



Gamme de vin

Vins blanc secs

Chardonnay : huîtres, poisson grillés, fruits de mer

Sauvignon : huîtres, fruits de mer, asperges

Anjou Blanc : Saint Jacques, saumon, poisson en sauce, assiette terre-mer, fromages

Anjou Blanc "Les Audacieuses" : Saint Jacques, viandes blanches, fromages

Vins rosés

Rose de Loire (sec) : cuisine estivale, viandes blanches, cocktail

Cabernet d'Anjou (demi-sec) : cuisine estivale, cuisine épicée, cocktail, dessert fruits rouge

Vins rouges

Anjou rouges : viandes blanches, veau

Anjou Villages : viandes rouges, gibiers, canards, fromages

Anjou Villages "26" : viandes rouges, gibiers, fromages

Vin liquoreux

Coteaux du Layon : apéritif, foie gras, dessert

Vin effervescent

Crémant de Loire : assemblage de Chardonnay et Pinot Noir élevé 24 mois sur lattes.

Crémant de Loire rosé : assemblage de Cabernet franc et de Grolleau noir élevé 12 mois sur lattes.

Jus de raisin pétillant