

ZURBAN

11 RUE MARBEUF
75008 PARIS

Tel: 01 56 89 91 91
7/13 JUIL 2004

(Hebdomadaire)
ID -0104039371-



l'Argus de la presse PARIS

Copie interdite sans autorisation du C.F.C.

L'apéro de la semaine

Clos d'Alzeto, rosé de Corse

Le rosé vous fait venir le rouge aux joues? Voire un gros mal de tête? C'est que vous vous fiez à une réputation galvaudée. Car le rosé est un vrai vin. Au même titre qu'un blanc ou un rouge, il réclame un vrai savoir-faire de la part du viticulteur. Ce Clos d'Alzeto (appellation Ajaccio, 2003, entre 23 € et 13,50 €) devrait donc convaincre les plus sceptiques. Composé à 100 % de sciacarellu, le cépage rouge corse par excellence, ce nectar séduit par sa belle

robe pâle couleur de pétale de rose.

On se laisse aisément enivrer par ses arômes de

fruits intenses qui

fleurent la pêche

blanche, l'abricot

bien mûr, la nectarine avec,

en fond,

quelques notes

florales. En bouche, on

apprécie sa chair à la fois

fraîche et

ronde, sans acidité ni

alcool dominant, à l'équilibre parfait

pour finir sur un goût savoureux

de fruit de saison. Servez-le à une température

de 10 °C, pas plus, pour laisser les arômes s'exprimer. C'est simple, c'est bon, ça se partage entre

amis à l'apéro mais aussi à table, avec une salade et

des charcuteries corses.

VALÉRIE DE LESCURE

