



SPECIAL
VIN



BONS PLANS



LOIRE

Clos de la Briererie, Touraine-Mesland, Vieilles Vignes 2009, rouge



Une très belle réussite. Un vin plein de vie et d'énergie. Regorgeant de fruits croquants, juteux, pleins et charnus, avec une belle allonge acidulée et croquante.

Domaine de Château-Gaillard, Vin de France, Le Sylphe 2009, rouge



On goûte puis le silence se prolonge. Un silence qui laisse en vous la magie de la vibration du fruit, la chaleur et la lumière de l'air, la puissance du sol. Un vin velouté, tramé et réglissé.

Domaine Philippe Tessier, Chevry 2009, rouge



Sur un nez issu d'une maturité exemplaire, on retrouve des notes de cerise à l'eau-de-vie et de framboise. La texture de bouche est croquante, pleine de fraîcheur et donc de plaisir.

Domaine des Sablonnettes, Vin de France, Un Brin de Causette 2009, rouge



Un beau Brin de Causette au nez expressif, où dominent les fruits rouges et les notes ensoleillées. En bouche c'est frais, fruité, souple, glissant avec ce qu'un vin de table peut donner de mieux.

Domaine des Baumard, Cabernet d'Anjou 2008, rosé



L'équilibre est parfait avec une sucrosité à peine suggérée que la fine structure vient contrebalancer. Un sucre d'orge teinté de clémentine et d'iris. C'est tout à fait merveilleux!

Domaine des Haards, Chevry 2009, blanc



Nez joliment complexe de mirabelle, d'aubépine, de fleurs et d'herbes sèches, mais surtout citronné et d'anis. L'équilibre est parfaitement sec, avec un beau tranchant ciselé d'une minéralité crissante. 17/20

Château de la Ragotière, Vin de France, Collection Privée V - Viegnier 2009, blanc



Le nez est de fruits exotiques confits, avec une pointe de clémentine et d'ananas, pour la nervosité. Les épices apportent une tendre chaleur. En bouche, belle densité, que la tension ravive.

La Tour Gallus, Muscadet de Saèvre-et-Maine, Fleur de Gabbro 2009, blanc



Les embruns marins sont presque perceptibles dans le flacon tant il se montre minéral et iodé. La bouche est vive, tranchante, elle fait saliver les papilles et le prédestine aux plaisirs de la table.