

25 novembre 2021

SÉLECTION VINS

LES GRANDS CRUS PASSENT À TABLE

Quelle meilleure occasion que les agapes de fin d'année pour convier à sa table de belles quilles ? Blanc ou rouge, le vin participe de la fête, mais reste à trouver les bons accords mets-vins. Avec modération, bien sûr.

FRUITS DE MER ET POISSONS

Pas d'hésitation: la marée se marie en blanc. Vins de Bourgogne, d'Alsace ou de la Loire rivalisent pour accompagner les trésors marins, crus ou en sauce. Fruité, minéral, iodé, salin... chacun trouvera son partenaire de goût.



FOURNIER PÈRE & FILS SANCERRE LES MONTS DAMNÉS 2019

À Sancerre, ce lieu-dit des Terres blanches fait figure de grand cru de l'appellation. Une sélection parcellaire qui illustre parfaitement la qualité du terroir et le savoir-faire de cette lignée de vignerons à offrir les plus belles expressions du sauvignon blanc sans élevage bois. Douces notes d'abricot et de tilleul, finale longue et saline. **44 €**