

Les rosés de l'Hérault : trois vins, un même terroir méditerranéen

Bonjour à toutes et à tous,

Aujourd'hui, notre Challenge Interne fait une petite exception : **pas de cépage à l'honneur, mais une couleur : le rosé !**

Et plus précisément, les **vins rosés de l'Hérault**, qui font pleinement partie de notre paysage et de notre art de vivre méditerranéen.

Une histoire ancienne

Le rosé n'est pas une invention récente. Dès l'Antiquité, les peuples méditerranéens produisaient des vins relativement clairs à partir de raisins rouges, en limitant le temps de contact entre le jus et les peaux.

Dans le Languedoc, cette tradition s'est développée autour de cépages méditerranéens comme le **Grenache, le Cinsault, la Syrah et le Carignan**.

Aujourd'hui, le rosé est devenu l'un des vins emblématiques de notre région.

Le rosé autour de l'étang de Thau

Autour de l'étang de Thau, les conditions sont particulièrement favorables.

Le **soleil méditerranéen** assure la maturité des raisins, tandis que les **influences maritimes** apportent fraîcheur et équilibre.

C'est justement ce que l'on recherche dans un rosé : **du fruit, de la fraîcheur et de la vivacité**.

Et ici, c'est un compagnon pour **un poisson grillé, un barbecue ou simplement un apéritif entre amis !**

Comment reconnaître un rosé ?

La robe va généralement du **rose très pâle au saumon**, parfois avec des reflets pêche.

Au nez, on retrouve souvent des **fruits rouges frais**, comme la fraise et la framboise, avec parfois des notes florales ou de bonbon anglais.

En bouche, le maître-mot reste la **fraîcheur**, avec une finale fruitée et désaltérante.

Trois rosés à découvrir

Aujourd'hui, trois bouteilles nous permettent de découvrir différentes expressions du rosé héraultais.

 **Le Rosé du Domaine Monrouby**, à Pomérols, issu d'un assemblage de **Grenache, Cinsault, Syrah et Carignan**, présente une robe pêche claire et une bouche fraîche et fruitée.

 **Le Rosé de Bessan** se distingue par sa robe très pâle aux reflets saumonés. Son assemblage de cépages méditerranéens développe un nez fin et croquant, marqué par la **fraise, la framboise et le bonbon anglais**.

 Enfin, **Vin Gemme de Beauvignac**, assemblage de **Grenache, Cinsault et Carignan**, offre une robe rose pêche très pâle. Son attaque vive et fraîche évolue vers une belle rondeur fruitée, avec une finale acidulée particulièrement désaltérante.

Et comme en voile...

Comme nos bateaux, ces trois vins naviguent sur un même territoire, mais chacun possède sa propre personnalité.

Alors profitons de cette belle fin de journée, de nos équipages et de nos verres.

À la santé des vignerons de l'Hérault et à la convivialité de la SNBT !  