

La Sélection

Des rouges et des blancs savoureux...



Domaine Paul Blanck

Pinot Noir 2016

Au nez, de subtils arômes de fruits rouges et fruits noirs s'imposent. La bouche, fuitée-épicée, est structurée et harmonieuse entre fraîcheur, fruit et matière, avec une jolie persistance où l'on perçoit une note chocolatée en finale. Un vin harmonieux à savourer en toute saison.



Château de France

Château Coquillas 2017

Valeur sûre de l'appellation Pessac-Léognan, ce vin sensuel est issu d'un assemblage de cabernet sauvignon et de merlot. Il développe de délicates notes de fruits rouges et noirs et offre une bouche charmeuse légèrement réglissée. A découvrir...

Château des Annibals

Grands Annibals Blanc

Une belle limpidité avec une robe aux reflets or, un nez aux arômes exotiques d'ananas et de citron vert, une bouche fraîche et croquante... Issu d'une sélection des meilleures cuvées de blanc, ce savoureux vin bio peut être servi en apéritif comme avec des calamars à la plancha.



Domaine Tariquet

Premières Grives 2018

A l'arrivée des premières grives, débute la récolte des cépages tardifs. De ces grappes à la maturité avancée, naît ce vin exotique et gourmand. D'une grande fraîcheur, la bouche offre une belle finale de raisin frais. Un Côtes de Gascogne idéal en apéritif, avec un foie gras ou au dessert.

