

M

Le magazine du Monde

29 DÉCEMBRE 2012

BANC D'ESSAI

Les touraine
chenonceaux.

Une appellation toute récente (premier millésime : 2011) parfaite pour l'hiver et les plats de gibier. Assemblage de côt (50 % au minimum) et de cabernet-franc, ce vin de la vallée du Cher se présente à des prix plus qu'abordables.

Par Laure Gasparotto



**DOMAINE
JACKY MARTEAU,
CUVÉE TANDEM**

L'intelligent

Très joli vin, structuré, épicé, fruité. Intelligemment travaillé, il reste souple avec ses notes de mûres et de griottes. Longueur appréciable.



**TOURAINÉ
CHENONCEAUX**

Appellation Touraine Contrôlée