



Des vins pour les fêtes de Noël 2023

Noël ou jour de l'an, les retrouvailles de fin d'année, autant de raisons pour sortir de jolis flacons à partager en famille ou entre amis pour des repas raffinés. Voilà quatre vins aux prix contenus qui sortent de l'ordinaire et mettront en valeur une belle table et des mets que l'on réserve à ces moments festifs et conviviaux.



Un blanc indispensable pour les fruits de mer

Pour un plateau de fruits de mer, des huîtres ou un homard grillé, un sancerre s'accorde parfaitement. Notamment ce Roc de l'Abbaye Cuvée parcellaire 2022.

Située sur un terroir de silex de collines qui bordent la Loire et exposée plein sud, cette parcelle offre une minéralité que l'on doit à ce terrain si spécifique.

Pour cette cuvée, les raisins sont sélectionnés et récoltés manuellement. Par la suite la cuvée est élevée sur lies pendant 10 mois avec pour finalité d'obtenir un vin aromatique et rond.

Une étiquette élégante qui est un rappel au terroir de silex et surtout une robe d'un jaune éclatant offre une belle approche de ce Sancerre.

Le nez légèrement fruité révèle des notes d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, les fruits à noyaux et la pâte de coing mettent en valeur la minéralité qui se révèle dans la longueur.

Un vin précis et net comme un scalpel qui sera parfait avec de belles huîtres sauvages. 39,90 euros chez les cavistes.