

# Pourquoi on va toutes craquer sur le rosé piscine cet été ?

*Publié le 2 juin 2017 à 18h01*



Pourquoi on va toutes craquer sur le rosé piscine cet été ? © Getty

Le nouveau snobisme de cet été ? Siroter un verre de rosé piscine, sans laisser de goût d'eau parfumée. Nos bonnes raisons d'y plonger notre nez.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

## **POUR SIROTER AVEC GOÛT**

Si pendant longtemps, on pointait du doigt celui ou celle qui osait servir vin ou champagne frappé, cet été, on dégaine sans complexe son bac à glaçons pour siroter glacé ou en piscine son rosé et faire pétiller l'esprit des vacances. Mais on choisit à bon escient les vins qui s'y prêtent le mieux pour s'offrir une dégustation de qualité, décomplexée.

## **POUR BOIRE LA VIE EN ROSE**

Une révolution dans le domaine viticole que la création de ces rosés alliant fraîcheur et légèreté qui peuvent être glacés sans être coupés à l'eau. Un grand verre sur glaçons qui fait son effet.

## **POUR SE RAFRÂCHIR AVEC STYLE**

Pour se rafraîchir avec style, on place ses verres quelques minutes au congélateur pour leur donner un effet givré et on sert rosé et champagne sur un lit de glaçons sans craindre d'aliénation du goût. Un nouveau rituel à adopter pour un maximum d'effet.

## **POUR SORTIR DU PLACARD LE SEAU À GLAÇONS**

Si on prohibe le rosé ou le champagne au congélateur, les trop basses températures risqueraient de leur faire perdre de leur finesse on les place, sans risque, au réfrigérateur ou on les glisse dans un seau avec de l'eau et des glaçons.

## **NOTRE SÉLECTION DE ROSÉ ET DE CHAMPAGNES POUR UNE PISCINE :**

Gallo Family Vineyards est un Grenache Rosé, un rosé californien léger et fruité à déguster très frais ! Avec des notes de fraises et de pastèques il s'inscrit parfaitement dans la tendance de consommation de vin en piscine, et s'accorde à merveille avec des plats légers d'été



Imaginé par le Domaine de la Grande Sieste, Caillou rosé est un vin crée pour être glacé sans être coupé à l'eau et sans lui ôter toutes ses qualités.

Caillou rose, En vente chez tous les bons cavistes parisiens, 13 € la bouteille



La maison Wolfberger renverse les codes classiques de consommation avec son crémant Ice Petite Folie, à déguster sur glaçon en « piscine » ou en cocktail avec herbes fraîches  
Le Crémant Ice Petite Folie, Wolfberger, en GMS, 8€



Un assemblage unique, une robe éblouissante Vermillon, une explosion de fruits rouges aux arômes intenses, un vin gastronomique et structuré...qui s'apprécie seulement sur glaçons

Rosé Sauvage Piper-Heidsieck, 35 €



Un champagne Rosé spécialement élaboré pour être dégusté on rocks et qui explose sur son lit de glaçons, en développant les saveurs fruitées de l'été.

Moët Ice Impérial rosé , 53 €



Associant cépages de Grenache et de Syrah, Marius rosé est un vin aussi expressif que fruité qui offre une agréable acidité qui s'apprécie autant sur un lit de glaçons à l'apéro sous la tonnelle mais qui s'accorde aussi parfaitement avec la cuisine ensoleillée de l'été. Marius rosé de la Maison M. Chapoutier, chez cavistes et épicerie fines, 5.95 €



---

### Écrit par...



Delphine Gautherin  
@Delphine Gautherin