les grillades, les charcuteries, les poissons, les salades, les fromages. Il est en vente au domaine A Cantina ou au caveau de dégustation L'Appicciu à Patrimoine, coordonnées sur www.domaine-leccia.com/trouver-nos-vins/points-de-vente

