



AOP CHIRON LES TROIS QUARTIERS JOURDAN & PICHARD ROUGE

Robe de couleur grenat soutenu. Au nez, on perçoit des arômes de fruits murs et de fruits noirs. La bouche est fine et charnue, équilibrée, très régulière en longueur, les tanins sont soyeux, légèrement épicés en final, où les notes boisées se fondent merveilleusement. Accords plaisants ; côte de boeuf parthenaise, lapin aux pruneaux, sandre au vin rouge et petits lardons.



AOP POUILLY FUME LE PETIT FUME MICHEL REDDE BLANC

Vinifié et élevé en cuves inox pendant 3 mois sur lies fines. Fermentation alcoolique entre 16 et 18°C afin de préserver tous les arômes primaires et la fraîcheur du millésime. Servir à l'heure du casse-croûte sur le zinc avec du jambon sec, des rillons, un plateau de fruits de mer ou encore un crottin de Chavignol.



AOP COTEAUX DE L'AUBANCE ELEGANCE DU BOIS MOZE MOELLEUX

Le nez riche et complexe d'abricots de pêches et de coings avec une pointe de mangue, nous transporte sous l'arc antillais. La bouche est à l'image du nez concentrée et fraîche à la fois avec une touche de gaz carbonique qui réhausse la complexité aromatique à dominante de fruits exotiques et d'agrumes et tonifie la fin de bouche. Accords : foies gras d'oie ou de canard, demi cuits ou poêlés



AOP QUINCY DOMAINE MARDON BLANC

Robe jaune pâle aux reflets or blanc. Belle expression aromatique avec beaucoup de rondeur et des arômes de fleurs blanches. La bouche trouve un bel équilibre entre la fraîcheur, la rondeur et le fruité. La finale longue rappelle de légères notes d'agrumes. Se déguste en apéritif avec de la galette aux pommes de terre, avec des fruits de mer et des crustacés, des fromages de chèvre, des tourtes chaudes.



AOP MONTLOUIS SUR LOIRE BRUT TRADITION DOMAINE LA TAILLE AUX LOUPS BLANC

Un nez expressif où se mêlent les nuances briochées, fruits à chair blanche, une évocation de pêche, poire avec une touche mirabelle très mûre, un soupçon d'agrumes. Rondeur, douceur et volume... un bel équilibre entre la richesse et la fraîcheur. Une fraîcheur rehaussée par une bulle fine et plaisante. Il se déguste comme un vin, soit à l'apéritif, soit tout au long d'un repas.



AOP VOUVRAY DOMAINE FOUQUET BLANC BRUT

Robe or clair. Nez typé, minéral. Bouche puissante, ample, très nette sur les parfums. Sa vivacité est plaisante. On retrouve l'ambiance chenin... Apéritif, dessert de fruits...