

Secrets de Cave: Les blancs de l'été !



Food&Sens vous propose une sélection de blancs, en cette période estivale où les grillades de poissons, les fruits de mer, les tartes aux fruits frais font fureur sur nos tables. De très jolies bouteilles, toujours bien travaillées, et qui restent indissociables d'un délicieux repas !



Bordeaux AOP Château Fourcas Hosten blanc 2022 Sauvignon blanc, Sauvignon gris et Sémillon.

Il est d'une grande complexité aromatique avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques. La finale est très longue et fraîche. Il sera excellent avec une bourride de lotte et des crevettes à l'aioli. Prix 28€ cavistes et en ligne

<https://boutique.fourcas-hosten.com/decouvrir-nos-vins/>

**AOP Hermitage Domaine Pichon Père et Fils blanc « Opale » 2022** Marsanne et Roussanne .

Ce vin est une pépite dont on ne saurait se passer. D'une couleur dorée et d'un nez complexe de fruits à noyaux, de miel, de fruits secs, il est en bouche d'une belle fraîcheur et d'une longueur toute à la fois citronnée et veloutée . Il accompagnera sans fausse note des aumonières d'écrevisses comme un dos de cabillaud au lait de coco, gingembre et citron vert

Prix: 64 € Cavistes et en ligne <https://maison-christophe-pichon.com/>



AOC Cairanne L'Esprit de Papet blanc 2023 Domaine Brusset Roussanne, Viognier

Avec son nez élégant de fleurs blanches et d'épices, et sa belle amplitude en bouche, ce vin blanc sera parfait sur les gambas grillées aux épices, des huîtres gratinées, un curry végétarien... Prix 19€ En ligne <https://www.domainebrusset.fr/>



AOC Cheverny blanc 2022 BIO du Château de Chambord Sauvignon et Orbois

C'est en 2015 que le Chateau de Chambord renoue avec son histoire viticole en replantant une parcelle de quatorze hectares de vignes. Avec son nez fumé et fruité ananas, auquel on ajoute du cassis puis avec cette légère acidité en bouche, on le boira avec un beau homard bleu ou encore avec des poissons de rivière, truite, saumon... Prix: 20 € à la boutique du château et en ligne : <https://boutiquedechambord.fr/fr/vin-blanc-chambord-2022.html>



AOP La Clape Château l'Hospitalet Blanc 2022 BIO Grenache blanc, Bourboulenc, Vermentino,

Un vin intéressant avec ses arômes d'agrumes, de poire, de coing et ses senteurs de garrigue. Belle minéralité aux accents légèrement poivrés . Une finale plus suave imprégnée de notes de miel d'accacia. Poissons en sauces, apéritif, Saint Jacques poêlées. Prix: 39€ cavistes et en ligne www.gerard-bertrand.com



AOC Mercurey 2022 Domaine Chanson Côte chalonnaise Chardonnay

Grands terroirs de Bourgogne. Cette cuvée légèrement toastée offre des fragrances florales, des arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche. Complexe en bouche, légèrement boisée et bien faite, elle fera merveille avec une belle côte de veau, ou encore avec un plateau de fromages ou de charcuteries. Prix: 35 € cavistes et en ligne <http://www.vins-chanson.com/fr>



Appellation Alsace Grand cru contrôlé . Le Riesling Grand Cru Osterberg 2019 de la Cave de Ribeauvillé .

Un très joli vin d'Alsace complexe, typé et minéral juste comme il faut . En bouche, belle longueur élégante. A boire avec une terrine de poisson, des fromages frais, ou encore une pintades fermière aux pommes. Prix 22.80€ en ligne

www.boutique.vins-ribeauville.com



AOC Saint Joseph Domaine Courbis 2023 Marsanne, Roussanne

Une vraie pépite que ce Saint Joseph de la Maison Courbis. Rond à souhait sur le fruit du verger, abricot pêche, des fleurs blanches, du citron et de la vanille en fin de bouche. Magnifique avec un Tajine de poulet aux abricots, mais aussi avec des gambas grillées. Prix : 27 € TTC cavistes et en ligne www.vins-courbis-rhone.com



AOP Coteaux Varois en Provence Aquino blanc 2022 BIO Bastide de Blacailoux. Rolle.

Agrumes, vanille une association toute en longueur et en finesse pour un vin blanc que l'on appréciera avec une soupe de fruits rouges, mais aussi avec un couscous de la mer. Prix: 30,10€ cavistes et en ligne

<https://boutique.blacailoux.fr/boutique/bergerie-d-aquino-blanc/>



Vin de France " Eclipse Blanche 2021 BIO de DIVINEO

Trois vignerons ont unis leurs talents et leur savoir-faire pour produire cette cuvée de Grenache noir. Un bel équilibre gourmand le caractérise avec des arômes d'agrumes et une finale saline sur des amers fins. Le ris de veau au grill sera un compagnon de dégustation idéal. Prix: 27€ cavistes et en ligne <https://vindivineo.com/>



AOC Montagny 1er Cru « Cuvée des 4 clochers » 2022 Blanc Domaine de Montorge

Un chardonnay au nez de fleurs blanches et de pêches. C'est un vin gourmand qui sera plaisant à l'apéritif avec des fruits de mer, mais aussi avec un bar grillé. Prix: 20,95€ cavistes et en ligne

<https://www.bourgogne-vigne-verre.com/fr/938-montagny-1er-cru-cuvee-des-4-clochers>



[AOC](#) Appellation Village de la Côte Chalonnaise Domaine Chofflet- Givry 2022 « La Pièce » Blanc Chardonnay .

Un blanc élégant et léger mais en bouche d'une belle vivacité En apéritif avec un carapaccio de Saint Jacques ou avec une dorade sauvage à la vapeur. Prix: 32,20 € cavistes et en ligne <https://domaine-chofflet.com>