

Rosé de Sancerre, Crémant du Jura Blanc et whisky français: trois quilles pour surprendre vos amis

Publié par [Patricia de Figueiredo](#) le 27 juillet 2025

Vous voulez apporter une bouteille à vos amis tout en sortant des sentiers battus, histoire de montrer votre culture du vin et des spiritueux, voici trois conseils – du plus classique au plus original – de [Patricia de Figueiredo](#): un Sancerre Rosé AOP, *Les Belle Vignes*, de Fournier Père & Fils, un Crémant du Jura Blanc de Noirs Brut, des Caveaux des Byards, et *New Code*, un des quatre nouveaux whiskys français signés Ninkazi.

De quoi réveiller les apéritifs auxquels vous êtes invités!

<https://singulars.fr/rose-de-sancerre-cremant-du-jura-blanc-et-whisky-francais-trois-quilles-pour-surprendre-vos-amis/>

Les Belle Vignes, Sancerre Rosé AOP, Fournier Père & Fils

Un rosé fait toujours son effet. Pour sortir du rosé de Provence, direction le Sancerre avec la **maison Fournier** qui a été reprise par le passionné **Joost de Villebois**.

Cette cuvée *Les Belles Vignes* est un beau rosé de gastronomie qui se déguste à l'apéritif avec des tapas mais qui peut aussi suivre tout un repas sur de la cuisine méditerranéenne ou asiatique, des rougets au fenouil, un fromage de chèvre frais ou une tarte aux fraises. Un vin rond en bouche avec des notes d'agrumes et de fruits rouges. Les vignes de pinot noir ont entre 10 et 30 ans et s'épanouissent sur un terroir typique du Sancerrois.

Un très beau Sancerre à ne pas manquer.



18,15 €.