

## Domaine De Reuilly Les Fossiles 2023 blanc : L'avis du Guide Hachette des Vins 2026

Macération pelliculaire (dans le pressoir), fermentation à basse température avec des levures indigènes, élevage sobre en cuve Inox et sur lies, la formule a fait mouche. Il en ressort un sauvignon d'une gourmandise insolente, bien mûr, infusé dès l'olfaction de fruits exotiques soulignés d'épices douces. La bouche est de la même trempe : très épanouie, grasse, d'une plénitude de chair épatante, hyper parfumée, longue à souhait et traversée d'une acidité discrète qui assure l'équilibre. Du soleil, de la matière, des parfums, le jury est debout. Le homard s'impose.



## Le Prieuré De Saint-céols Cuvée Des Bénédictins 2023 blanc : L'avis du Guide Hachette des Vins 2026

Un nez fin, tout en nuances (fleurs blanches, citron confit, note anisée), introduit une bien jolie bouche, ronde, sapide, légèrement perlante et d'une fraîcheur aromatique exemplaire. On le quitte sur une note saline et salivante qui appelle les fruits de mer. Un bel ambassadeur de l'appellation.