

Univers|luxe

De beaux blancs pour escorter vos plats cet été !

2 juillet 2024



Domaine Pichon et fils Viognier

Cette belle cuvée 100% viognier dévoile de beaux arômes de fruits jaunes et de fleurs blanches. Un vin d'une grande fraîcheur qui se démarque aussi par son côté léger et aérien. La bouche, ample et pulpeuse, est portée sur les fruits du verger avec une belle finale. A servir en apéritif ou avec un plateau de fromages.



Domaine Courbis – Saint-Joseph

Finesse et élégance caractérisent ce beau vin qui séduit par sa structure. La bouche est marquée par la rondeur du fruit (pêche de vigne, abricot), rehaussée par des notes de fleurs blanches et de citron, légèrement vanillée en finale. Un vin parfait pour une gastronomie printanière et estivale chic !



Château de Rhodes Methode Ancestrale

Ce vin bio AOC Gaillac réalisée selon une méthode ancestrale sans ajout de sucre. Nez intense et complexe sur des notes de granité à la pomme et à la poire. La bouche présente un bel équilibre et une finale persistante. Un effervescent bien typé à boire au dessert ou à l'apéritif...très frais !



Château de Sancerre Terre de Silex 2019

Doté d'une robe jaune pâle, brillante et limpide, cette cuvée expressive offre un nez de notes d'agrumes et tilleul. En bouche, ce vin frais, tendu et fruité, séduit avec des arômes de pêche blanche, une touche citronnée et iodée. Accompagne aussi bien l'apéritif, les fromages, que les crustacés et poissons grillés.



Domaine Désiré Petit Savagnin Floral 2023

Cette cuvée incarne l'été avec son bouquet vibrant d'arômes d'agrumes et de fruits exotiques. Très élégant, ce beau vin blanc AOC Arbois se caractérise aussi par son équilibre subtil et son côté rafraîchissant. Un allié parfait pour vous accompagner cet été. Idéal à l'apéritif, avec de la truite fumée ou des sushis.

