



MENU DE NOËL

APÉRITIF

Et si vous vous laissiez tenter par des feuilletés au jambon et fromage, des gougères et des toasts truite fumé/fromage frais ? Le tout accompagné par notre Saumur Brut ou par notre vin blanc sec et fruité comme l'est le Léna, le tout 100% Chenin.

ENTRÉES

Ensuite, laissez vous être transporter par un feuilleté de saumon et/ou des huitres chaudes qui se marieront à merveille avec nos Saumur Blanc Léna et Château Fouquet.

PLATS

Quoi de plus beau que de fêter Noël autour de bons plats, tels que le parmentier de canard ou un poulet ! Nos différents vins rouges s'accorderont à merveille à ces mets, tels que nos Saumur Champigny Léna, Domaine ou même le Vieilles Vignes ! Ils sauront leur ajouter une note gourmande et légère.

Pour les plus intrépides, n'hésitez pas à déboucher une bouteille de notre vin chilien, El Semillero. Puissant et long en bouche, avec des arômes exotiques apportés par le fameux cépage Carménère, c'est une cuvée qui peut se boire comme un rouge de Loire. Les arômes poivre, cerise noire tout juste mûre et groseille vous feront voyager !

FROMAGES

Optez pour le classique plateau de fromages : un bon camembert, un super comté et une merveilleuse bûche de Sainte Maure de Touraine. A associer à un verre du vieille vigne déjà ouvert, à un Saumur Champigny la Grande Vignolle ou même, pour les plus curieux, à la bouteille de Saumur blanc Château Fouquet de l'entrée.

Un léger boisé lui confère une belle complexité. Des notes salines, beurrées, noisettées, toast grillé seront parfaites avec ces fromages !

DESSERT

L'incontournable bûche de Noël au chocolat et aux fruits rouges avec notre Saumur Brut ou un verre de vin rouge : il n'y a aucun doute, ce dessert est une réussite !