



M A S C U L I N . C O M

02/12/25

Notre sélection 2025 des plus beaux vins blancs pour les fêtes : finesse, fraîcheur et savoir-faire à la française

Symbol de raffinement et de convivialité, le **vin blanc** occupe une place de choix sur les tables de fête. Qu'il soit vif et minéral, rond et ample, ou encore moelleux et gourmand, il accompagne à merveille les **instants de partage et de gastronomie** qui marquent la fin d'année. Du verre d'accueil pétillant au vin de dessert, il sait sublimer les mets les plus délicats, du fruit de mer iodé à la volaille en sauce, en passant par les fromages de caractère.

Pour cette sélection, nous avons choisi des **vins blancs français aux personnalités variées**, issus de domaines engagés et représentatifs de leur terroir. Des flacons élégants venus de Loire, de Bourgogne, de Provence, du Sud-Ouest ou encore du Languedoc, chacun racontant à sa manière un paysage, une tradition et un savoir-faire.

J. de Villebois Touraine Sauvignon Blanc 2024



De l'appellation **Touraine**, ce vin 100 % Sauvignon Blanc signé Domaine J. de Villebois s'appuie sur des sols d'argile à silex surplombant la vallée du Cher. Le millésime 2024, travaillé avec soin, s'affirme par une belle expression aromatique et une fraîcheur affirmée.

Au nez, on identifie des fleurs blanches, de la feuille de buis et des agrumes légèrement exotiques ; en bouche, l'attaque est vive, l'acidité bien tenue, la minéralité saline marque la finale, prolongée par une légère amertume d'écorce d'agrumes.

À servir entre **8 et 10 °C**, il s'accorde idéalement avec des **coquillages**, un **bar grillé** ou un **fromage de chèvre frais**. Prix conseillé : **≈ 10 €**. Potentiel de garde : **2 à 4 ans**, pour profiter de sa fraîcheur sans attendre une longue évolution.