

Dans l'émission gastronomique dominicale de France Inter « On va déguster » sur France Inter, François-Régis Gaudry et ses chroniqueurs sortent les crocs et passent au grill toute l'actualité de la gastronomie, au plus près des producteurs et des restaurateurs, à la recherche des meilleures adresses, des produits frais et naturels.

Un rosé d'été ... et d'hiver

Cette semaine, Antoine Gerbelle, chroniqueur vin passionné et passionnant, met à l'honneur le **Bandol Rosé 2016** de Château Canadel et défend la consommation de rosé en hiver : « Vous buvez du rosé tout l'été, vous mettez de l'huile d'olive dans votre cuisine toute l'année, mais comme par hasard vous continuez l'huile d'olive en hiver mais vous arrêtez le rosé en septembre … Pourquoi ne pas prolonger ce coté vacances ? »

Un vin de structure, un rosé remarquable

« Je vais vous parler de la grande terre du rosé qui est Bandol, avec un cépage extraordinaire

qui est le Mourvèdre. On en fait des

rouges et des rosé (...) J'ai trouvé un jeune domaine au Castellet, le Château Canadel. Ce sont deux jeunes vignerons qui ont repris un domaine, ils se sont pris de passion pour ce rosé. Ils emmenaient leurs raisins à la grande famille Ott et ont ensuite décidé de voler de leurs propres ailes (...) ce rosé 2016 est simple, évident, tout ce que je demande à un rosé, et qui a ces note amyliques, avec du fruit tout de suite derrière. On sent la pêche de vigne, et on a des très légers tannins. Ce sont des vins de structure ». « Le rosé remarquable (...) et même à Noël je vous engage à servir ça avec un poisson grillé ».

> Château Canadel Bandol Rosé 2016 16 €/bouteille www.chateau-canadel.fr