

<b>LOIRE</b>	<b>Sauvignon «Le Petiot», 2017*</b>	<b>Vincent Ricard</b>	<b>44.–</b>
SAUVIGNON BLANC – Arômes de genêt et de citron vert, presque exotiques. Un vin pimpant, d'une gourmandise rayonnante!			
<b>LOIRE</b>	<b>Sancerre «Les Caillottes», 2016*</b>	<b>Vignoble Dauny</b>	<b>49.–</b>
SAUVIGNON BLANC – Un vin léger, sec et fruité. Notes prononcées d'agrumes. Minéralité soutenue. Un délice absolu.			
<b>LOIRE</b>	<b>Saumur, 2014*</b>	<b>Domaine Guiberteau</b>	<b>52.–</b>
CHENIN BLANC – Un blanc riche et structuré, rabelaisien. Une minéralité sans équivoque. Pour les amateurs avertis.			
<b>BOURGOGNE</b>	<b>Petit Chablis, 2015*</b>	<b>Domaine Goulley</b>	<b>49.–</b>
CHARDONNAY – Splendide robe or pâle. Premier nez avec des notes d'agrumes (pamplemousse, citron). Belle attaque vive, puissante, avec une minéralité marquée.			
<b>BOURGOGNE</b>	<b>Mâcon Igé, 2014*</b>	<b>Nicolas Maillet</b>	<b>52.–</b>
CHARDONNAY – Succulent Mâcon au nez miellé, truffé, à l'attaque ciselée et qui ouvre sur un corps harmonieux et salin.			
<b>JURA</b>	<b>Savagnin du Jura, Clos des Grives 2009*</b>	<b>Claude Charbonnier</b>	<b>54.–</b>
SAVAGNIN – Le fameux cépage endémique du Jura, du très bon oxydatif sous voile. Pour les connaisseurs!			

\* Vins élaborés en lutte raisonnée, agriculture biologique ou biodynamie