



## C'est parti pour 2026

Bonjour les amis,

Bon et bien quand faut y aller, faut y aller. 2026 est là et nous souhaitons prendre un moment pour vous souhaiter le meilleur pour cette nouvelle année, avant tout la santé, une année riche en moments à partager avec votre famille et vos amis autour du vin.

Je voulais aussi profiter de cette lettre pour vous remercier, car dans ce contexte économique instable, votre confiance et votre fidélité sont très précieuses, elles nous poussent à prolonger cette belle aventure.

En parlant de fidélité, aujourd'hui, je vais vous faire découvrir les quilles auxquelles vous êtes le plus fidèles et qui sont toujours disponibles pour ceux qui n'y aurait pas encore goûté, et qui ne font pas le « Dry ». Il y a des références déjà bien installées et des nouveautés 2025.



### La Cuvée des Jean (36€)

Un champagne composé exclusivement de pinot noir et issu d'un assemblage de deux années. Une bulle fine, une bouche vive et vineuse. Idéal à l'apéritif, les poissons et les viandes blanches.



### Sur le fil (14€)

Cuvée emblématique de la cave, un tout petit degré 11.5° seulement, une structure légère, une bouche fruitée. Il est parfait pour l'apéritif, on peut le servir un peu frais. A gauche la cuvée 2024, à droite le primeur 2025.



### Bastide des Oliviers (13€)

Un joli rosé au nez flatteur, gourmand et fruité. Une bouche vive et fruitée. Idéal à l'apéritif, sur de la charcuterie, des poissons, ou des salades fraîcheur et/ou exotique.



### Alluvions (13€)

De la syrah et du cinsault et c'est tout, pas plus pas moins. Caractéristiques : un joli vin glou glou, bien digeste, frais et fruité. Encore une fois on peut le servir un peu frais à l'apéritif, idéal pour les charcuterie.



### Les Chèvrefeuilles (14€)

Un nez frais et fruité, aux arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche. Une bouche vive et saline aux belles note de fruits, de pêche et d'aubépine. A servir à l'apéritif ou sur des crustacés.



### Contre Pied (12€)

Dites donc, ça va en faire des apéro ! Encore un petit glouglou parfait pour les débuts de soirée. De la fraîcheur et du fruit venu du Sud Ouest, comme quoi on ne fait pas que des vins charpentés à Gaillac.



**Kujira (63€)**

Un whisky single grain japonais. Elaboré à partir d'une céréale rare, le riz Indica. A l'image de son étiquette, ce whisky est raffiné et élégant.

**Classic Range Islay (57€)**

Un peu de tourbe dans vos verres. Une tourbe fine et élégante, accompagné d'arômes de fruits du verger.

**Koi Koi (4.50€)**

Une bière riche et fruitée et gourmande grâce à l'ajout d'avoine. Elle sera parfaite pour vos apéritifs, avec un repas léger.

**Attention, nous reprenons la route des salons professionnels, nous fermerons donc la cave le vendredi 30 janvier à 18H, nous serons de retour le vendredi 6 février dès 10H.**

Nous vous souhaitons encore le meilleur pour 2026, la santé, des amis, de belles bouteilles et quelques rêves à réaliser.

On se retrouve très vite.

Prenez soin de vous et portez-vous bien.

Amicalement

Julie

Je ne crois que ce que je goûte ©

Le Chant du Vin

Votre cave est en ligne à l'adresse : [www.lechantduvin91.fr](http://www.lechantduvin91.fr)

Mais aussi sur Facebook : [Le Chant du Vin](#) et Instagram [lechantduvin91](#)

*Apprenez le geste qui sauve les Vignerons*



ÉPAULÉ



JETÉ

*Catherine et Pierre Breton - Vins de Bourgueil et Chinon*

## Le Chant du vin

10 route d'Arpajon, 91630, AVRAINVILLE

Cet email a été envoyé à {{ contact.EMAIL }}

Vous avez reçu cet email parce que vous vous êtes inscrit à notre newsletter.

[Se désinscrire](#)

