

GUIDE HACHETTE DES VINS 2026

Appellation : Crémant-de-loire

Couleur : blanc, effervescent

Nom du vin : Les Vignes de l'Alma

Appréciation : 1 étoile

Commentaire du guide : Pur chardonnay, ce crémant fin et expressif dispense de fines notes d'aubépine, de fruits jaunes et de brioche au nez. Acidulée, légère et alerte, la bouche signe une jolie bulle apéritive. À ce prix, aucune raison de se priver.

Appellation : Crémant-de-loire

Couleur : rosé, effervescent

Nom du vin : Les Vignes de l'Alma

Appréciation : 1 étoile

Commentaire du guide : Marqué par un caractère épicé, intense et expressif, et par des notes de fruits rouges, ce rosé né de pur grolleau déroule une bulle fraîche tout en finesse. Agréable et délicat, il sera parfait dès l'apéritif sur un fois gras au naturel ou des crevettes sautées à l'ail.

Appellation : Anjou

Couleur : rouge, tranquille

Nom du vin : Les Vignes de l'Alma

Millésime : 2023

Appréciation : 1 étoile

Commentaire du guide : Ce cabernet franc fruité et légèrement épicé au nez montre une belle rondeur en bouche, mais aussi de la concentration et de la structure, autour d'arômes gourmands de fruits rouges mûrs qui renforcent son caractère affable. Idéal sur une pissaladière ou une saucisse aux herbes.
