



### **AOP ANJOU SUR LE FRUIT DOMAINE MATIGNON ROUGE**



Cet Anjou rouge se caractérise par une robe vive et rubis. Le nez exprime des caractères de fruits et de légèreté avec des arômes floraux et de fruits rouges. L'accompagnera le meilleur de la cuisine quotidienne, ainsi que vos charcuteries, viandes grillées et fromages légers.

### **AOP CHINON LES BERNABES DOMAINE OLGA RAFFAULT ROUGE**



Vin rouge floraux et fruités d'une grande fraîcheur et plus particulièrement de fruits rouge : cassis, framboise, violette. Cette cuvée s'épanouit dès sa première jeunesse et peut s'apprécier sur des viandes blanches et rôties.

### **AOP BONNEZEAU DOMAINE LA MONTAGNE BLANC MOELLEUX**



Cru des Coteaux du Layon, ce grand vin de garde est récolté sur le coteau nommé "la montagne". Issu du cépage Chenin, sur des ceps âgés d'une cinquantaine d'années, ce Bonnezeaux s'accordera à merveille avec un apéritif, toasts de foie gras, fromages bleus et certains desserts.

### **AOP SANCERRE CONNETABLE CHATEAU DE SANCERRE BLANC**



Robe, jaune brillante avec des reflets dorés. Nez, intense et minéral avec des notes de vanille et d'abricot. Bouche, l'attaque est franche, charnue et les tanins bien fondus. Accompagnera vos cailles aux abricots, lapin à la moutarde et romarin, poisson au beurre.