

Notre sélection de :

VINS ROSÉS



15% DE REMISE IMMÉDIATE

SOIT : **6,37€**



CÔTE DE PROVENCE
SAINTE VICTOIRE AOP
CELLIER DE MARIUS CAÏUS
REFLETS DE FRANCE
Rosé. 75 cl. Remise immédiate en caisse de 1,12€, soit 7,49€ - 1,12€ = 6,37€. Soit 8,50€ le litre.



le Vin

DU MOIS

JUILLET 2026

34% DE REMISE IMMÉDIATE

SOIT : **3,93€**

IGP MÉDITERRANÉE
DOMAINE DE LA CONSTANNA
Rosé ou Blanc. 75 cl. Remise immédiate en caisse de 2,02€, soit 5,95€ - 2,02€ = 3,93€. Soit 5,24€ le litre.



Le Domaine de la Constanna est un vignoble au charme méditerranéen, où authenticité, savoir-faire et passion du vin se rencontrent.

Niché au cœur d'un terroir ensoleillé, le domaine élabore des vins élégants et généreux, reflet de la Provence et de l'art de vivre du Sud.

25% DE REMISE IMMÉDIATE

SOIT : **4,85€**

LANGUEDOC AOP
DEVOIS DES AGNEAUX
Rosé
Agriculture Biologique. 75 cl. Remise immédiate en caisse de 1,62€, soit 6,47€ - 1,62€ = 4,85€. Soit 6,47€ le litre.



20% DE REMISE IMMÉDIATE

SOIT : **4,95€**

FRONTON AOP
CHATEAU BAUDARE
Cuvée Prestige. 75 cl. Remise immédiate en caisse de 1,24€, soit 6,19€ - 1,24€ = 4,95€. Soit 6,60€ le litre.



LES CARACTÉRISTIQUES

Rosé : Robe : rose pâle, limpide et brillante
Nœz : intenses arômes d'agrumes et de fruits rouges (fraise, framboise)
Bouche : ample et rond, avec une très belle présence.

Blanc : Robe : jaune aux reflets paille
Nœz : arômes de pomme et poire, avec des notes citronnées et florales
Bouche : équilibré à la vivacité élégante et expressive

LES ACCORDS PARFAITS

Rosé : carpaccio de daurade aux agrumes
Blanc : saint-jacques poêlées et beurre blanc

TEMPS DE GARDE

2 à 3 ans

LE 2^{ÈME} À -50%

SOIT LE DEUXIÈME : **2,25€**

CABERNET D'ANJOU AOP
CAVE AUGUSTIN FLORENT
Rosé
Agir pour une viticulture responsable. 75 cl : 4,50€. Soit 6€ le litre. Les 2 : 6,75€. Soit 4,50€ le litre.



34% DE REMISE IMMÉDIATE

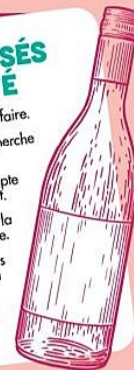
SOIT : **3,76€**

CORSE AOP
RESERVE DU PRESIDENT
Rosé. 75 cl. Remise immédiate en caisse de 1,93€, soit 5,69€ - 1,93€ = 3,76€. Soit 5,02€ le litre.



UNE SÉLECTION DE ROSÉS POUR VOS REPAS D'ÉTÉ

Le rosé n'est pas une tendance, c'est un savoir-faire. Derrière sa robe lumineuse se cache une recherche d'équilibre et de précision. De la vigne au pressurage, chaque étape compte pour préserver fraîcheur et expression du fruit. Dans des régions emblématiques comme la Provence, il est devenu une véritable signature. Délicat ou structuré, il accompagne bien plus qu'un apéritif : il trouve naturellement sa place à table. Choisir un rosé, c'est choisir un vin à part entière.



25% DE REMISE IMMÉDIATE

SOIT : **8,39€**

CÔTE DU RHÔNE AOP
CAVE AUGUSTIN FLORENT
Rouge ou rosé. 3 l. Remise immédiate en caisse de 2,80€, soit 11,19€ - 2,80€ = 8,39€. Soit 2,80€ le litre.



30% DE REMISE IMMÉDIATE

SOIT : **8,22€**

PAYS D'OC IGP
ROCHE MAZET
Merlot rosé ou Cinsault Grenache rosé. 3 l. Remise immédiate en caisse de 3,53€, soit 11,75€ - 3,53€ = 8,22€. Soit 2,74€ le litre.



34% DE REMISE IMMÉDIATE

SOIT : **3,89€**

IGP PAYS D'OC
BLEU DE MER BERNARD MAGREZ
Rosé. 75 cl. Remise immédiate en caisse de 2,01€, soit 5,90€ - 2,01€ = 3,89€. Soit 5,19€ le litre.



POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ. RETROUVEZ TOUS LES DÉTAILS DU PROGRAMME SUR WWW.MANGERBOUGER.FR