

La Boutinière



Cuvée en Rosé

Le Fabuleux destin d'Amélie Boutin

Appellation : VIN DE FRANCE

Assemblage :

50% Grenache, 50 % Mourvèdre

Rendement : 40 hl/ha

Production annuelle : 1300 bouteilles

Vinification :

Vendange mécanique, le rosé est réalisé par saignée et vinifié en cuve inox thermorégulée à basse température 15°C.

Degré : 12,50 %

Dégustation (Sommelier Pierre Fernandez 19/02/2026) :

La robe, d'une limpidité parfaite, se pare d'un rose soutenu aux nuances saumon foncé et aux reflets framboise et cerise ; elle révèle d'emblée un vin de matière et de caractère. Le nez s'exprime avec une personnalité affirmée et une complexité inhabituelles pour un rosé. Il s'ouvre sur un registre fruité généreux (fraise mûre, framboise écrasée, groseille), auquel se mêlent de délicates notes florales de rose fraîche et de pivoine. À l'aération, la palette s'enrichit de mûre sauvage, de cerise noire, de poivre blanc et d'une touche caractéristique de garrigue (laurier, thym, olive noire). La vivacité du millésime 2025 apporte en contrepoint une touche d'agrumes (pamplemousse rose, orange sanguine) et de fleurs blanches qui confèrent à l'ensemble une fraîcheur bienvenue.

En bouche, l'entrée est ample et étoffée, l'attaque franche, fraîche et aussitôt séduisante, avec de jolies notes de fruits rouges acidulés qui soulignent le caractère gourmand du vin. Le milieu de bouche déploie une texture subtilement veloutée ; les saveurs évoluent vers des fruits rouges charnus (cerise, framboise légèrement compotée), soutenues par de subtiles notes épicées de poivre et de fenouil. La finale est profonde, longue et vineuse, sur les épices douces et les fruits rouges légèrement confiturés, avec une belle chaleur épicée en rétro-olfaction (poivre blanc, réglisse discrète), qui signe avec élégance la forte empreinte du Mourvèdre dans l'assemblage.

Accord mets et vins : La structure et la profondeur de ce rosé de saignée en font un véritable rosé de gastronomie, capable d'accompagner des plats qui dépassent largement le registre estival habituel de la catégorie. Il trouvera des partenaires d'excellence dans un loup de mer rôti au fenouil et à l'huile d'olive, un risotto aux fruits de mer, une ratatouille provençale, un tian de légumes, une pissaladière ou une anchoïade. À table, il saura également se montrer à la hauteur d'un lapin à la provençale, d'une pintade aux olives, ou d'un plateau de charcuteries corses ou ibériques. Les fromages de chèvre frais, une burrata à l'huile d'olive ou une tapenade sur bruschetta compléteront avec naturel ce panorama méditerranéen. Contrairement à l'immense majorité des rosés, le Fabuleux Destin d'Amélie Boutin présente un réel potentiel de garde, porté par la richesse de la saignée et la puissance structurante du Mourvèdre.

Température de service conseillée : 12-13 °C

Potentiel de garde : 5ans



EARL BOUTIN Gilbert - 17 route de Bédarrides - 84230 Châteauneuf-du-Pape Tél. 04 90 83 75 78

SAS LA BOUTINIÈRE - 17 route de Bédarrides - 84230 Châteauneuf-du-Pape Tél. 06 15 45 09 68

mail: info@domainelaboutiniere.fr

<https://www.facebook.com/BoutinB4/>

https://www.instagram.com/domaine_la_boutiniere/