

<https://www.univers-luxe.com/fr/rouges-et-blancs-pour-feter-la-saint-valentin/>

## Rouges et blancs pour fêter la Saint-Valentin



### **Château de France : Château Coquillas Pessac Léognan Blanc 2024**

Au nez, des arômes très harmonieux d'abricot confit, lychee, fruits à chair blanche et miel. La bouche, tout en fraîcheur, est joliment structurée et offre une belle finale minérale. Un vin qui se distingue par sa finesse et son élégance. A déguster à l'apéritif avec tapenade d'olives vertes, des poissons grillés ou des Saint-Jacques poêlées.



### **Paon perché Vertical**

A la fois droit, complexe et précis, Vertical met en valeur la fraîcheur du Sauvignon Blanc. L'assemblage avec du Sauvignon Gris vient lui apporter de l'amplitude et de la longueur. Un beau vin qui se distingue aussi par sa fraîche acidité et sa finale longue et équilibrée.



**Maison Pichon Père et Fils Crozes Hermitage blanc 2023**

De robe jaune pâle, ce beau vin dévoile un nez floral et de fruits à chair blanc. La bouche est fraîche et dotée d'une belle acidité. Les notes fruitées se prolongent en finale avec une légère touche de minéralité, plaisante et séduisante. Se savoure avec des viandes blanches, des fruits de mer, des fromages affinés.



**Le Mas de Libian Khayyam 2023**

Nez intense, épicé et poivré avec une touche de vanille et clou de girofle. C'est l'oriental, le plus épicé, le plus chaleureux, idéal à boire en compagnie d'un plat d'hiver, il se marie idéalement avec un mezze libanais, une viande mijotée et une purée à la truffe noire.



**Charles et Florent Jumert : Chenin 2023 AOP Coteaux du Vendômois**

De couleur jaune clair, ce beau vin dévoile est nez frais et complexe, dominé par les fleurs et les agrumes. L'attaque en bouche, aux arômes floraux persistants, est souple et d'une belle fraîcheur. La finale est longue avec une pointe minérale. A servir idéalement avec des poissons cuits à la plancha ou un plateau de coquillages et crustacés.



**Les Pierres d'Aurèle Nouvelle lune 2023**

Issu d'une récolte manuelle, ce vin AOP Touraine est léger et fruité avec des notes de bonbon anglais. La bouche de petits fruits rouges offre une finale souple et gourmande. Très élégant, ce vin sublime un apéritif dînatoire, des tapas et de la charcuterie ou un petit salé aux lentilles.



**Château des Hauts de Fontcaude** Entre-Deux-Mers 2021

Son bouquet se distingue par sa profusion d'arômes de pamplemousse et de fruit de la passion. En bouche, il dévoile une générosité et une gourmandise remarquables. Un vin qui séduit par sa fraîcheur, et qui escorte aussi bien un poisson à la plancha qu'un beau plateau de fruits de mer.