

Château La Tour de Bessan, Margaux, 2017

Un magnifique Margaux en agriculture raisonnée, doté de belles notes fruitées et des tanins de caractère. Parfait sur des viandes nobles ou un plateau de fromages. 26€

Chambolle-Musigny Vieilles Vignes, Domaine Frédéric Magnien, 2017

Un bouche aérienne, signature des grands vins de Bourgogne. Cet exceptionnel Chambolle-Musigny se caractérise par de délicats arômes de fruits rouges et noirs, des notes réglissées et une touche de violette garantes d'un caractère particulièrement subtil. Exceptionnel ! 65€

Gevrey-Chambertin, « Les Murots », Domaine du Clos Frantin, 2018

Une appellation prestigieuse pour une cuvée qui ne l'est pas moins. Un nez sublime qui porte sur les fruits rouges et noirs et sur les notes boisées et épicées. Gourmand et velouté, ce vin est soyeux, charpenté, tannique et bien équilibré est à déguster sur un repas de gala. 65€



Macon-Lugny « Les Charmes », Cuvée 823, 2018

Une jolie robe dorée brillante et limpide issue de parcelles précoces, des arômes floraux et fruités où s'entremêlent harmonieusement des notes boisées et miellées. Une belle découverte. 11,20€

Alliance Loire, La Dilecta

Un Sauvignon de Touraine qui mérite le détour, offrant une belle fraîcheur et des notes de fruits exotiques et de pain grillé. 12€

Macon-Lugny, « Coeur de Charme », 2015

Le fleuron de la Cave de Lugny à la fois très aromatique et minéral. Une valeur sûre. 13,95€

Pouilly-Fumé_Domaine du Bouchot, 2018

Fraîcheur, rondeur, douceur et belle minéralité pour ce superbe Pouilly-Fumé parfaitement représentatif de l'appellation. 15€

Domaine Christophe Pichon St Joseph Blanc, 2018

Une belle robe or, des arômes de fleurs blanches et une belle minéralité pour ce remarquable St Joseph blanc ! 25€

Pouilly-Fuissé, Domaine Ferret, Les Perrières, 2018

L'une des références de l'appellation, alliant minéralité, élégance et finesse. Un délice ! 33€

Les Ruchons, Famille Bourgeois, Sancerre, 2015

Un superbe Sancerre élégant et harmonieux, avec cette minéralité et cette finesse qui font la différence.

Meursault « Clos de Magny », Domaine du Pavillon, 2018

Ce Clos de Magny a l'étoffe des grands blancs de Meursault. Une cuvée d'exception puissante, équilibrée et dense, avec des saveurs briochées. La finale est longue et très aromatique. Une merveille. 75€

