

## **Le vin rosé: jadis "piquette", aujourd'hui vin à succès**

15/07/15 à 10:38 - Mise à jour à 14:15

Source : Le Vif

Longtemps décrié, considéré comme un rouge dénaturé, le vin rosé reprend des couleurs. Gagnant en complexité, s'offrant pour certains le luxe de bien vieillir, et plébiscité dans le monde entier, il joue dorénavant dans la cour des grands.

### **Château Bélingard (Bergerac)**

Cabernet-sauvignon et merlot se complètent en cette cuvée issue pour moitié de jus d'égouttage et d'un pressurage direct, assorti d'une courte macération. Résultat : un vin dont le volume et la rondeur laissent pantois. Le vigneron recommande son rosé - qu'il qualifie de festif - à l'apéritif ou sur des mets assez relevés : langouste au paprika, rougets à la crème d'oursin... Les plats asiatiques seront aussi de solides compagnons de route. 5,85 euros.

<http://weekend.levif.be/lifestyle/culinaire/le-vin-rose-jadis-piquette-aujourd-hui-vin-a-succes/article-normal-405531.html>