



La quille dans tous ses états

Bonjour les amis,

Le printemps s'installe gentiment, comme nos nouvelles quilles dans nos rayons. Deux nouveaux domaines font leur entrée au Chant du vin :

Le domaine des Sablonnières à la rencontre de l'Anjou et du Saumurois.



bag in a Box Anjou rouge et blanc (33€)

BIB Anjou rouge 100% cabernet franc, de la finesse, des aromatiques de fruits rouges. La bouche est fraîche, les tanins fins.



Saumur brut (12€)

100% chenin à petit prix des bulles très fines, un nez aux notes de fruits blancs et d'agrumes. Une bouche tendre et fruitée avec une belle persistance. Parfait pour l'apéritif et le dessert.



Bulles de raisin (8€)

un jus de raisin finement pétillant, il ravira le palais des grands et des petits.

BIB Anjou blanc 100% Disponible en magnum
chenin, un nez de fruits à (24€).
chaire blanche, une
bouche charnue et
fraîche.

Toujours dans le Saumurois, on accueille les vins de David Foubert du **domaine de la Folle Berthe**, entre pineau d'aunis et chenin, c'est un coup de foudre assuré.



Folles Bulles (16€)

Une bulle fruité et acidulé à mettre sur vos apéritifs, mais surtout c'est une bulle de pineau d'aunis, rien que pour ça c'était intéressant d'en avoir sur nos étagères.



P'tite Berthe (16€)

P'tite Berthe un vrai coup de cœur un rouge léger, frais fruité, épicé et surtout digeste, parfait en apéritif en pique-nique, tellement sympa qu'on vous a pris des magnums (39€).



Fontennes 2019 (22€)

un chenin élevé 5 ans sous voile en barriques, un tel travail à ce petit prix c'est cadeau. Le vin offre une élégante oxydation, il sera parfait sur vos volailles ou plateau de fromage.

Nous avons quelques nouvelles supplémentaires pour vous :

- Pour Bruno c'est la quille, fini pour lui les semaines de 6 jours, il va pouvoir vivre ses passions pleinement.
- Du coup il débarque dans mon quotidien et mes habitudes de travail comme un chien dans un jeu de quilles. Il va falloir trouver quelque chose pour l'occuper, mais nous avons quelques idées. Pour commencer c'est lui qui tiendra en grande partie la cave au mois de juin afin de me laisser rejoindre un programme de réadaptation cardiaque.

- Nous avons mis en ligne un nouveau site internet que nous continuons d'alimenter encore au moment où je vous écris. **N'hésitez pas à le faire vivre** en vous y rendant, en le consultant et en laissant un avis sur votre cave. www.lechanduvin.com
- Nous serons en congé la semaine de l'ascension, le commerce étant toujours calme à cette période, nous avons décidé d'en profiter nous aussi. **La cave sera donc fermée du 10 mai au 19 mai inclus.**

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.lechantduvin.com

Mais aussi sur Facebook : [Le Chant du Vin](#) et Instagram [lechanduvin91](#)

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](#)

