

Dans la série des Tours de France Vinconnexion

Des bulles pour tous les moments

Chassenay d'Arce

Champagne

Champagne Charpentier (Charly-sur-Marne)

Champagne

CIVS (Comité Interprofessionnel des Vins de Savoie)

Savoie

Coteaux du Vendômois

Val de Loire

Des membres de Vignobles & Signatures :

Domaine Couly-Dutheil

Chinon

Drappier

Champagne

Figuière

Provence

Maison Piron

Beaujolais

Château de Tracy

Val de Loire

Pour les visuels cliquez ici

Échantillon(s) de votre choix sur demande

Chassenay d'Arce - Champagne

11 rue du Pressoir – 10110 Ville-sur-Arce - 03 25 38 30 70
e.dinquel@chassenay.com- www.chassenay.com

Gamme Les Caractères :

Blanc de Blancs Brut 2010

Cépages : chardonnay 84 %, pinot blanc 16 %

Dégustation : bulle fine. Robe jaune pâle brillante avec de légers reflets verts. Nez frais, élégant, gourmand et complexe, minéral, floral acacia-miel, fruits blancs et jaunes, noisette. Bouche généreuse, charnue, concentrée, zestes d'agrumes confits, note mentholée et miellée, longue persistance.

Ses plats : gratin de fruits de mer, filet de sandre au beurre blanc.

Distribution : vente directe, cavistes dont Repaire de Bacchus et Printemps du Goût Paris, CHR

Prix indicatif TTC départ cave : 31,50 euros

Blanc de Noirs 2012

Cépages : pinot noir 100 %

Dégustation : robe jaune clair aux légers reflets dorés et ambrés. Bulles fines nombreuses.

Nez expressif, relativement puissant, frais et élégant, complexe, fruits jaunes, épices, fleurs blanches, note minérale, fumée, torréfiée et pâte d'amande. Bouche franche et souple, équilibre intéressant avec une matière charnue et concentrée, une structure bien présente mais fondue, une fraîcheur qui apporte finesse, tension et persistance, finale minérale et légèrement boisée.

Ses plats : charcuteries, entrées à base de champignons, volailles rôties.

Distribution : vente directe, cavistes dont Repaire de Bacchus et Printemps du Goût Paris, CHR

Prix indicatif TTC départ cave : 31,50 euros

Pinot Blanc Extra Brut 2012

Cépage : pinot blanc 100 %

Dégustation : bulle généreuse et tonique. Robe or pâle, reflets verts. Nez intense et rond, floral, fruits blancs pomme-poire, fruits jaunes, note minérale et toastée. Bouche ample, ronde et généreuse, minérale, saline en finale.

Ses plats : fruits de mer, ceviche de dorade.

Distribution : vente directe, cavistes dont Repaire de Bacchus et Printemps du Goût Paris, CHR

Prix indicatif TTC départ cave : 45,90 euros

Champagne Charpentier (Charly-sur-Marne)

11, route de Paris, 02310 Charly sur Marne, France - 03 23 82 10 72
info@champagne-charpentier.com - www.champagne-charpentier.com

Champagne Charpentier Terre d'Émotion Blanc de Blancs, Champagne

Cépages : 100 % Chardonnay.

Dégustation : bulle fine et crémeuse. Robe or vert à reflets dorés. Nez délicat et gourmand, notes d'agrumes puis de meringue et de beurre frais, identitaires de son terroir singulier. Bouche riche, minérale, soyeuse, finale fraîche, saline et iodée sur fond d'infusion.

Harmonies mets-vins : carpaccio de dorade, gratin de fruits de mer.

Circuit de distribution : cavistes

Prix TTC départ cave : 38,00 euros

Champagne Charpentier Millésime ACT'2015, Champagne

Cépages : 60 % Pinot Meunier, 35 % Chardonnay, 5 % Pinot Noir.

Dégustation : bulle légère. Robe dorée à reflets brillants. Bulles fines. Nez pur et délicat, finement fruité. Bouche dominée par les fruits à chair jaune, soutenue par une fraîcheur minérale.

Harmonies mets-vins : saint jacques en sashimi, langoustines, crevettes grises, poisson à la tahitienne, accras, samoussas, homard, poisson curry coco cuit en feuille de bananier.

Circuit de distribution : cavistes

Prix TTC départ cave : 28,50 euros

CIVS, Comité Interprofessionnel des Vins de Savoie

Maison Cavallé

285 Boulevard Jean Jules Herbert - PAE Les Combaruches - 73100 Aix-les-Bains - 04 79 61 04 90 - lc@cavaille.com - www.cavaille.com

Crémant de Savoie Brut

Cépages : Jacquère 80 %, Pinot 10 %, Gamay 10 %

Dégustation : bulle fine et légère. Robe or clair. Nez fruité petits agrumes kumquat, yuzu, complété par des notes légèrement fumées et toastées. Bouche fraîche, ample et harmonieuse avec une belle rondeur en finale.

Ses plats : apéritif, tempura de crevettes, filet de féra à l'unilatérale, jambon Patanegra, calamars grillés à la plancha, ceviche de poisson à l'orange sanguine.

Distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix indicatif TTC départ cave : 10.00 euros

Cave de Cruet

57 place de la Gare - 73800 Cruet - 04 79 84 28 52 - cavedecruet@wanadoo.fr - www.cavedecruet.com

Prestige - Crémant de Savoie Brut

Cépages : Jacquère 45 %, Chardonnay 37 %, Altesse 18 %

Dégustation : bulle fine et légère. Robe dorée, brillante. Nez mûr, élégant et complexe, mêlant fruits, pain grillé, noix, herbes aromatiques et épices, une touche piment d'Espelette et anis. Bouche ronde, joliment structurée sur l'élégance, fruitée.

Ses plats : foie gras poêlé aux raisins, saumon grillé, rôti de veau aux pommes, boudin blanc, coulommiers, tarte au citron meringuée.

Distribution : vente directe, coopératives fromagères, CHR

Prix indicatif TTC départ cave : 9,50 euros

Domaine de l'Idylle

345 rue Croix de Lormaie - 73800 Cruet - 04 79 84 30 58 - tiollier.idylle@wanadoo.fr - www.vin-savoie-idylle.fr

Pétille Idylle - Crémant de Savoie

Cépages : Jacquère 80 %, Roussette 20 %

Dégustation : petite bulle légère aérienne. Robe or franc lumineuse. Nez très frais, fruits à chair blanche brugnon-pomme verte, fines herbes estragon-menthe-aneth, légèrement toasté. Bouche harmonieuse, saveurs d'agrumes, belle persistance sur la fraîcheur.

Ses plats : terrine de poisson, salade crevette-avocat-pamplemousse, sole grillée au citron, chèvre frais, carpaccio d'ananas sorbet citron vert.

Distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix indicatif TTC départ cave : 10,50 euros

Jean-François Maréchal

Coteau des Belettes - 73190 Apremont - 04 79 28 36 23 - marechal.jf@free.fr - www.marechal-apremont.com

Cuvée L'Élégance - Crémant de Savoie

Cépages : Jacquère 70 %, Altesse 30 %

Ses plats : verrine de saumon, gougères au fromage.

Distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix indicatif TTC départ cave : 8,10 euros

Michel et Xavier Million Rousseau

Monthoux - 73170 Saint Jean de Chevelu - 04 79 36 83 93 / 06 86 95 34 26 - vinmillionrousseau@orange.fr - www.vinmillionrousseau.fr

Crémant de Savoie

Cépages : Jacquère 40 %, Chardonnay 40 %, Altesse 20 %.

Dégustation : robe dorée à reflet émeraude, bulle fine et régulière. Nez intense, fleurs blanches, fruits à chair blanche pomme-poire-coing agrumes, amande fraîche. Bouche gourmande, fruitée pomme, longue sur le citron, harmonieuse entre fraîcheur et matière, minérale en finale, longue.

Ses plats : apéritif avec des gougères, saumon gravelax, blanquette de la mer, blancs de volaille marinés aux épices, cantal, vacherin aux pêches.

Distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix indicatif TTC départ cave : 10.30 euros

Maison Mollex

161 Place de l'Église - 01420 Corbonod - 04 50 56 12 20 - 06 40 76 81 18 - maisonmollexa@wanadoo.fr - www.maison-mollex.com

Crémant Brut - Crémant de Savoie

Cépages : Jacquère, Gamay, Pinot Noir

Dégustation : bulle fine et légère. Robe or clair. Nez fruité, pêche jaune et mangue, brioché, estragon, une touche minérale. Bouche mûre, fraîche et harmonieuse, longue persistance sur une fine amertume agrumée.

Ses plats : bulots, gambas grillées aux épices, saint-jacques aux agrumes, chèvre sec, beaufort.

Distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix indicatif TTC départ cave : 9,00 euros (8,00 euros à partir de 6 bouteilles)

Jean Perrier et Fils

Rue de la Jacquère - 73800 Les Marches - 04 79 28 11 45 - info@vins-perrier.com - www.vins-perrier.com

Crémant de Savoie Brut

Cépages : Jacquère 90 %, Chardonnay 10 %

Dégustation : bulle fine et légère. Robe or clair. Nez de pêche, pain grillé, noisette, épices douces vanille, fines herbes. Bouche fraîche et harmonieuse, une fine amertume et une longue persistance délicatement agrumée.

Ses plats : crevettes, caviar d'aubergines, rillettes de saumon, sole grillée au citron, chèvre frais, panna cotta vanille ou citron.

Distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix indicatif TTC départ cave : 12,40 euros

Cave du Prieuré, Barlet Raymond & Fils

Le Haut - 60 rue de la Soierie - 73170 Jongieux - 04 79 44 02 22 / 06 13 11 85 43 - caveduprieure@wanadoo.fr

Crémant de Savoie 2019

Cépages : Jacquère 60 %, Chardonnay 40 %

Dégustation : bulle très légère. Robe lumineuse, dorée-argentée. Nez de fruits à chair blanche et agrumes, pain grillé, thym-romarin. Bouche très harmonieuse entre gourmandise et fraîcheur, jolie longueur mentholée.

Ses plats : sushis, saint jacques, crevettes, chèvre frais aux herbes.

Distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix indicatif TTC départ cave : 10,50 euros

Domaine André et Michel Quenard

Tormery - 73800 Chignin - 04 79 28 12 75 - am.quenard@orange.fr - www.am-quenard.fr

Crémant de Savoie Extra-Brut

Cépage : Jacquère 100 %

Dégustation : bulle fine et aérienne. Robe or franc, lumineuse. Nez complexe et intense de pêche, abricot sec, zeste d'orange, poivre blanc. Bouche ample, mûre et fruitée, fine amertume pamplemousse, la finale évolue vers des notes fenouil-anis, jolie longueur, une note saline.

Ses plats : apéritif, guacamole, sushis, poulet au citron, saumon, comté.

Distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix indicatif TTC départ cave : 9,90 euros

Jean-Pierre et Jean-François Quénard

Caveau de la Tour Villard - 73800 Chignin - 04 79 28 08 29 - j.francois.quenard@wanadoo.fr - www.jfquenard.com

Crémant de Savoie Entre Amis Extra-Brut

Cépages : Jacquère 60 %, Pinot Noir 20 %, Chardonnay 20 %

Dégustation : bulle fine et légère. Robe or clair à nuance argentée. Nez finement fruité gelée de coing et pêche blanche, épices douces (vanille et une touche de muscade), aneth. Bouche fraîche et gourmande, harmonieuse et longue.

Ses plats : crabe et crevettes, blanquette de poisson, lotte à l'estragon, saint-félicien.

Distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix indicatif TTC départ cave : 14,50 euros

Domaine Saint-Cassin

Samuel Neyroud - 104 rue du Tilleul, 74270 Desingy - 06.33.13.84.97 - Samuel.neyroud@orange.fr

Crémant de Savoie

Cépage : Altesse

Dégustation : bulle légère et régulière. Robe or brillante. Nez floral sureau, fruité poire-pomme-raisin, épice poivre blanc-cannelle. Bouche minérale, citronnée, longue, saline en finale.

Ses plats : sushis, crevettes, sorbet pomme ou poire.

Distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix indicatif TTC départ cave : 8,00 euros

Cellier de Sordan

Barcontian - 73170 Jongieux - 04 79 44 02 08 - cellierdesordan@wanadoo.fr

Crémant de Savoie Brut

Cépages : Jacquère 40 %, Chardonnay 40 %, Altesse 20 %

Dégustation : bulle fine et régulière. Robe dorée brillante, à reflet émeraude. Nez fin, fruits à chair blanche pomme, agrumes, fines herbes, épices douces. Bouche élégante, bel équilibre entre matière, fraîcheur et longueur sur les agrumes, minérale, une touche saline en finale.

Ses plats : terrine de légumes, crevettes, salade de chèvre frais, filet de poisson au citron.

Distribution : vente directe, GMS (Casino, Carrefour, Intermarché, Super U).

Prix TTC indicatif consommateur : entre 8,60 et 10,50 euros



Domaine Vendange

Miolanet - 73250 Saint-Pierre-d'Albigny - 06 84 68 77 48 / 06 87 09 43 59 - vendangeinfo@aol.com - www.domaine-vendange.com

Crémant de Savoie Brut

Cépages : Jacquère, Altesse, Chardonnay

Dégustation : bulle très fine. Robe or pâle limpide et brillante. Nez de fleurs blanches, fruité agrumes (pamplemousse) et pêche blanche. Bouche ample et fraîche, avec une belle minéralité en finale.

Ses plats : apéritif, saint jacques, tartare de poisson, risotto, viandes blanches.

Distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix indicatif TTC départ cave : 9,50 euros

Le Vigneron Savoyard

47 Impasse de la Cave - 73310 Ruffieux - 04 79 54 27 12 - vigneron.savoyard@wanadoo.fr - www.caveau-chautagne.com

Crémant de Savoie Brut

Cépages : Jacquère 80 %, Gamay 10 %, Pinot Noir 10 %

Dégustation : bulle aérienne. Robe or pâle, reflets argentés. Nez fleurs blanches, melon et fruits à chair blanche pomme-poire-coing, fines épices cannelle, poivre gris, une touche mentholée. Bouche ample, mûre et fraîche, pomelo, belle vivacité et fruité sur la longueur.

Ses plats : apéritif, terrine ou carpaccio de saint jacques, sushis, buffet froid, beaufort, poire pochée et son sorbet.

Distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix indicatif TTC départ cave : 9,10 euros

Domaine Jean Vullien et Fils

"La Grande Roue" - 60 rue de la Soierie - 73250 Fréterive - 04 79 28 61 58 - contact@jeanvullien.com - www.jeanvullien.com

Crémant de Savoie Brut

Cépages : Jacquère 40 %, Chardonnay 32 %, Altesse 21 %, Pinot Noir 7 %

Dégustation : bulle fine et aérienne. Robe jaune doré, lumineuse. Nez fruits à chair blanche et fruits exotiques litchi-mangue-ananas, fines épices douces, une touche de silex, du miel. Bouche ample et ronde, assez longue sur le citron et une note finement pimentée.

Ses plats : tapenade verte, jambon de pays, rôti de veau aux olives vertes, tajine de volaille au citron, beaufort, clafoutis aux abricots.

Distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix indicatif TTC départ cave : 9,50 euros

Coteaux du Vendômois - Val de Loire

Domaine Brazillier

5 rue de l'Orangerie – 41100 Thoré La Rochette - 02 54 72 78 56 - vinbrazillier@wanadoo.fr

Méthode Traditionnelle - Blanc sec

Cépages : Pineau d'Aunis 50 %, Chenin 50 %

Dégustation : bulle fine. Robe dorée. Nez frais et fondu, notes florales poivrées (pivoine), végétales asperge et estragon.

Bouche gourmande et croquante, groseille à maquereau et pomme, fraîcheur jusque dans la longueur.

Ses plats : à l'apéritif, quiche aux légumes, nems de crevettes, poisson grillé, chèvre frais, emmenthal.

Distribution : vente directe, cavistes, CHR Prix indicatif TTC départ cave : 6,00 euros

Méthode Traditionnelle - Rosé

Cépage : Pineau d'Aunis 100 %

Distribution : vente directe, caviste, CHR

Prix indicatif TTC départ cave : 6,00 euros

Méthode Traditionnelle - Rouge sec

Cépages : Gamay 50 %, Cabernet franc 50 %

Dégustation : bulle fine. Nez frais et fruité, cerise noyau et fruits rouges fondus. Bouche fruitée, un vin très original agréablement sec, délicieux.

Ses plats : tendance à l'apéritif avec pruneaux au bacon, desserts de fruits rouges.

Distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix indicatif TTC départ cave : 6,00 euros

Domaine Colin

5 rue Gaudetterie - 41100 Thoré La Rochette - 02 54 72 80 73 - colinpatrice41@orange.fr - www.patrice-colin.fr

Les Perles d'Anne Sophie – Méthode Traditionnelle

Cépages : Chenin, Chardonnay, Pineau d'Aunis

Dégustation : robe jaune doré de belle brillance. Nez intense, mûr et riche, minéral, fruits secs et fruits confits. Bouche équilibrée entre fraîcheur, minéralité et fruit, la poire et la noix dominant jusqu'en finale, jolie longueur.

Ses plats : à l'apéritif avec des sablés parmesan-cumin, poulet au curry, comté.

Distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix indicatif TTC départ cave : 9,50 euros

Les Perles Grises – Pétillant naturel

Cépage : Pineau d'Aunis 100 %

Dégustation : bulle fine. Robe saumon orangé, lumineuse. Nez complexe, pierre à fusil, fruits, herbes aromatiques et une touche épicée. Bouche harmonieuse, fruitée et une touche d'estrageon.

Ses plats : crevettes sauce cocktail, quenelles de brochet, chèvre frais à la ciboulette.

Distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix indicatif TTC départ cave : 9,50 euros

Les Perles Rouges – Pétillant naturel

Cépage : Gamay 100 %

Dégustation : robe rubis chatoyant. Nez de fruits rouges acidulés avec une touche d'agrumes. Bouche fine et longue, on y retrouve les fruits rouges avec notamment la groseille.

Ses plats : apéritif original, avec pruneau au bacon et jambon serrano, cheesecake aux fruits rouges.

Distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix indicatif TTC départ cave : 9,50 euros

Charles Jumert

Cave de la Berthelotière - 4 rue de la Berthelotière - 41100 Villiers sur Loir - 02 54 72 94 09 - francoisejumert@live.fr - https://www.facebook.com/profile.php?id=1462105165&ref=br_rs

Méthode Traditionnelle - Brut blanc (existe en demi-sec)

Cépages : Chenin, Chardonnay, Pineau d'Aunis

Dégustation : robe or pâle à nuance argentée. Nez fin, fruits blancs poire-pomme et ananas. Bouche croquante et fraîche, dominée par la poire, assez longue et acidulée.

Ses plats : crevettes, poisson grillé.

Distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix indicatif TTC départ cave : 6,60 euros

La Berthelotière Méthode Traditionnelle - Demi-sec rouge

Cépage : Gamay 100 %

Dégustation : robe rubis à nuance pourpre. Nez fruité-acidulé cerise et fraise des bois. Bouche harmonieuse entre suavité et fraîcheur, finale sur les fruits rouges avec une touche mentholée.

Ses plats : à l'apéritif avec saucisson et jambon de pays, "fromage-dessert" tendance associant fromage frais et fruits, tarte aux fraises, miroir aux fruits des bois.

Distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix indicatif TTC départ cave : 6,60 euros

Les Vignerons du Vendômois

60 avenue du Petit Thouars - 41100 Villiers sur Loir - 02 54 72 90 69 – caveduvendomois@wanadoo.fr - <https://www.facebook.com/647644678584837/photos/1895533327129293/>

Charme aux Dames – Méthode Traditionnelle Brut blanc

Cépages : Chenin blanc 80 %, Chardonnay 20 %

Dégustation : bulle fine. Robe dorée. Nez fin de pomme-raisin, miel, une touche caramel et noix fraîche. Bouche fraîche et fruitée, jolie longueur sur une note agrumée.

Ses plats : à l'apéritif, verrine d'avocat et saint-jacques, chaource.

Distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix indicatif TTC départ cave : 5,00 euros

Charme aux Dames – Méthode Traditionnelle Demi-sec blanc

Cépages : Chenin blanc 80 %, Chardonnay 20 %

Dégustation : robe or pâle. Nez de fruits à chair blanche, une touche épicée poivre-muscade. Bouche harmonieuse entre douceur et fine amertume, finale sur la poire.

Ses plats : une bulle idéale pour le fromage (chèvre frais aux fruits ou aux épices) et les desserts (cheesecake, tarte aux pêches).

Distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix indicatif TTC départ cave : 5,00 euros

Charme aux Dames – Méthode Traditionnelle Brut gris

Cépage : Pineau d'Aunis 100 %

Dégustation : bulle fine. Robe rose saumon. Nez mûr, bonbon acidulé, fraise, estragon, une note minérale. Bouche fondue et fraîche, jolie longueur sur les fruits rouges.

Ses plats : à l'apéritif, crevettes sauce cocktail, tarte chorizo-cumin, quenelle de brochet sauce aurore, camembert.

Distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix indicatif TTC départ cave : 5,00 euros



VIGNOBLES & SIGNATURES

Partageons nos valeurs

Un club, des hommes et des femmes du vignoble français, dix-sept entreprises familiales qui signent des vins et spiritueux d'excellence.

Domaine Couly-Dutheil - Chinon

12 rue Diderot – B.P. 234 – 37500 Chinon - 02 47 97 20 20 - info@coulydutheil-chinon.com - www.coulydutheil-chinon.com

Brut de Franc blanc

Cépage : Cabernet franc 100 %

Dégustation : bulle très fine et régulière. Robe or pâle lumineuse à reflet argenté. Nez fleurs blanches-lilas, fruits à chair blanche poire-pomme, une touche aneth-estragon. Bouche équilibrée entre fruit, fraîcheur, minéralité, longue persistance acidulée.

Ses plats : apéritif avec des gougères, crabe, crevettes sautées aux épices, soufflé au fromage, lotte au safran.

Distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix indicatif TTC départ cave : 10,55 euros

Champagne Drappier

Rue des Vignes - 10200 Urville - 03 25 27 40 15 - info@champagne-drappier.com - www.champagne-drappier.com

Clarevallis – BIO extra brut

Cépages : Pinot noir 75 %, Pinot meunier 10 %, Chardonnay 10 %, Blanc vrai 5 %

Dégustation : robe or gris, mousse très fine et persistante. Nez floral sureau et violette, minéral. Bouche équilibrée par un dosage discret sur des saveurs de jolis amers.

Ses plats : ceviche de daurade et de pamplemousse, salades fraîches d'été, langoustines, légumes croquants

Distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix indicatif TTC départ cave : 43,00 euros

Figuière – Provence Certification biologique ECOCERT depuis 1979

B.P. 47 – 605 Route de Saint Honoré - 83250 La Londe Les Maures - 04 94 00 44 70 - figuiere@figuiere-provence.com - www.figuiere-provence.com

Atmosphère 2019 – Méthode Traditionnelle Extra-Brut rosé – BIO

Cépages : Cinsault, Grenache

Dégustation : bulle fine et régulière. Robe rose tendre. Nez fruits rouges, abricot. Bouche fraîche, fruitée, ronde et longue sur les agrumes.

Ses plats : apéritif, sorbets, tarte aux fruits rouges.

Distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix indicatif TTC départ cave : 18,50 euros

Maison Piron - Beaujolais

Morgon - 69910 Villié Morgon - 04 74 69 10 20 - piron@maison-piron.fr - www.domaines-piron.fr

Crémant de Bourgogne

Cépage : Chardonnay 100 %

Dégustation : bulle fine. Robe paille, dorée. En bouche, arôme de citron, frais, belle rondeur. Une fin de bouche longue et agréable.

Ses plats : à l'apéritif avec des fruits secs, à table avec crevettes roses, sushis, plancha d'encornets et de poissons, blancs de volaille aux épices, reblochon, tarte aux pommes, panna cotta, sorbets.

Distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix indicatif TTC départ cave : 13,00 euros

Château de Tracy

Tracy-sur-Loire - 58150 Pouilly-sur-Loire - 03 86 26 15 12 – contact@chateau-de-tracy.com - www.chateau-de-tracy.com

Dame de Tracy Brut Nature 2020 – « *Objet de curiosité, il s'agit surtout de la renaissance d'une cuvée produite au siècle dernier à Tracy* ».

Cépage : Chardonnay

Dégustation : bulle fine et persistante. Robe or à reflets dorés, brillante. Nez délicat, fruits à chair blanche pomme-poire-coing, note de pain frais, noisette fraîche et amande. Bouche vive, fraîche, fruitée fruits blancs puis noisette grillée et vanille, longue, citronnée et finement épicée en finale, une touche saline.

Ses plats : sushis, gougères, verrines de saumon, crevettes sautées, tarte aux pommes.

Distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix indicatif TTC départ cave : 19,00 euros – « *Disponible en juin 2022, le premier millésime s'est tout simplement fait dévaliser, donc uniquement sur réservation* » (contact@chateau-de-tracy.com)