



25 DÉCEMBRE 2025 GASTRONOMIE

Des vins sur un plateau

Le **Sancerre blanc Les Beltins 2023** – J. de Villebois est un Sauvignon Blanc de caractère, issu de sols riches en silex qui lui apportent une belle tension et une minéralité affirmée. Le nez est précis et élégant, mêlant notes d'agrumes frais, de fleurs blanches et une subtile touche fumée. En bouche, le vin se montre vif, droit et ciselé, avec une matière juteuse, une belle énergie et une finale longue, saline et raffinée. Un Sancerre à la fois pur, expressif et parfaitement équilibré.



Accords mets conseillés : Huîtres, coquillages et fruits de mer, Poissons grillés ou en ceviche (bar, dorade, sole), Fromages de chèvre de la Loire (Crottin de Chavignol, Valençay), Cuisine végétale fraîche : asperges, fenouil, courgettes, herbes aromatiques, Volaille ou veau en sauce légère citronnée.

Un vin idéal pour une table élégante, alliant fraîcheur, précision et finesse.

<https://www.jdevillebois.fr/vins/j-de-villebois/les-beltins/>

Le **Magnum de Pouilly-Fumé du domaine Roc de l'Abbaye** offre une expression précise et élégante du Sauvignon Blanc, marquée par des notes d'agrumes, de fruits blancs et une touche fumée typique des sols de silex. La bouche est fraîche, tendue et équilibrée, avec une belle minéralité et une finale longue et saline. Le format magnum lui confère encore plus d'harmonie et de profondeur, parfait pour une dégustation conviviale ou gastronomique.



Accords mets conseillés : Fruits de mer, huîtres et crustacés, Poissons grillés, pochés ou en carpaccio, Sushi, sashimi et cuisine japonaise, Fromages de chèvre (Crottin de Chavignol, Sainte-Maure-de-Touraine), Volaille ou veau en sauce légère, aux herbes ou au citron.

Un vin idéal pour des accords fins et iodés, tout en fraîcheur et précision.

<https://www.rocdelabbaye.fr/>

<https://itartbag.com/des-vins-sur-un-plateau/>