



VINS BLANCS



BORDEAUX

Château Haut Reys 2016 Graves (*Guide Hachette)

Belle couleur jaune lumineux, nez fruité et frais accompagné de notes florales typiques du sauvignon, en bouche une excellence vivacité et de la rondeur. Sauvignon, Sémillon, Muscadelle

La bouteille
6,10€ HT
7,32€ TTC



BOURGOGNE

Saint Véran 2018 Domaine Chavet

La robe est jaune, or, limpide. Des arômes de fleurs blanches, pêche, poire avec des tonalités de noisettes forment la fraîcheur du nez. La bouche franche, intense, ronde, pleine de complexité avec une note finale minérale et acidulée. Chardonnay

La bouteille
7,54€ HT
9,05€ TTC

Chardonnay « Côte d'Or » 2018 Domaine Ravaut

Ce vin minéral aux arômes poire et pamplemousse. Bonne vivacité, fraîcheur et rondeur en bouche, vrai chardonnay de la côte d'or. Chardonnay

La bouteille
10,35€ HT
12,42€ TTC

Ladoix 2017 Domaine Ravaut (*Médaille d'argent Paris 2018)

Nez d'amandes fraîches, gras et rond, vin bien équilibré et affiné, bonne longueur en bouche. Chardonnay

La bouteille
21,98€ HT
26,38€ TTC

Pernand Vergelesses 2017 « Les Belles Filles » Domaine Girard

Couleur or, limpide, nez délicat avec des notes de fleurs blanches et quelques touches minérales. Belle structure solide avec un moelleux confortable. Chardonnay

La bouteille
18,83€ HT
22,60€ TTC

Puligny Montrachet 2017 Domaine Ravaut

Parfum de fleurs blanches, pâte d'amande, noisette, citronnelle et pomme verte. Gras et puissant en bouche avec des notes beurrées. Chardonnay

La bouteille
37,52€ HT
45,02€ TTC



VALLÉE DU RHÔNE

Crozes Hermitage « La Martinière » 2018

Robe jaune pâle, très brillant. Nez d'acacia, de fleurs fraîches et d'amande grillée. Attaque souple et fraîche, arôme de pêche blanche, tout sur le fruit. Marsanne

La bouteille
11,75€ HT
14,10€ TTC

Saint-Joseph « La Source » 2016/17 Ferraton

Robe jaune pâle avec des reflets verts, nez minéral, pierre à fusil, sol granit. Attaque ronde, la minéralité ressort sur une note finale florale et miellée. **Marsanne**

La bouteille
14,14€ HT
16,97€ TTC

LOIRE

Sancerre Chavignol 2017 Domaine Delaporte (*Guide Bettane & Desseauve)

Couleur intense avec de belles larmes, vin riche, équilibré avec de multiples arômes, typique du cépage sauvignon dans cette région, ce vin est issu de parcelles exposées à 80% au Sud. **Sauvignon**

La bouteille
11,78€ HT
14,14€ TTC

Sancerre Silex 2016 « Cuvée Maxime » (*Guide Hachette et Bettane & Desseauve)

Une robe brillante, parfaitement limpide de couleur jaune or pâle. Le nez est délicat, avec une certaine fraîcheur agrumes. Cette cuvée surprendra les gastronomes par son harmonie, soyeux et sa minéralité, issu de la sélection de vieilles vignes de silex. Vin exceptionnel choisi par Vanesse Sélection qui est à déguster absolument. **Sauvignon blanc**

La bouteille
15,15€ HT
18,18€ TTC

Sancerre 2015/16 « Les Monts Damnés » (*Guide Bettane & Desseauve)

Couleur d'un jaune doré, nez complexe, vin crayeux, séveux et équilibré au fort potentiel de garde issu du plus grand terroir de Chavignol et de l'appellation Sancerre. **Sauvignon blanc**

La bouteille
20,95€ HT
25,14€ TTC

CÔTES DE PROVENCE

Domaine Gavoty 2019 « Grand Classique » (*Guide Bettane & Desseauve)

Nez de poire et agrumes, attaque fidèle au nez. Belle fraîcheur en bouche, fruité et élégant avec une belle tenue en bouche. À déguster avec des coquillages, poissons grillés ou fromages de chèvre. **100% rolle**

La bouteille
7,43€ HT
8,92€ TTC

CONTACT

SARL VANESSE SÉLECTION

42 rue Perseval

51100 REIMS

Port.: +33 (0)6 17 46 67 44

Mail : contact@vanesse-selection.fr

Site : www.vanesse-selection.fr

