



Le 05 mai 2022

## BOUTEILLE DE LA SEMAINE Un sancerre rosé...

...frais et croquant, pour un apéro dinatoire



avec viandes  
froides et légumes  
du soleil.  
**Plus d'infos**

**Le printemps est arrivé : oublions un peu les angoisses et créons des moments chaleureux en famille ou avec les amis en savourant de bons produits dans une ambiance simple et conviviale !**

[Accueil](#) | [Actus](#) | [Coqs d'Or](#) | [Coups de Coeur](#) | [Humeur à coeur](#) | [En cave](#) | [Recettes](#) | [Edition 2022](#) | [Balades](#) | [Liens](#)

## La Cave des Gourmands

### Un sancerre rosé tout en fraîcheur



Un nez expressif aux arômes de fruits rouges et de bonbon anglais et une bouche croquante et très fraîche pour ce sancerre rosé élégant et gourmand. Tiré exclusivement du pinot noir, c'est un rosé qui mérite d'accompagner un joli dîner au clair de lune avec des petits plats qui font voyager au soleil comme un vitello tonato, des petits farcis, des nems aux légumes ou encore un tartare de veau.

Sancerre rosé 2020, Les Belles Vignes, **Fournier**  
12,90 € départ et cavistes et sur le site [www.tresorsdebacchus.com](http://www.tresorsdebacchus.com)