

Vins blancs

De l'apéritif au plateau de fromages, le vin blanc offre la satisfaction de se boire avec tout ! On en profite pour le stocker dans sa cave car il vieillit très bien.

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU 2018 LOUIS LATOUR

POUR COLLECTIONNEURS

Avec ses 10,5 hectares campés sur la meilleure partie de la colline de Corton, la maison Louis Latour est le plus important propriétaire de ce Grand Cru. Paré d'une robe brillante à reflets or pâle, ce vin, qui fait partie des dix meilleurs vins blancs français, s'exprime sur des notes de fruits blancs, de noisette fraîche, de vanille, de pâte d'amande et de torréfaction. Ample en bouche, la vanille s'y marie avec des arômes d'amande fraîche et de tilleul. Belle persistance aromatique en finale avec de subtiles notes salines pour un accord parfait avec un foie gras, un homard ou un plateau de fromages. À ouvrir en petit comité pour faire le plein de compliments.

Prix : 169€.



LE BLANC DU CHÂTEAU ROLLAN DE BY 2018

POUR LE PLAISIR DE LA DÉCOUVERTE

Voici un 100% sauvignon blanc absolument hors-norme qui provient d'une parcelle de deux hectares de vignes âgées d'environ 30 ans s'épanouissant sur un terroir situé à la pointe du Médoc entre l'estuaire de la Gironde et l'Atlantique. Un vin qualifié d'« OVNI » par son audacieux propriétaire Jean Guyon qui l'a imaginé pour surprendre même les plus grands connaisseurs. À l'aveugle, ce vin est si fruité, si mûr et si aromatique qu'il rappelle plus facilement un très grand meursault qu'un vin blanc de Bordeaux ! Les baies récoltées à parfaite maturité lui donnent un soyeux rare empreint d'une minéralité saline grâce à la proximité des vignes avec l'océan. Une expérience originale pour tous et un cadeau à faire à de grands amateurs de vin blanc.

Prix : 27,50€.

« À TIRE D'AILE » ABBOTTS & DELAUNAY LANGUEDOC BLANC 2020

VOUS REPRENDRÉZ BIEN UN VERRE DE BLANC ?

À ouvrir pour un apéritif sans chichi ou pour accompagner un déjeuner quand on est nombreux. Ce vin qui a la réputation d'être le plus méditerranéen de toute la gamme de cette grande maison s'ouvre sur une attaque ronde, fraîche et fruitée. Au nez, on a la sensation de respirer toute la Provence tant il évoque des brassées d'herbes fraîches et coupées. Une cuvée sincère soutenue par un tempérament très languedocien.

Prix : 10,20€.

