



La radio du goût a aimé: Le Roc de l'Abbaye 2021

DU 13 SEPTEMBRE 2022



© T.B./laradiodugout.fr



Florian MOLLET, la passion en partage ©DR

Ce Sancerre blanc, millésime 2021, est dorloté par Florian Mollet. Cet artisan vigneron précise qu'il s'agit là d'un des rares domaines de Sancerre ayant toutes ses parcelles plantées sur le terroir Silex. Une référence si vous êtes à la recherche d'un vin à la fraîcheur minérale et aromatique. Cet « or vert » aux notes de fleurs sauvages et d'agrumes sera le compagnon idéal d'un joli poisson ou d'un copieux plateau de fruits de mer. Depuis juin 2021, le Roc de l'Abbaye est membre de l'association Vignerons Engagés en Développement Durable.

Thierry Bourgeon/septembre 2022/laradiodugout.fr

Prix conseillé: 39,60 €

Disponibles chez les cavistes et sur le site www.tresorsdebacchus.com

Visite du chai: 84 Avenue de Fontenay – 18300 Saint Satur

www.rocdelabbaye.com