

SAVENNIÈRES



Le nez est généreux et intense, avec des notes pierreuses et minérales associées à des arômes d'amandes, de citron mûr et de fruits à noyau. La bouche dégage une belle harmonie entre puissance, pureté et fraîcheur, puis une finale nuancée et très persistante. À servir sur des Saint Jacques gratinées au Parmesan. Un vrai régal !

BIO

QUANTITÉ
DISPONIBLE :
744 BOUTEILLES

8 /10
maCave



10€_{,95}

AOP⁽¹⁾ SAVENNIÈRES BIO⁽²⁾
DOMAINE JO PITHON
2025
75 cl. Le L : 14,60 €.

VOUVRAY

QUANTITÉ
DISPONIBLE :
810 BOUTEILLES



5€_{,80}

AOP⁽¹⁾ VOUVRAY
CHÂTEAU
MONCONTOUR
"CUVÉE
LES ROCHÈRES" 2025
75 cl. Le L : 7,73 €.

MONTLOUIS SUR LOIRE

QUANTITÉ
DISPONIBLE :
654 BOUTEILLES



"Ce Loire à l'attaque franche s'accordera avec une cuisine de la mer."



5€_{,85}

AOP⁽¹⁾ MONTLOUIS-
SUR-LOIRE CHENIN
MAISON LAUDACIUS
2025
75 cl. Le L : 7,80 €.

QUINCY

QUANTITÉ DISPONIBLE :
774 BOUTEILLES

7,3/10
maCave

"Accompagnez un plateau de fruits de mer avec ce Quincy au profil aromatique."



8€_{,80}

AOP⁽¹⁾ QUINCY
DOMAINE DU PRESSEIR
2025
75 cl. Le L : 11,73 €.

VALENÇAY

QUANTITÉ DISPONIBLE :
870 BOUTEILLES

8,1/10
maCave



Un Valençay jeune et appétissant qui dévoile un nez aux arômes de citronnelle, d'agrumes et de poire associés à des notes calcaires et minérales. Frais et tendu en bouche, avec une belle pureté de fruits suivie d'une finale salivante et persistante, ce vin pur est à servir sur un Ceviche de Saint-Jacques au citron vert et fruits de la passion.



6€_{,30}

AOP⁽¹⁾ VALENÇAY
VIGNOBLE ROY
"LES BEAUX MONTS"
2025
75 cl. Le L : 8,40 €.