



*Saint Florent le Vieil, village charnière entre l'Anjou et le Pays nantais. Romain CHEVALIER y conduit (seul depuis 2017, son père Roland étant parti à la retraite) un clos de 10 ha, commandé par un bâtiment datant de 1856 baptisé par le propriétaire d'alors - un général des Armées - en souvenir de la bataille d'Alma. Ses vins rosés et rouges se rattachent à l'Anjou, ses blancs au muscadet-coteaux-de-la-loire. **Une valeur sûre.***

### **ANJOU GAMAY 2023 - 2 étoiles**

Dominé par les fruits rouges, la groseille notamment, au nez comme en bouche, ce gamay enjôleur et expressif affiche une fraîcheur des tous les instants. Il plaît aussi par son volume, sa densité et son équilibre très assuré. Accord gourmand en perspective avec un rôti de bœuf.

*à consommer entre 2024 - 2027*

*(page 940 du guide)*

### **ANJOU ROUGE 2022 - 1 étoile**

Ferme, puissant et intense, ce rouge parfaitement mûr affiche de la consistance. Il faudra le carafer et l'accompagner d'une viande savoureuse et mijotée pour l'assouplir, ou l'attendre encore en cave.

*à consommer entre 2024 - 2028*

*(page 940 du guide)*

### **ROSE DE LOIRE 2023 - 1 étoile**

Mêlant grolleau et cabernet à parts égales, ce rosé friand, aux tonalités fruitées au nez comme en bouche, affiche une belle fraîcheur et une persistance acidulée de bon aloi.

*à consommer entre 2024 - 2025*

*(page 916 du guide)*

### **MUSCADET 2023 - 1 étoile**

Cette cuvée issue de 50 ares se livre sans fard, déroulant un jus très agréable, sur les fruits blancs, avec quelques touches de citron vert, de menthol et de poivre. On aime aussi sa vivacité et son ressort, son équilibre flatteur et sa finale légèrement saline. Tout indiqué sur un banc d'huîtres.

*à consommer entre 2024 - 2026*

*(page 920 du guide)*