

Vins divins

**MATEUS SPARKLING DRY**

Vin frizzante au style frais et innovant à la belle robe jaune lumineuse, exprime une belle harmonie entre modernité, jeunesse, élégance et fraîcheur ! Au nez, un bouquet fruité relevé par de vives notes de citron. En bouche, une belle acidité mêlée aux arômes de fruits tropicaux, de litchi et de rose, ainsi qu'une fraîcheur idéale à l'approche des beaux jours. En apéritif, en accompagnement d'une entrée ou de fromages, il se marie tout aussi bien avec un dîner japonais ou avec un dessert aux fruits frais. 5,95 € en GMS.

**CÔTES CATALANES – TERRA NOBILIS BLANC 2019**

Mélange de Chardonnay et Grenache blanc, robe jaune pâle et brillant, nez intense, sur des notes de fleurs blanches, d'ananas et de nectarine. La bouche est ample sur la vanille, les agrumes et la minéralité. 8,50€ en CHR, grande distribution, cavistes.

**QUINCY – ADELE ROUZÉ, QUINCY, BLANC 2019**

100% Sauvignon, un vin blanc sec, fruité, caractérisé par sa fraîcheur, ses notes de fleurs blanches et d'agrumes. 8,50 € en CHR, grande distribution, vente directe, chez les cavistes.

**CROZES-HERMITAGE, FERRATON PÈRE & FILS, LA MATINIÈRE, BLANC 2018**

100% Marsanne, robe jaune pâle à reflets verts, très brillante. Nez aux notes d'acacia, de fleurs fraîches et d'amande grillée. En bouche, l'attaque est souple et fraîche avec des arômes de pêche blanche, très fruité. 14,50€ en CHR, vente directe, vente en ligne.

**BEAUNE BASTION 2017 BLANC – DOMAINE CHANSON**

Issu des raisins récoltés sur les différentes parcelles de Premiers Crus plantés en chardonnay dans les années 1990 : Bressandes, Clos des Marconnets, Clos du Roi. L'élevage minutieux avec une proportion très limitée de fûts neufs (20%) souligne l'équilibre et la finesse de ce vin d'une belle robe or pâle. Révèle des arômes très frais de citron et de fruits à chair blanche. En bouche, il allie énergie et précision. La fin de bouche se distingue par un boisé subtil et une minéralité délicate. Compagnon idéal de langoustines, d'un bar grillé, ou encore de noix de Saint-Jacques. Après quelques années, il se mariera aussi parfaitement avec un foie gras poêlé ou un vieux comté. 44,50€.

**CHÂTEAU DE THAUVENAY 2018 SANCERRE BLANC – LANGLOIS-CHATEAU**

Ce Sancerre possède une superbe robe jaune pâle. Son nez est expressif avec une dominante exotique (ananas, litchi). Sa bouche est équilibrée avec une belle fraîcheur citronnée. Il sera le partenaire idéal de Coquilles Saint-Jacques ou encore de crottin de Chavignol. C'est un vin à boire jeune afin de profiter de son potentiel aromatique. A servir entre 10° et 12°C. 17,50€.



**LES ARUMS DE LAGRANGE 2018, CHÂTEAU LAGRANGE**

71% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon et 9% Sauvignon Gris pour un vin d'une grande complexité aromatique, sur des notes d'agrumes, d'ananas, de pêche et de mangue. Les Arums 2018 est un vin riche, et son volume en bouche est soutenu par une belle acidité. 25€.

**POUILLY-FUISSÉ 2018, VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES**

Robe pâle de belle brillance. Au nez le bouquet évoque des notes délicates d'aubépine, d'agrumes et de brioche au beurre. En bouche la structure est pleine et dense, la finesse prédomine et sourve sur une finale minérale et iodée. Le potentiel de ce vin sec se révèle véritablement entre trois et dix ans de garde. 18€.

**CHÂTEAU GRENOUILLES 2016, LA CHABLISIENNE**

Robe or pâle avec des reflets argentés. Le premier nez est frais avec des expressions complexes de fruits blancs vanillés et d'épices douces. A l'aération, une belle fraîcheur minérale et florale se révèle. La mise en bouche est remarquable : verticale, fraîche, tendue par une fine minéralité. La définition du fruit est parfaite. La finale est longue et jeune. Un vin blanc légendaire remarquable dans son millésime 2016 et possède un potentiel de garde et d'évolution important. 50€.

**RIESLING GRAND CRU KIRCHBERG DE RIBEAUVILLÉ VENDANGES TARDIVES 2015 EN MAGNUM**

Nez complexe aux notes d'agrumes confits. La bouche est souple, d'une grande pureté. Elle est équilibrée par une acidité mûre qui lui confère une belle finale, longue et cristalline. Il s'accorde idéalement sur des desserts tels une mousse aux fruits ou une tarte au citron, mais s'apprécie également à l'apéritif. 110 € (magnum).

**BOURGOGNE CAVE DE LUGNY**

La Cave de Lugny présente sa nouvelle cuvée issue du projet collectif : « Un Homme Un Vin », une collection originale qui donne la parole à la jeune génération de vigneron. Avec Brin de Candeur, un Mâcon-Chardonnay, Florian Gayet met à l'honneur sa fille et la beauté de la nature. La récolte des raisins est issue de la zone de Champvent (60%), de Plottes (30%) et de la zone tardive d'Ozenay. Ce Mâcon-Chardonnay révèle une grande intensité aromatique grâce au bâtonnage sur cuve une fois par mois et un élevage long sur lie. Une cuvée toute en simplicité

et en authenticité qui révèle la pureté du Chardonnay. Robe d'un bel or jaune aux reflets argentés est riche sur des arômes de fruits jaunes d'été à la finale acidulée. La bouche dévoile des saveurs de fruits murs puis se termine sur des notes de pamplemousse. Elle se dégustera parfaitement avec un poulet rôti et ses pommes grenailles. 11,20 € en boutique, chez les cavistes et CHR.

**BORDEAUX GRAIN DE LUNE – SAUVIGNON GRIS**

Un Bordeaux Blanc, onirique et moderne mettant à l'honneur un cépage confidentiel : le sauvignon gris. Ses baies de petite taille, grises ou roses, donnent ainsi une teinte unique au vin. Ce 100% sauvignon gris dévoile alors une robe jaune pâle. Frais et aromatique, ce vin présente des notes d'agrumes et de genêt. La bouche est élégante, à la finale musquée. A déguster avec un bar rôti à l'orange et son écrasé de pomme de terre aux herbes ou des fromages frais. 5€ en GMS.

